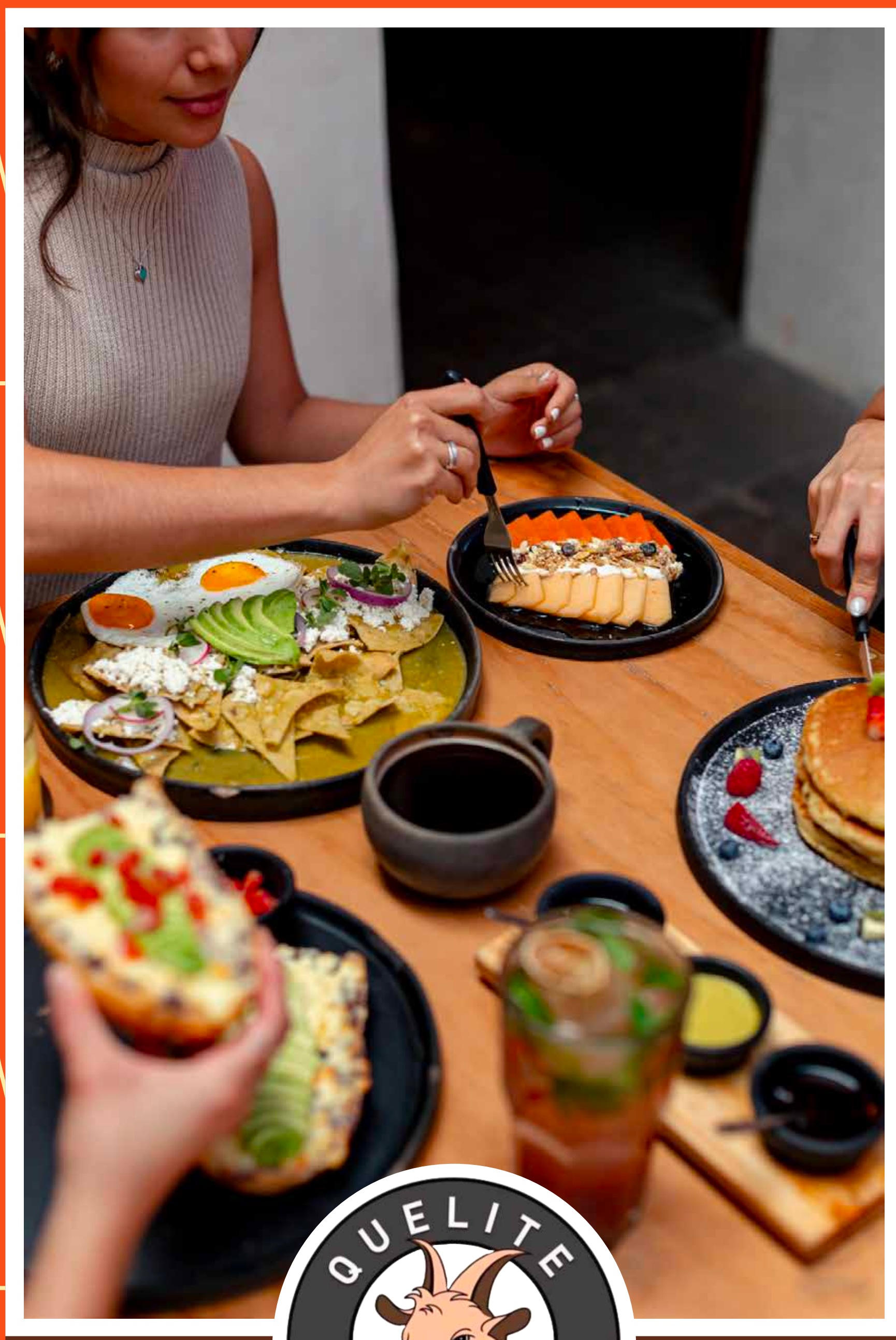


MENÚ



MENÚ

TARDES BONITAS

QUESO + VINO

**Tabla de queso Camembert
acompañado de mermelada,
pan y nueces**

\$300

**Aplica solo en Sucursal Centro*

MATCHA OBSESSION



**Matcha
Latte**



**Matcha
Taro**



**Strawberry
Matcha**



**Matcha
Chocolate**



**Matcha
Oat**



**Matcha
Espresso**



**Matcha
Passionfruit**



**Matcha
Affogato**

\$95

¿Cuál
eliges hoy?
↻

LO CALIENTE

Porque el buen café
también se siente



CAPUCCINO



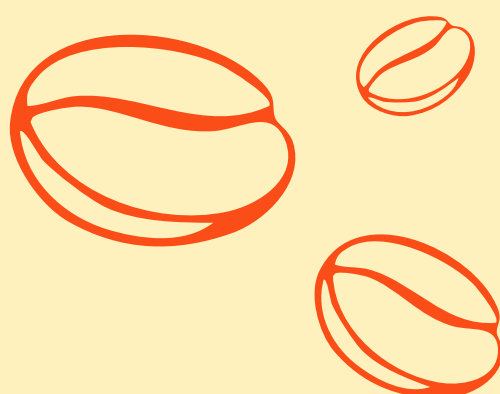
\$55 CAFÉ DEL DÍA

\$60 CAPUCCINO

- Cajeta +\$10
- Rompoppe +\$10
- Crema Irlandesa +\$10
- Vainilla +\$10
- Baileys \$110

