



NERETTA
CAFÉ & GELATO



DE LA TIERRA NACIÓ UN GRANO
DE CAFÉ QUE MIGRÓ COMO QUIEN
MIGRA BUSCANDO SIN SABER
QUE BUSCA. Y SIN SABER
DÓNDE ACABA.

Y EN SU VIDA:

CRECIÓ
VIAJÓ
TOCÓ MANOS
VIO AMANECERES
VIO ANOCHECERES
Y TUVO COMPAÑÍA



HASTA QUE LLEGÓ EL INSTANTE:

DONDE SE CONVIRTIÓ EN POLVO DE NOCHE
QUE DESTILÓ EL NÉCTAR
DE LA TAZA QUE DEJÓ AQUÍ
LA EVIDENCIA DE SU
PASO POR EL MUNDO.

LA CASA RECOMIENDA

SI ESTA FUERA LA PRIMERA Y ÚLTIMA VEZ★ QUE VINIERAS A NERETTA, QUISIERA QUE ME RECORDARAS POR ESTO:

CON SABOR A MÍ

LATTE NERETTA

Con miel de agave y tropiezos de nibs de cacao.

UN CAFÉ
CON CARINO



CALIENTITO
O FRÍO

CAFÉ Y
GELATO QUE
LO CURAN
CASI TODO

AFFOGATO NERETTA

Una bola de gelato "ahogado" en un shot de espresso y nibs de café.



¿GANAS DE MÁS? MIRA
EL MENÚ DE AFFOGATOS
(EL DE LA CASITA)



UN PAN FRANCÉS

Nuestra receta secreta: ¡SIN LECHE!

UN CAFÉ QUE TE HARÁ

L O T A P

COFFEE FLOAT

Es un latte
helado con
una bola de
gelato.



PÍDELA DE
FERRERO
¡UNA DELIZIA!

ALGO SALADITO

DOS HUEVOS
AL HORNO

LOS CANADIANA

"Uovos al forno" sobre
pan brioche, lomo
canadiense y otras
cositas ricas.



Y LA NETA NO HAY MEJOR
TOCINETA QUE LA DE LOS
HUEVOS DE NERETTA. "UOVOS AL
FORNO" CON TOCINO SOBRE
PAPITAS HASH BROWN.

SABE ¡PAN—TÁS—TICO!

Ponle gelato



★ ¡PERO SÉ QUE VOLVERÁS! ;)

Con cariño,
la Casa ☺





CON CAFFÈ



BARRA DI ESPRESSO

ESPRESSO 15 ml	\$44
ESPRESSO DOBLE 30 ml	\$48
ESPRESSO DOBLE CORTADO 100 ml	\$54
ESPRESSO AMERICANO 240 ml	\$48
AMERICANO NERETTA 210 ml	\$55
FLAT WHITE 200 ml	\$58
CAPPUCCINO 240 ml	\$58
LATTE 350 ml	\$60
LATTE NERETTA 350 ml Con miel de agave y tropezos de cacao tostado.	\$70
LATTE VAINILLA 350 ml	\$67
LATTE LAVANDA 350 ml	\$77
DIRTY CHAI 350 ml	\$84
MOCHA 350 ml	\$70



CON GELATO

AFFOGATO NERETTA Una bola de gelato "ahogado" en un shot de espresso y nibs de café.	\$82
COFFEE FLOAT Latte helado con una bola de gelato.	\$95



FRAPPÉS

ESPRESSO	\$82
LATTE VAINILLA	\$84
MOCHA	\$84

CON PIQUETE

CARAJILLO	\$115
------------------	-------

MÉTODOS MANUALES

AEROPRESS 220 ml	\$68
CLEVER 300 ml	\$68
CHEMEX 300 ml	\$68
V60 300 ml	\$68
KALITA 300 ml	\$68
PRENSA FRANCESA 300 ml / 400 ml	\$68 / \$78



COLD BREW BAR 350ml

COLD BREW	\$70
COLD BREW LATTE	\$75
LIMONADA COLD BREW	\$78
CITRUS NERETTA Cold brew, agua tónica, soda y un twist de cítricos sobre hielo.	\$80
ROSMARINO Cold brew, infusión de romero-jengibre, agua tónica sobre hielo.	\$80
COLD BERRY Cold brew, fermento de frambuesa, agua tónica sobre hielo.	\$80
GINGER BREW LATTE Cold brew, leche, jarabe de jengibre y nibs de cacao.	\$80



