



CAFÉ Y LO CALIENTITO COFFEE & HOT BEVERAGES

Café de Olla	280 ml	\$69
Café Americano · Black Coffee	180 ml	\$59
Espresso	60 ml	\$59
Café Cactus	240 ml	\$95
Capuchino con rompopo de Nuestros Dulces. <i>Cappuccino with rompopo from Nuestros Dulces.</i>		
Capuchino · Cappuccino	210 ml	\$75
Frapuchino · Frappuccino	350 ml	\$89
Canija	150 ml	\$155
Carajillo	150 ml	\$155
Chocolate Caliente Hot Chocolate	300 ml	\$69
Té · Tea	240 ml	\$55

Negro, limón, verde, manzanilla y manzana-canela.

Black, lemon, green, chamomile or apple-cinnamon.

Tisanas · Infusions

- Durazno, piña, mango.
Peach, pineapple, and mango.
- Fresa, arándano, pétalo de rosa.
Strawberry, cranberry, and rose petals.
- Kiwi, maracuyá.
Kiwi and passion fruit.
- Avellana, chabacano, coco.
Hazelnut, apricot, and coconut.

210 ml \$79

Tipo de leche:
Deslactosada
Deslactosada Light
Almendras +15

Type of milk:
Lactose free
Lactose free Light
Almond +15

APERITIVOS Y DIGESTIVOS DIGESTIVES & LIQUORS

Agavero	60 ml	\$90
Amaretto Disaronno	60 ml	\$119
Baileys	60 ml	\$110
Chinchón Dulce o Seco	60 ml	\$75
Frangelico	60 ml	\$118
Gran Marnier	60 ml	\$175
Kahlúa	60 ml	\$75
Licor 43	60 ml	\$129
Rompopo Nuestros Dulces	60 ml	\$75
Sambuca Blanco o Nero	60 ml	\$110
Licor de Café	60 ml	\$75

Con Tequila Campo Azul



¡Ayúdanos a cuidar el planeta, pide tu bebida sin popote!

Skip the straw! Let's help save our environment one drink at a time.



POSTRES · DESSERTS

Molcajete Tres Leches

Pan de elote hecho en casa, con crema de queso y salsa especial de tres leches.

Homemade corn bread, served with a traditional "tres leches" sauce, topped with cream cheese.

\$119

Churros de la Casa

Churros recién hechos, para dipear en crema de avellana, salsa de leche condensada y cajeta al mezcal.

Crunchy churros, perfect for dipping into hazelnut cream, condensed milk sauce, and cajeta with mezcal.

\$145

Volcán de Dulce de Leche

Volcán de dulce de leche horneado al momento, servido con helado de vainilla hecho en casa. Tiempo aproximado de preparación: 25 minutos.

Freshly baked cajeta lava cake, served with house-made vanilla ice cream.

Approximate preparation time: 25 minutes.

\$139

Crepas de Plátano Macho

Bañadas con cajeta al mezcal, servidas con nieve de vainilla hecho en casa y nuez.

Plantain crepes drizzled with mezcal caramel, served with homemade vanilla ice cream and toasted walnuts.

\$129

Flan de la Casa

\$85

Jericalla

\$75

Para endulzar el momento



@elpatiotlaquepaque

(33) 3635 1108 www.elpatio.com.mx



EL PATIO
Tlaquepaque · Cocina con raíces

← Café, Digestivos Y Postres →