\$65 MOCHA

- Oscuro
- Blanco
- Rosa



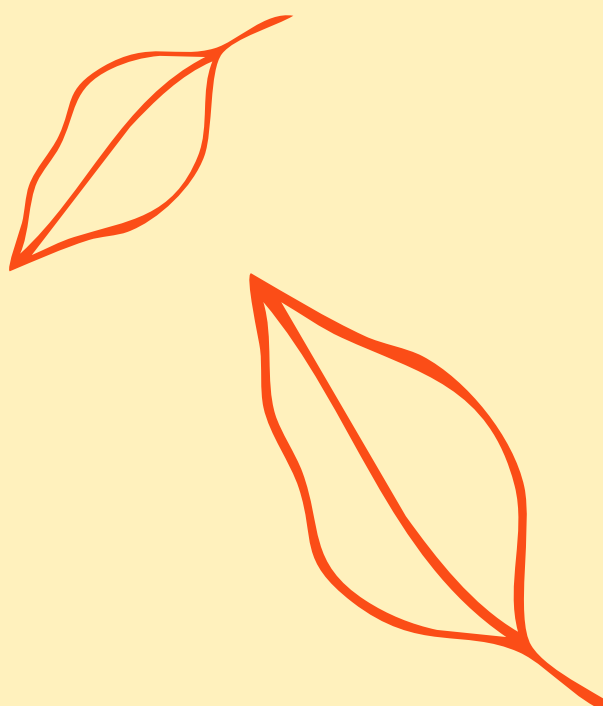
\$60 CHOCOLATE OAXAQUEÑO

ESPRESSO

- \$35** Corto
- \$41** Doble
- \$43** Cortado

LATTE

- \$65** Café
- \$70** Matcha
- \$80** Chai



\$70 AFFOGATO
(Café + Helado)

LECHE

Deslactosada

Coco

Almendra

UN PLUS

Crema batida

+\$10

Café del día:
olor a calma,
sabor a casa





Dulce, frío y
adictivamente
delicioso



LO FRÍO

EN LAS ROCAS

\$60 Iced Coffee

\$70 Iced Latte

\$80 FRAPUCCINO

Cajeta +\$10

Oreo +\$10

Chips ajoy +\$10

Canelitas +\$10

Lechera +\$10

\$80 FRAPPÉ MATCHA

\$80 FRAPPÉ CHAI

\$80 MOCHA FRAPPÉ

Cajeta +\$10

Oreo +\$10

Chips ajoy +\$10

Canelitas +\$10

Lechera +\$10

\$90 COCO FRAPPÉ/FRÍO

\$90 PISTACHE FRAPPÉ

\$90 MALTEADAS

Vainilla

Oreo

Cajeta

\$80 TARO FRAPPÉ/FRÍO



DIGESTIVOS

\$90 RED VELVET FRAPPÉ

\$90 RED VELVET LATTE FRÍO

\$110 BAILEYS COFFEE

\$100 BOMBÓN

\$90 MAZAPÁN FRAPPÉ/FRÍO

\$90 ROMPOPE FRAPPÉ

\$90 ICED VAINILLA LATTE

COCTELERÍA

Un trago y ya estás
en mood Quelite



**Aplica solo en Sucursal Centro*

MORNING DRINKS

\$100 **MIMOSA OLD FASHION**

Jugo de naranja, prosecco y una cereza.

\$90 **BEERMOSA**

Jugo de naranja y cerveza.

\$120 **FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRY**

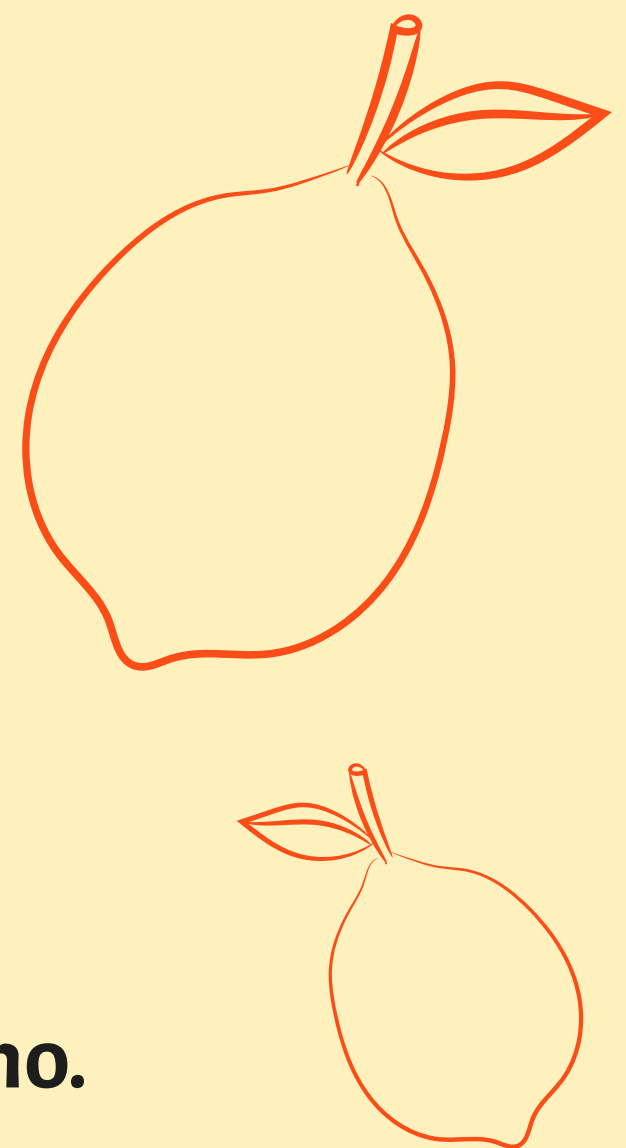
Ron, fresas, jarabe de lavanda y limón.

\$135 **CRANBERRY APEROL SPRITZ**

Aperol, prosecco, romero y jugo de arándano.

\$130 **HEY QUELITE!**

Aperol, mezcal, tequila, piña, crema de coco y limón.



COCTELERÍA CLÁSICA

\$100 **MEZCALINA**

Mezcal, licor de naranja, limón y miel de agave.