FRÍOS 480ml

AMERICANO	\$57
LATTE	\$72
LATTE NERETTA Con miel de agave y tropezos de cacao tostado.	\$82
LATTE VAINILLA	\$77
LATTE LAVANDA	\$87
DIRTY CHAI	\$90
MOCHA	\$80

ANTICAFFÈ

TÉS Y TISANAS 400ml

MAYOR GRAMAJE
Caliente **FRÍO**

TÉ VERDE MANGO CARDAMOMO	\$62	\$72
TÉ WULONG O TÉ BLANCO	\$72	\$82
TÉ PU-ERH	\$72	\$82
TÉ MASALA CHAI	\$62	\$72
TÉ NEGRO EARL GREY	\$62	\$72
TISANA HERBAL DETOX	\$62	\$72
TISANA ROOIBOS VAINILLA	\$62	\$62
TISANA MANZANILLA LAVANDA	\$62	\$72
TISANA FRUTAL	\$72	\$82

SODAS



JUGO NARANJA O VERDE 300 ml	\$50
LIMONADA GINGER O MINT 480 ml	\$60
LIMONADA FRAMBUESA 480 ml	\$70
KOMBUCHA	\$70
SODA FÉLIX DE FRUTAS	\$55
REFRESCO ARTESANAL DE MANZANA	\$45
COCA COLA 250 ml	\$35
MINERAL PERRIER	\$50
AGUA EMBOTELLADA	\$25

(PREGUNTA POR LAS MEZCLAS DE LA CASA)



\$90

TEA FLOAT

Té helado con una bola de gelato de agua.

CON GELATO

\$98

MALTEADA NERETTA

Más suave, más cremosa, más rica, más Neretta.

CALIENTES 350ml

CHAI LATTE

Concentrado casero de té negro especiado con toquecito de miel.

¡NO ES DE POLVO!

\$80

MATCHA LATTE

CHOCOLATE

LECHE DORADA



\$75

\$68

\$70



FRÍOS 480ml

CHAI LATTE

MATCHA LATTE

CHOCOMILK

\$84

\$80

\$47

FRAPPÉ

CON O SIN LECHE

CHAI Chai de verdad, especiado y deliciosamente helado. \$88

TISANA FRUTAL ¡Agua la boca! Fresca, frutal y sutilmente dulce. . . . \$84

CON PIQUETE

MIMOSA \$95

¡BUENAS MAÑANAS!

LUNES A SÁBADO DE 8:30AM A 1:45PM ★ DOMINGO DE 8:30AM A 2:45PM

"DÍLO COMO
BUONGIORNO"

EMPIEZA TU DÍA DISFRUTANDO:

\$105

¡BUONGIORNO!

Vaso de yogurt natural,
coulis, frutos rojos, granola
artesanal y miel de abeja.

\$95

TUTTI FRUTTI

Plato de fruta de temporada.
* Con granola artesanal + \$12

\$105

BISQUET

Con requesón, miel,
compota de la estación
y almendra tostada.

AVENA E COCCO Avena remojada en especias
y miel, servida con leche de coco infusionada con vainilla,
platano, mora azul, manzana verde y chía tostada.

**PÍDELA
CALIENTE,
TIBIA
O FRÍA**

\$105

PAN FRANCÉS

SABE ¡PAN—TÁS—TICO!

PAN FRANCÉS \$155

¡Sin leche! Nuestra receta especial
(suave pan brioche hojaldrado a la
naranja, escarchado con azúcar de
canela y miel de maguey) con
coulis y frutos rojos.

PAN FRANCÉS RELOADED \$185

La misma receta especial con
**compota de manzana y una
bola de gelato** del sabor
que quieras.



WAFFLES

DE MASA
VEGANA
O REGULAR

YANKEE

Huevo estrellado y tocino.

* MEDIO WAFFLE

MASTROIANNI

Con estofado de hongos, rajas, cebolla,
gouda, aderezo de cilantro y jalapeño.

* MEDIO WAFFLE

PANINO DI WAFFLE

Sándwich de waffle relleno de crema de
cacahuete casera, coulis de frutos rojos
y más frutos rojos frescos.

CARDINALE

* MEDIO WAFFLE

\$155

\$110

¡ÁRMALO A TU ANTOJO!



UNTABLE:

- Crema de avellanas
- Crema de cacahuete
- Coulis de frutos rojos
- Miel

FRUTA:

- Fresa
- Plátano
- De temporada

TOPPINGS:

- Todos llevan
almendra fileteada

Ponle gelato +\$40



DESAYUNO BAMBINI

SOLO PARA NIÑOS.