\$120 **CLERICOT**

Vino tinto, melón, manzana, uva, jarabe natural y limón.

\$90 **TINTO DE VERANO**

Vino tinto, limón, soda de limón.

\$100 **FROZEN MARGARITA**

Tequila, licor de naranja, y limón.

\$145 **APEROL SPRITZ CLÁSICO**

Aperol, prosecco, top de agua mineral.

\$100 **MOJITO**

Ron, hierbabuena, azúcar morena, limón y agua mineral.

\$110 **GIN & TONIC**

Gin y agua tónica. (Pídelo natural con pepino o cítricos)



MIXOLOGÍA DE LA CASA

\$110 RED BERRY MEZCAL

Mezcal, frutos rojos, limón y jugo de arándano.

\$105 MEXICAN MULE

Mezcal, limón, piña y ginger ale.

\$90 BONITA

Tequila, crema de coco, piña, limón, hojuelas de coco y miel de agave.

\$110 MEZCALINA DE JAMAICA

Mezcal, jarabe de jamaica con especias y limón.

\$130 GIN CÍTRICO O FRUTOS ROJOS

Cócteles que
cuentan historias



**MEXICAN
MULE**

DIGESTIVOS Y COFFEE DRINKS

\$100 ESPRESSO MARTINI
Espresso, licor de café y vodka.

\$110 CAPUCCINO CON BAILEYS
Capuccino con Baileys.

\$130 CARAJILLO CLÁSICO
Licor 43 y espresso.

POR COPEO

- Anís \$80
- Zambuca \$95
- Baileys \$100
- Licor 43 \$110
- Rumchata \$80



LOS CLÁSICOS

\$80 BACARDI BLANCO

\$80 TEQUILA TRADICIONAL

VINO TINTO (POR COPEO)
El Circo \$80
Casa Madero \$130

\$100 VINO ROSADO (POR COPEO)

\$120 PROSECCO (POR COPEO)



Sabe a verano,
huele a fiesta



**RED BERRY
MEZCAL**



CERVEZAS

MEZCAL

\$100 CERVEZA ARTESANAL

\$40 CORONA

\$40 VICTORIA

\$45 MODELO

\$45 NEGRA MODELO

\$80 CLAMATO

\$60 MICHELADA

\$60 CHELADA

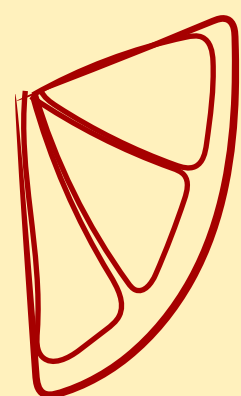
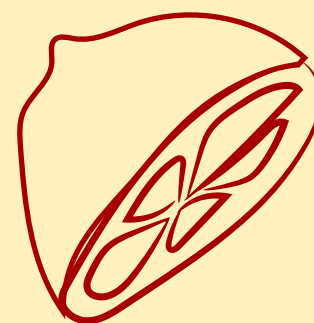
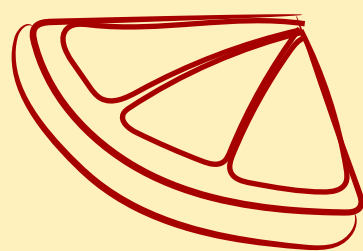
\$60 ESPADÍN

\$100 TOBALÁ

\$100 TOBASICHE

\$100 ENSAMBLE

**\$150 MEZCAL +
KOMBUCHA**



Para decisiones dudosas,
mezcal claro



CACAO

SUPER FOOD PRODUCTO
MEXICANO ORGÁNICO

\$55 CALIENTE

MENTA
NARANJA
CARDAMOMO
PIMIENTA CRIOLLA
CANELA

\$65 FRÍO / FRAPPÉ

MENTA
NARANJA
CARDAMOMO
PIMIENTA CRIOLLA
CANELA



UN PLUS
Deslactosada
Coco
Almendra

\$10

EMBOTELLADOS

AGUAS

\$30 Mineral
\$30 Natural

REFRESCOS

\$40 Coca Cola
\$30 Agua de coco



Dulce, suave...
y necesario



INFUSIONES

MOROCCAN MINT

(verde + menta verde + hierba de limón + menta)

ENGLISH BREAKFAST

(hojas de té negro)

POMEGRANATE RASPBERRY

(verde + hibisco + cáscara de naranja + manzanilla + granada + cítricos + matcha y frambuesa)

MANGO PASSIONFRUIT

(herbal + mango + hierba de limón + hibisco + maracuyá)

CINNAMON APPLE CHAMOMILE

(herbal + canela + hibisco + manzanilla + manzana)

SIN CALORÍAS

SIN FENILALANINA

\$60

Fruta natural,
sabor brutal



\$95

TISANAS

*ENDULZADAS
CON MIEL DE ABEJA

● AMOR EN ROSAS

● DORADO AMANECER

● VERDE TROPICAL



TÉS NATURALES LÍQUIDOS



FRESA-KIWI



FRUTOS ROJOS



DURAZNO



PÉTALOS DE ROSAS

\$90

REFRESCANTES

Cada sorbo, una
fiesta tropical

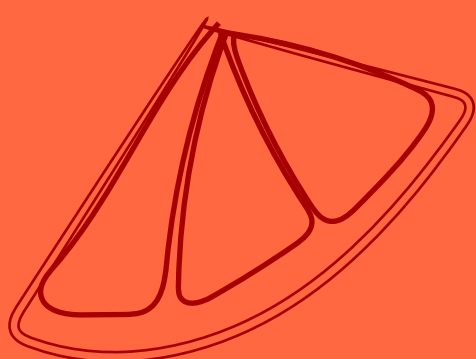


SMOOTHIES

(16 oz)

\$90

- Fresa
- Frutos Rojos
- Fresa kiwi
- Mango
- Chamoyada
- Pica fresa



AGREGA CHAMOY POR \$10

KOMBUCHA

(Bebida fermentada)

- Fresa - Kiwi
- Jamaica
- Jengibre
- Manzana Verde
- Pink Lemonade
- Lavanda - Durazno
- Mango

\$100



AGUA DE SABOR

FRAPPÉ / A LAS ROCAS (16 oz)

\$90 NARANNELA (naranja + hielo + fresa)

\$90 CHAMOYADA (mango y chamoy)



\$90 PICA FRESA (fresa con chile)



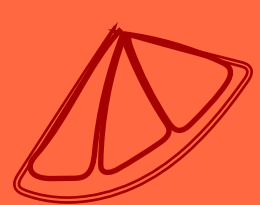
\$90 LIMONELLA (hierbabuena + limón + hielo)

\$90 LIMONADA ROSA (fresas + limón)

\$60 LIMONADA

\$90 LIMONADA MARACUYÁ

\$60 NARANJADA



\$100 LIMONADA DE PEPINO Y ALBAHACA



JUGOS

(16 oz)

\$60

MORAS MIX

Frambuesas, fresas, moras y jugo de naranja.

TEMPORADA

Jugo de naranja, mango y frambuesa.

ANTIGRIPAL

Guayaba, piña y jugo de naranja.

FRESA - KIWI

Fresa, kiwi y jugo de naranja.

VERDE

Piña, nopal, perejil, apio y jugo de naranja.

VASOS DE YOGURT

\$60 MR. BROWN

Fresa, plátano, manzana, granola, yogurt y miel.

\$60 MR. BÁSICO

Papaya, melón, plátano, granola, yogurt y miel.

\$80 MR. FRESA

Fresa, berries, frambuesas, granola, yogurt y miel.

\$80 TEMPORADA

Pregunta por ella.

Llenos de antioxidantes



Sabor y nutrición en uno



TOAST SALADO

- \$80 QUELITE**
Huevo, tocino y aguacate.
- \$150 SALMÓN**
Queso crema, salmón y huevo duro.
- \$90 MOZZARELLA**
Tomate deshidratado, queso mozzarella, albahaca, germinado y salsa de tomate con ajo.
- \$80 HONGOS**
Pan, cremoso de finas hierbas, espinaca y hongos salteados.



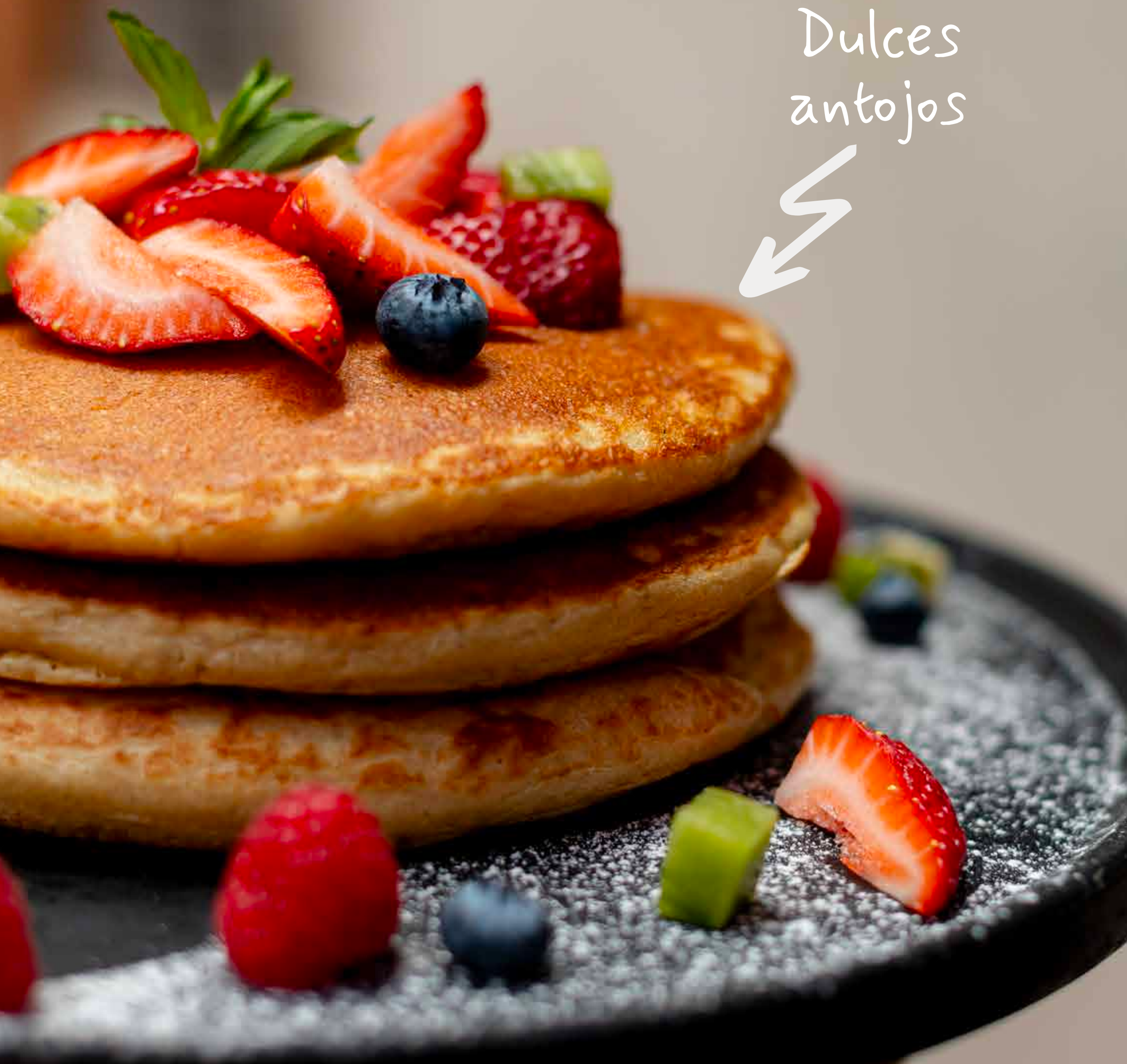
TOAST DULCE

- \$50 NUTELLA**
Nutella, fresa y plátano.
- \$50 MANÍ**
Crema de cacahuete, manzana verde y plátano.
- \$50 MERMELADA**
Crema de cacahuete o mantequilla y mermelada.
- \$80 BAGEL DULCE**
Con queso crema y mermelada.