\$110

Dos huevos
revueltos con
lomo y pan.

CHILAQUILES

Totopos salseados con
base de frijol refrito (con
manteca), crema fresca,
queso ranchero y cebolla.

* ¡PONLE ALGUITO! QUE
SI PORCHETTA, TOCINO
O HUEVITO...

VERDES

\$145

Salsa de tomatillo,
chile serrano
y cilantro fresco.

ROJOS

\$145

Salsa de tomates
y jitomates, chile
guajillo y yahualica.



DOS HUEVOS
AL HORNO

UOVOS AL FORNO



CANADIANA

\$165

Pan brioche, lomo canadiense, bechamel con tocino y cebolla caramelizada, elote con maple y chícharos bañados en limonetta.

SANTOS

\$150

Pan brioche, bechamel con hoja santa, láminas de calabacín, cebolleta y hoja santa deshidratada.

SHAKSHUKA

\$170

* VAS A QUERER LIMPIAR EL PLATO
CON EL PAN... ¡Y ESO NOS ENCANTA!

Estrellados sobre salsa de tomates y pimientos, queso feta y pan.

🥄 ¿Con jocoque? + \$15

SERVIDOS EN PLATO:

TOCINETA

\$150

Sobre papas hash brown, tocino con infusión de menta y hojas frescas mentoladas.

CROISSANDWICH

\$165

Croissant relleno de lomo canadiense, queso gouda y huevo revuelto.

CROQUE MADAME

\$175

Pan brioche, roast beef, gouda, mostaza dijon, bechamel de tocino y cebolla, bañado en bechamel clásica y un huevo estrellado.

🥄 Ensalada de arúgula.

2 REBANADAS DE PAN
CAMPESINO DE MASA
MADRE



TOSTAS

VERDE

\$155

Puré de aguacate con comino, chile serrano y limón, calabacín, semillas de calabaza, chícharos y cilantro.

* ¡PONLE ALGUITO! QUE SI TOCINO, HUEVITO, LOMO...

CAPRESE

\$170

Con pesto, panela de cabra, jitomates deshidratados, saladet y arúgula.

ROSA

\$175

Con hummus de garbanzo, betabel asado, panela de cabra, vinagreta de frambuesa y arúgula.

DE HUEVO

\$155

Huevito revuelto cremoso, pesto, tomate saladet y cherry, arúgula, albahaca, pimienta negra y queso parmesano.

SICILIA

\$198

Con trucha ahumada, queso crema alcaparrado, pepino, limón real y eneldo.

FRITTATAS



TORTILLA DE DOS HUEVOS Y PAPA

SICILIA

\$175

Con trucha ahumada, queso de cabra y cebolleta. 🥄 Kale y pepinillos.

CANADIANA

\$155

Con lomo canadiense, queso gouda, cebolleta, bechamel de tocino y cebolla. 🥄 Col y manzana verde.

AL PESTO

\$155

(Sin papa) Con pesto, queso de cabra, jitomates deshidratados y cherry.

🥄 Arúgula y jitomate.

MASTROIANNI

\$162

Con estofado de hongos, rajás, cebolla, gouda, aderezo de cilantro y jalapeño.

🥄 Bok choy y champiñones frescos.



HUEVOS FRESCOS, GALLINAS DE
LIBRE PASTOREO. PORQUE LO
NATURAL SIEMPRE SABE MEJOR.

EL BUEN SABOR TOMA SU TIEMPO, GRACIAS POR ESPERARLO.

EL HORNO YA ESTÁ ENCENDIDO...

¡PÁSALE A COMER!

LUNES A SÁBADO DE 2PM HASTA QUE SE APAQUE EL HORNO...

Y ÉNTRALE:

¿UNA SOPITA?



\$98

JOCOQUE LIBANÉS

Preparado con ajo, hinojo y aceite de oliva. Acompañado con bastones de pepino persa.



¿Quieres chips de papa con orégano? + \$25

\$98

HUMMUS

De garbanzo con chipotle y guarnición de tres zanahorias: confitadas, en escabeche y frescas crujientes, pepitas de calabaza y cacahuates tostados.

\$98

SOPA DE JITOMATE

Crema de jitomates con tomates mixtos, albahaca y aceite de oliva.



TABLAS DE CARNES Y QUESOS



Selección de carnes frías, quesos artesanales, frutas y nueces.

TABLA CHICA 250 gr \$310
Con mermelada.

TABLA GRANDE 420 gr \$430
Con tapenade y mermelada de tocino.