LO DULCE TODO EL DÍA

Dulces
antojos



BOWLS

FRUTOS ROJOS

Base fría de frutos rojos.
Toppings: Fresas, berries, plátano, amaranto y granola.

TEMPORADA

Base fría de mango.
Toppings: Frambuesas, plátano, coco y granola.

VERDE

Base fría de matcha.
Toppings: Kiwi, plátano, coco y granola

CACAO

Base de plátano con chocolate.
Toppings: Fresa, plátano, mora azul, frambuesa y coco.



\$100



CON HARINA

\$110 PAN FRANCÉS

\$110 HOT CAKES

\$120 HOT CAKES CON
CHISPAS DE CHOCOLATE

\$110 BANANA HOT CAKES

\$110 WAFFLES

\$120 WAFFLES CON CHISPAS
DE CHOCOLATE

*Acompañados de fruta y un DIP

ELIGE TU DIP:

- Miel maple
- Miel de abeja
- Lechera
- Cajeta
- Mermelada
- Nutella

*Opcional: Tocino \$35

DESAYUNOS

Hasta la 1pm

La foto se ve bien...
pero espera a probarlo



\$100

HUEVO AL GUSTO

Revuelto / Estrellados / Duro
Acompañado de 1 proteína (jamón, tocino, chorizo o
verduras) servidos con frijol y salsa.

- +Tasajo +35.00
- +Pollo +35.00
- +Mole Negro +35.00
- +Cochinita..... +35.00
- +Cecina Enchilada..... +35.00

¡HAZLO PAQUETE!
Café o Jugo del día
+
Un vaso de fruta

POR

+\$30

\$110

HUEVOS RANCHEROS / DIVORCIADOS

Huevo frito sobre tostada de tortilla de maíz acompañado
de frijol, jamón, bañados en salsa verde o roja.

- +Tasajo +35.00
- +Pollo +35.00
- +Mole Negro +35.00
- +Cochinita..... +35.00
- +Cecina Enchilada... +35.00



\$130

OMELETTE DE CHORIZO

Huevo revuelto en forma de taco, relleno de chorizo y queso
de cabra, acompañado de frijoles y salsa roja / verde / mole.

\$120

OMELETTE VEGETARIANO

Huevo revuelto en forma de taco, relleno de champiñón,
cebolla, calabaza y brócoli, acompañado de frijol y salsa
roja / verde / mole.

\$120

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Huevo revuelto con champiñones, pechuga de pavo y queso
Gouda.

\$160

OMELETTE ANA

Claros de huevo, queso de cabra, jitomate deshidratado,
espinaca tierna, acompañado de salmón ahumado.

\$130

DULCE Y SALADO

Huevo estrellado, hot cakes, tocino y papa hash brown.



- \$110

CHILAQUILES QUELITE

Totopo de maíz en salsa roja o verde acompañado con queso y huevo.

+Tasajo +35.00

+Pollo +35.00

+Cochinita +35.00

+Mole Negro +35.00

+Cecina Enchilada.... +35.00

\$120

ENFRIJOLADAS

Tortilla frita, frijoles, queso fresco acompañado de salsa verde o roja.

+Tasajo +35.00

+Pollo +35.00

+Cochinita +35.00

+Mole Negro +35.00

+Cecina Enchilada.... +35.00

\$130

ENCHILADAS SUIZAS

Rellenas de pollo, queso gratinado con una deliciosa salsa verde y crema.

\$130

ENCHILADAS JOSE

Rellenas de chorizo, queso gratinado con una deliciosa salsa roja y crema.

\$150

ENCHILADAS YUCATECAS

Rellenas de cochinita, queso gratinado con una deliciosa salsa verde o roja y crema.

\$105

BANANA HOT CAKES

Hot cakes rellenos de rodajas de plátano con crema batida.

\$120

HOT CAKES CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Hot cakes rellenos de chispas de chocolate bañado en chocolate Hershey.

ENCHILADAS
SUIZAS

ENTRADAS TODO EL DÍA



\$70 PAPAS QUELITE

Papas a la francesa o gajo acompañadas de una mezcla de quesos, tocino y arúgula.

\$70 PAPAS CHORIQUESO

Papas a la francesa o gajo acompañadas de una mezcla de quesos y chorizo.

\$70 NACHOS QUELITE

Totopos acompañados de una mezcla de quesos, tocino y arúgula.

\$150 QUESO CAMEMBERT

***Solo en Sucursal Centro**

Acompañado con mermelada de la casa.

\$60 CACAHUATE OAXAQUEÑO

***Solo en Sucursal Centro**

Acompañado con chapulines y nueces.