FUERTES

PARMIGIANA NERETTA \$260
Milanesa de pechuga de pollo empanizada, horneada sin aceite, con queso mozzarella fresco sobre una cama de salsa pomodoro y tomates mixtos con albahaca.

SALMÓN CREOLE \$295
Filete de salmón en costra de especias cajún sobre pastel de papas gratinadas con salsa tártara y ensalada de kale con limón real.

SALMÓN AL CAPERO \$295
Filete de salmón con piel dorada, salsa de mantequilla y alcaparras, ejotes, papas cambray y zanahorias confitadas.

BOCATAS

PAN CRUJIENTE, RELLENO SABROSO

PORCHETTA \$215
Porchetta rostizada a fuego lento y cebolla caramelizada.
Arúgula y manzana verde.

ROAST BEEF \$195
Roast beef artesanal, queso de tres leches, bechamel con tocino y cebolla.
Arúgula y cherries.

LA SCARPETTA \$185
3 quesos: manchego, gouda y cabra.
* Pídelo con prosciutto + \$37
 Crema de jitomates con tomates mixtos y albahaca.

* **COSTUMBRE DE CASA:** REMOJA TU BOCATA EN LA SOPA Y LIMPIA EL PLATO HASTA LA ÚLTIMA GOTA... ESO ES "FARE LA SCARPETTA" EN ITALIA.

VEGETARIANA \$170
Puré de berenjena, calabaza y portobello asados, tomates deshidratados, aguacate y queso de cabra.

Chips de papa con orégano.

SICILIA \$230
Trucha curada y ahumada con queso crema alcaparrado.
Pepinillos y eneldo.

LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE \$210
Tradicional lasagna de pasta fresca, ragú de carne y jitomate, albahaca, salsa bechamel y queso parmesano.

LASAGNA VEGETARIANA \$180
Lasagna vegetariana de pasta fresca, ragú de lentejas y zanahorias, albahaca, berenjenas, portobello y queso parmesano.

ENSALADAS

MAROCCO

Lentejas con ajo, jocoque libanés, hojas mixtas, portobello, calabacín y zanahorias confitadas.

\$130

CAPRI

Hojas mixtas, queso de cabra, vinagreta de balsámico, frutos rojos y nuez caramelizada.

\$145

VERDE

Puré de aguacate con limón y cebolleta, palmitos, hojas mixtas, chícharos, láminas de calabacín y de pepino, pepitas tostadas y limonetta.

\$160

* ¿Un toque de parmesano? + \$15

TOSTAS



2 REBANADAS DE PAN CAMPESINO DE MASA MADRE

VERDE

Puré de aguacate con comino, chile serrano y limón, calabacín, semillas de calabaza, chícharos y cilantro.

\$165

* ¡PONLE ALGUITO!

CAPRESE

Con pesto, panela de cabra, jitomates deshidratados, saladet y arúgula.

\$170

ROSA

Con hummus de garbanzo, betabel asado, panela de cabra, vinagreta de frambuesa y arúgula.

\$175

PINSA DI ROMA

La **PINSA ROMANA** es prima de la clásica pizza: hecha con masa madre, harinas de calidad (trigo, soya y arroz) y fermentada de 48 a 72 horas. Sin grasas, con mucho sabor.

PINSAS ROJAS

¡MÁS DIGERIBLE,
MÁS LIGERA Y
MÁS CRUJIENTE!

BUD SPENCER

Tocino, pepperoni y lomo canadiense.

\$199

SOPHIA LOREN

Tomate heirloom, aceituna negra y queso de cabra.

\$180

MARLON BRANDO

Prosciutto, tomate deshidratado, arúgula y queso de cabra.

\$195

EROS RAMAZZOTTI

Pepperoni, champiñones y aceituna negra.

\$190

LUCIANO PAVAROTTI

Porchetta, cebolla caramelizada y arúgula.

\$210

LEONARDO DICAPRIO

4 quesos: manchego, parmesano, de cabra y tres leches.

\$215

PINSAS BLANCAS

MONICA BELLUCCI

Trucha ahumada, arúgula y alcapparras.

\$235

LA GIOCONDA

Ajo, berenjena, hongos y parmesano.