\$50 PAPAS A LA FRANCESA

\$50 PAPAS GAJO

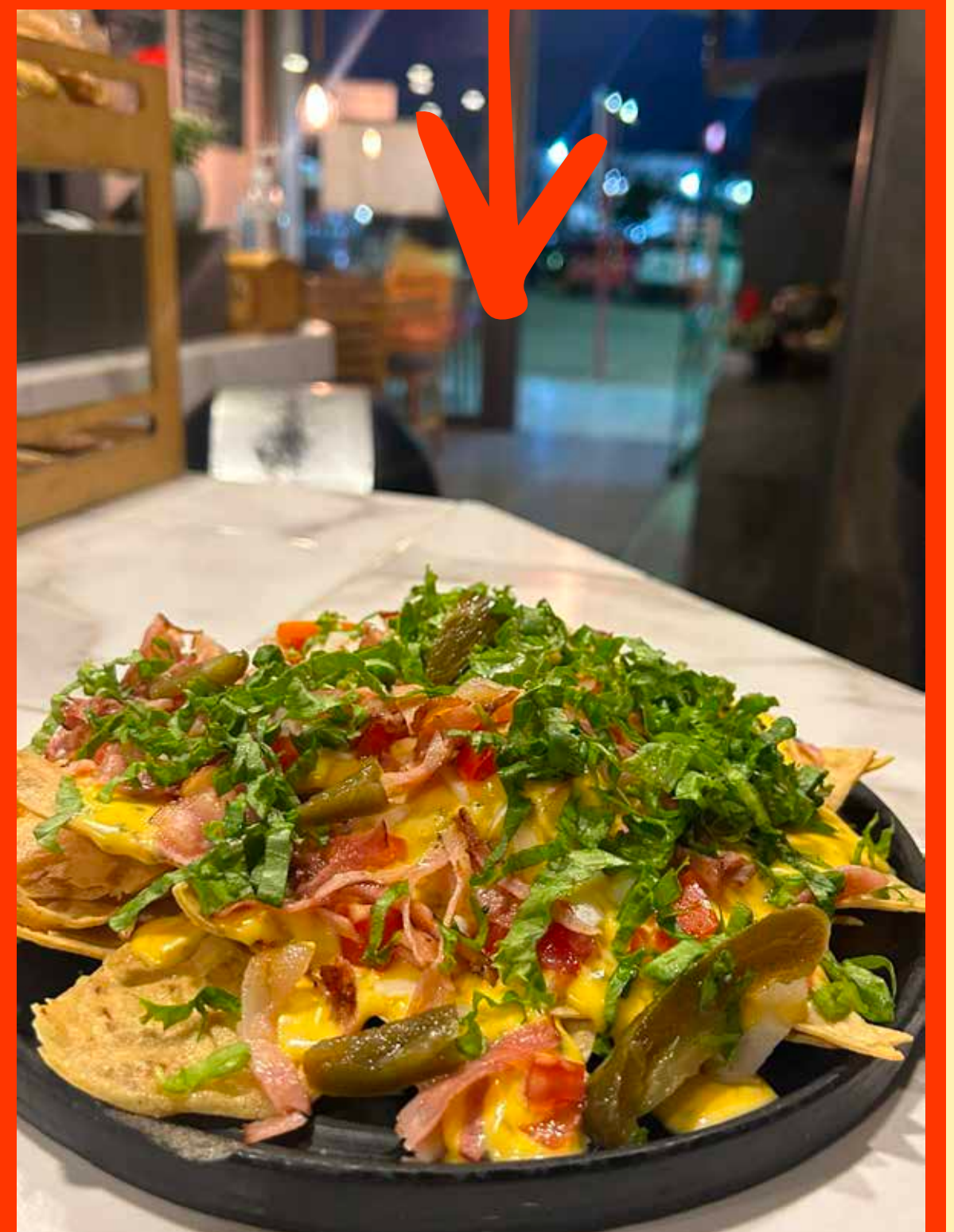
\$70 GUACAMOLE

Acompañado de totopos.

\$110 CHAPULINES

Acompañado de totopos.

Color,
sabor y
puro buen
mood



\$200 TABLA DE CARNES FRÍAS

***Solo en Sucursal Centro**

Jamón serrano, salami, pepperoni.

\$200 BOTANA OAXAQUEÑA

***Solo en Sucursal Centro**

Tasajo, chorizo, quesillo, queso fresco, cacahuates y chapulines.

\$150 HUEVOS ROTOS

Jamón serrano, papas a la francesa, acompañado de 2 huevos estrellados.

\$150 HUEVOS ROTOS DE RIB EYE

Rib Eye fileteado, papas a la francesa, salsa de la casa (roja / verde / mole).

\$120 TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

***Solo en Sucursal Centro**

- Extra tasajo \$35
- Extra pollo \$35
- Extra chorizo \$35
- Extra cochinita \$45
- Extra Rib Eye \$100



CROISSANTS SALADOS

\$100 JAMÓN Y QUESO

\$100 TOCINO Y QUESO

**\$120 TOCINO, QUESO
Y HUEVO**

**\$130 TOCINO, JAMÓN,
HUEVO Y QUESO**



CROISSANTS DULCES

**\$90 QUESO CREMA
Y MERMELADA**

\$90 CAJETA Y PLÁTANO

\$90 NUTELLA Y FRESA



MOLLETES

\$80 QUESO
Queso + frijol.

\$100 TOCINO
Tocino + queso + frijol.

\$110 JAMÓN
Pechuga de pavo +
queso + frijol.

\$100 CHORIZO
Chorizo + queso + frijol.



SANDWICHES TODO EL DÍA

Pan de
masa madre



\$130

**SANDWICH DE
TRES QUESOS**

Gratinado con jamón y
huevo.

*Opcional: Tocino / Pollo +\$35

\$130

**SANDWICH POLLO
A LA PLANCHA**

Pechuga de pollo a la
plancha, cremoso aguacate,
brócoli, champiñón asado y
lechuga.

\$110

SANDWICH DE ATÚN

Atún, mayonesa, lechuga y
tomate.