\$199

★ AGRÉGALE: ★

\$25 c/u

★ **ALCAPARRAS**

★ **CEBOLLA CARAMELIZADA**

★ **ARÚGULA**

★ **ALBAHACA**

★ **CHAMPIÑONES**

★ **ACEITUNA NEGRA**

★ **JITOMATE**



\$39 c/u

★ **TOCINO**

★ **PORCHETTA**

★ **PROSCIUTTO**

★ **PEPPERONI**

★ **TRUCHA AHUMADA**

★ **LOMO CANADIENSE**

★ **TOMATE DESHIDRATADO**

★ **QUESO DE CABRA**

★ **PARMESANO**

★ **MANCHEGO**





PAN FRANCÉS

SABE ¡PAN—TÁS—TICO!

PAN FRANCÉS

¡Sin leche! Nuestra receta especial (suave pan brioche hojaldrado a la naranja, escarchado con azúcar de canela y miel de maguey) con **coulis y frutos rojos**.

\$155

PAN FRANCÉS RELOADED

\$185

La misma receta especial con **compota de manzana y una bola de gelato** del sabor que quieras.



WAFFLES

DE MASA
VEGANA
O REGULAR

MASTROIANNI

\$160

Con estofado de hongos, rajas, cebolla, gouda, aderezo de cilantro y jalapeño.

PANINO DI WAFFLE

\$145

Sándwich de waffle relleno de crema de cacahuete casera, coulis de frutos rojos y más frutos rojos frescos.

CARDINALE

\$155

¡ÁRMALO A TU ANTOJO!

UNTABLE:

- Crema de avellanas
- Crema de cacahuete
- Coulis de frutos rojos
- Miel

FRUTA:

- Fresa
- Plátano
- De temporada

TOPPINGS:

- Todos llevan almendra fileteada

Ponle gelato +\$40



CIN CIN!

VINO, BIRRA Y BUEN HUMOR PARA MOMENTOS ENCANTADORES.

CERVEZAS

LOBITA Lager Ligera

\$90

LOBA NEGRA American Porter

\$90

LOBA PARAISO Ale Gose Mexicana

\$95

HOP HOP HURRA Ipa

\$110

STA SABINA STOUT DE OLLA Stout

\$110

STA SABINA ROSALIA Fruit Beer

\$120

CORONA

\$48

VICTORIA

\$48



VINO



SEÑORITA COMETA

\$490

Tinto • Petit Verdot • Ensenada, México

* COPA - \$110

EL VIAJE DEL CONEJO

\$450

Blanco • Sauvignon Blanc • Ensenada, México

* COPA - \$100

PUNTO FINAL

\$590

Tinto • Orgánico Malbec • Argentina

VISTAMAR

\$400

Blanco • Chardonnay • Chile

CÓCTELES

\$150

ROSSO DE VERANO

Vino tinto, gaseosa de limón y fruta.

\$140

BIANCO DE VERANO

Vino blanco, gaseosa de limón y fruta.

APEROL SPRITZ \$110

CARAJILLO \$115

LA CASA SIEMPRE TIENE ALGO RICO PARA BRINDAR.
PREGUNTA POR NUESTROS VINOS Y CÓCTELES DE TEMPORADA.

DOLCE FAR NIENTE

DEL ITALIANO: "LA DULZURA DE NO HACER NADA"

¡MÁS QUE DISFRUTAR!

ATTENZIONE! LO DE HOY: RICO Y DULCE. ¡PREGÚNTAME QUÉ HAY!

PANADERÍA



CHOCOLATÍN	\$42
ROL DE CANELA	\$46
OREJA	\$40
SCONE	\$38
KOUIGN-AMANN	\$49
CROISSANT NATURAL	\$38
* CON MERMELEDA	\$48
CROISSANT DE NUTELLA	\$50

SE DICE
"KUIN AMÁN"

REPOSTERÍA



TARTA DE LIMÓN	\$72
TARTA DE MARACUYÁ	\$78
CHEESECAKE DE CHOCO-AVELLANA	\$68
CHEESECAKE VASCO CON COMPOTA	\$98
PAY DE MANZANA CON ESPECIAS	\$85

¿POSTRECITO DE TEMPORADA?!



GELATO

CHICO
GRANDE
MEDIO LITRO

\$52 | \$62
\$82 | \$92
\$170 | \$195

PREMIUM



AFFOGATO NERETTA

¿CAFÉ O POSTRE? DILE "SÍ" A LOS DOS.

\$82 Una bola de gelato "ahogado" en un shot de espresso y nibs de café.



¿GANAS DE MÁS? MIRA
EL MENÚ DE AFFOGATOS
(EL DE LA CASITA)



SONRÍE, DISFRUTA, SÉ TÚ... ES TODO.



@NERETTACAFE

*¡Siéntate
en casa!*