\$130

**SANDWICH DE POLLO
A LA HAWAIANA**

Pollo a la plancha, mezcla
de 3 quesos, aguacate,
acompañado de aderezo
de piña.

\$130

**SANDWICH DE POLLO
CHIPOTLE**

Pollo a la plancha, tocino
ahumado, cebolla
caramelizada y aderezo
de chipotle miel.

\$130

**SANDWICH DE POLLO
QUELITE**

Pollo al grill, salsa de la casa,
lechuga y espinaca.

\$130

**SANDWICH DE POLLO
URBANO**

Pollo al grill, lechuga,
jitomate, cebolla
caramelizada y aderezo
de la casa.

Queso
derretido
irresistible



**SANDWICH DE
TRES QUESOS**



**SANDWICH DE
POLLO URBANO**

\$150 SANDWICH DE RIB EYE

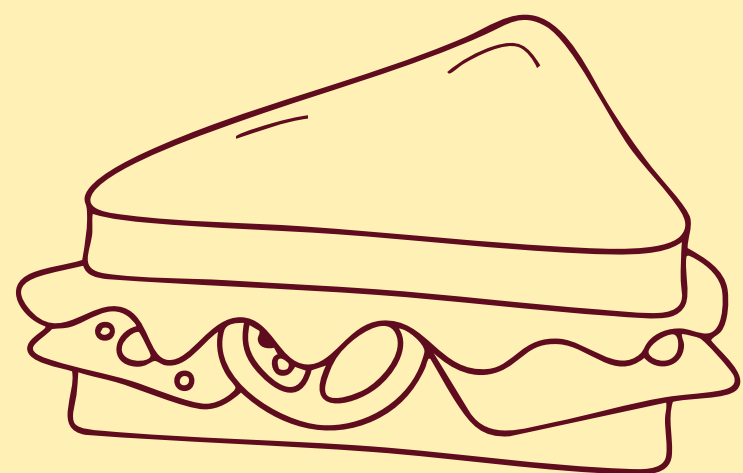
Rib Eye, mezcla de pimientos y queso manchego.

\$150 SANDWICH DE JAMÓN SERRANO

Jamón serrano, huevo revuelto, pimiento amarillo, queso mozzarella, arúgula, acompañado con un dip de salsa italiana.

\$130 SANDWICH BAJO EN CALORÍAS

Pan thin, pechuga de pavo, espinaca, huevo al gusto y queso gouda.



ELIGE TU ACOMPAÑAMIENTO:

- **PAPAS A LA FRANCESA**
- **PAPAS GAJO**
- **PAPAS HASHBROWN**
- **PAPAS TIPO CHIPS**
- **ENSALADA**



\$120

GRILLED CHEESE SANDWICH

***¡NUEVO!**

Mezcla de quesos gratinados a la plancha acompañado de aderezo italiano.

\$130

SANDWICH WAFFLE DE POLLO

***¡NUEVO!**

Waffle de pollo y broccoli, queso, lechuga, jitomate, acompañado de aderezo de pepinillo.

\$130

SANDWICH SPICY CRUNCHY DE POLLO

***¡NUEVO!**

Pechuga de pollo crujiente bañada en aderezo spicy de la casa, queso, arúgula y espinaca.

\$150

SANDWICH DE TASAJO

***¡NUEVO!**

Tasajo, chapulines, quesillo, aguacate, lechuga, frijol y mayonesa.

\$150

SANDWICH DE CECINA ENCHILADA

***¡NUEVO!**

Cecina enchilada, quesillo, aguacate, lechuga, rábano, frijol y mayonesa.



**SANDWICH WAFFLE
DE POLLO**



**SANDWICH SPICY
CRUNCHY DE POLLO**

PANINOS TODO EL DÍA



\$150 PANINI ITALIANO

Salsa de tomate, pechuga de pavo, salami, pepperoni, chorizo español, pesto y queso manchego en pan baguette.

\$110 VEGETARIANO

(Todo a la plancha) Calabaza, cebolla morada, brócoli, aguacate, champiñones, salsa de tomate y queso gouda en pan baguette.

\$150 ROAST BEEF

Roast beef, arúgula, queso parmesano, queso provolone, aderezo de mostaza miel y reducción de balsámico en pan baguette.

\$150 T - REX

Rib Eye, guacamole y cebolla asada en pan baguette.

\$150 JAMÓN SERRANO

Jamón serrano, tomate, arúgula y queso manchego en pan baguette.

\$140 ARGENTINO

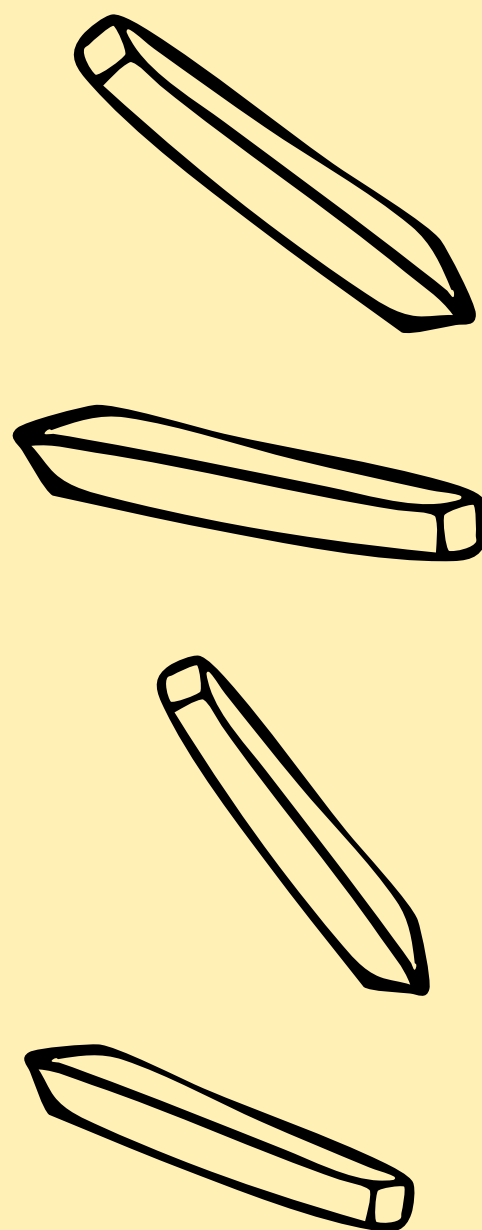
Chorizo argentino, chimichurri y queso provolone en pan baguette.



- \$150 OAXAQUEÑO**
Tasajo, chorizo oaxaqueño, quesillo, aguacate y cebolla caramelizada en pan baguette.
- \$150 TEXANO**
Rib Eye, BBQ, cebolla caramelizada y queso cheddar en pan baguette.
- \$130 POLLO BBQ**
Pollo a la BBQ, cebolla caramelizada, tocino, queso gouda y espinaca en pan baguette.
- \$130 POLLO EMPANIZADO**
Pollo empanizado, salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate deshidratado y arúgula en pan baguette.
- \$150 QUELITE**
Cochinita pibil, cebolla morada y frijol en pan baguette, extra aguacate.
- \$140 PANINO DE JAMÓN DE PAVO**
Jamón de pavo, queso gouda, champiñón, tomate y lechuga.

ELIGE TU ACOMPañAMIENTO

- **PAPAS A LA FRANCESA**
- **PAPAS GAJO**
- **PAPAS HASHBROWN**
- **PAPAS TIPO CHIPS**
- **ENSALADA**



ENSALADAS DEL HUERTO

Ingredientes
frescos



\$120 POPEYE

Lechuga, espinaca, arúgula, aguacate, nuez de la india, ajonjolí, acompañado de aderezo de aceite de oliva, vinagreta de balsámico y un toque de limón.

***Opcional: Pollo o atún +\$35**

\$120 CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmigiano, pan crotón, acompañado de un delicioso aderezo César.

***Opcional: Pollo o atún +\$35**

\$130 MEDITERRÁNEA

Lechuga, arúgula, jamón serrano, queso parmigiano, nuez, durazno natural, bañada en aderezo de su elección.

***Opcional: Pollo o tocino +\$35**

\$120 DE TEMPORADA

Lechugas mixtas, fruta de temporada, nueces, acompañado de queso mozzarella y vinagreta.

***Opcional: Pollo o tocino +\$35**

\$130 DULCE CASA

Espinaca, almendras, canicas de queso de cabra, manzana golden, arándanos, acompañado de un exquisito aderezo de miel con mostaza.

***Opcional: Pollo o tocino +\$35**

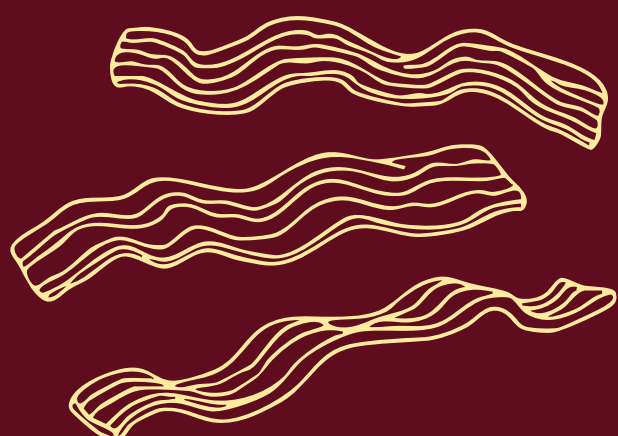
**EXTRA DE
PROTEÍNA:**

Pollo

Res

Atún

Tocino



CREPAS

\$70

CREPA DULCE CLÁSICA

Nutella / Cajeta / Queso crema / Chocolate

Fruta \$15

Mermelada \$15

Helado \$15

Crema batida \$15

Galleta (Oreo / Chips Ahoy / Canelitas) \$15

\$100

CREPA SALADA CLÁSICA

Jamón de pavo, queso gouda y mix de ensalada.

\$100

CREPA VEGGIE

Mix de verduras (Champiñones, brócoli y cebolla morada), queso de cabra y queso crema.

\$100

CREPPIZZA

Queso mozzarella, salsa de tomate, pepperoni, salami y arúgula.

\$100

CREPPOLLO

Pollo a la plancha, cremoso de aguacate, lechuga y jitomate deshidratado.



BOCADILLOS DULCES

- \$80

CHEESECAKE DE PERA
- \$80

MOSTACHÓN DE DURAZNO
- \$100

TIRAMISÚ
- \$25

GALLETAS

Chocolate

Coco

Almendra

Nuez

Avena
- \$50

BROWNIE HORNEADO EN CASA

CON HELADO DE VAINILLA

Chico

\$80 Grande
- \$40

BANANA SPLIT

Con crema batida y helado de vainilla

1 persona

\$70 2 personas
- \$75

PANADERÍA (Pieza de pan)
- \$50

Croissant Artesanal de la Casa
- \$80

ROL DE CANELA



QUELITE.CAFÉ.URBANO



SUCURSAL
REFORMA

Lunes a Domingo
8:30 a.m. - 10:00 p.m.



Calz. Porfirio Díaz 322
Local 3, Reforma, 68050.

SUCURSAL
CENTRO

Lunes a Domingo
8:30 a.m. - 10:00 p.m.



Cosijopi #208, Oaxaca,
Centro, C.P. 68000

SUCURSAL
PLAZA DEL VALLE

Lunes a Domingo
9:00 a.m. - 10:00 p.m.



Avenida Universidad 139,
Local E-15, Ex Hacienda Candiani