

MENÚ



MENÚ

TARDES BONITAS

QUESO + VINO

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

\$300

**Aplica solo en Sucursal Centro*

BEBIDAS DE TEMPORADA

AGUA FRESCA DE JAMAICA Y MARACUYÁ

LIMONADA DE PEPINO Y ALBAHACA

SMOOTHIE MANGO - PIÑA

GANSITO FRAPPÉ

\$100

ACUA FRESCA DE JAMAICA Y PIÑA

MOJITO DE MARACUYÁ

MEZCALINA DE PIÑA Y NARANJA

MARGARITA DE PEPINO

*Sabores
explosivos*



**GANSITO
FRAPPÉ**

LOCALIENTE

Porque el buen café
también se siente



CAPUCCINO



\$55 CAFÉ DEL DÍA

\$60 CAPUCCINO

Cajeta +\$10

Rompope +\$10

Crema Irlandesa +\$10

Vainilla +\$10

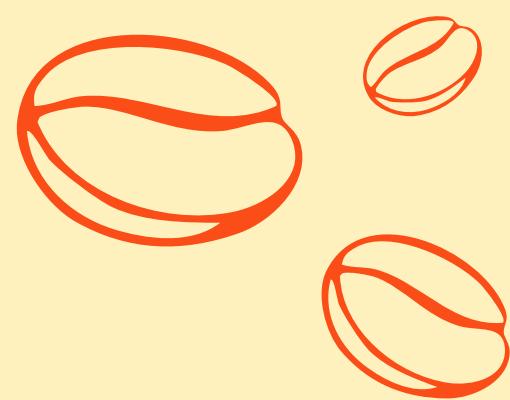
Baileys \$110

\$65 MOCHA

Oscuro

Blanco

Rosa



\$60 CHOCOLATE OAXAQUEÑO

ESPRESSO

\$35 Corto

\$41 Doble

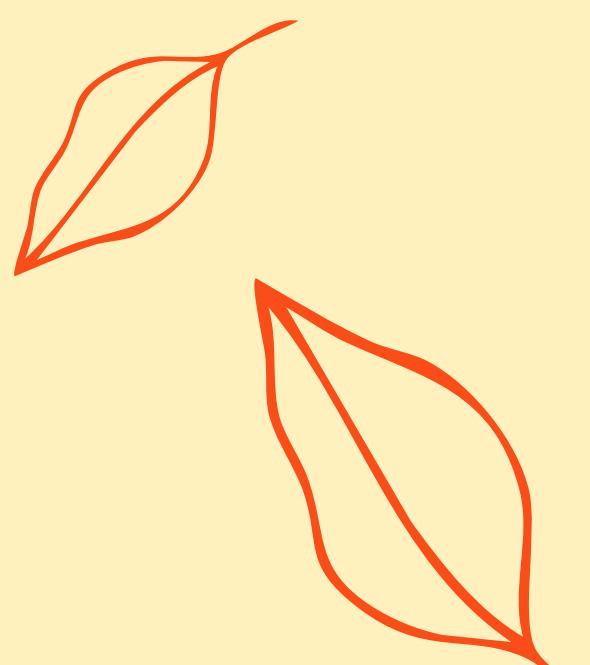
\$43 Cortado

LATTE

\$65 Café

\$70 Matcha

\$80 Chai



\$70 AFFOGATO

(Café + Helado)

LECHE

+\$10

Deslactosada

Coco

Almendra

UN PLUS

Crema batida

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

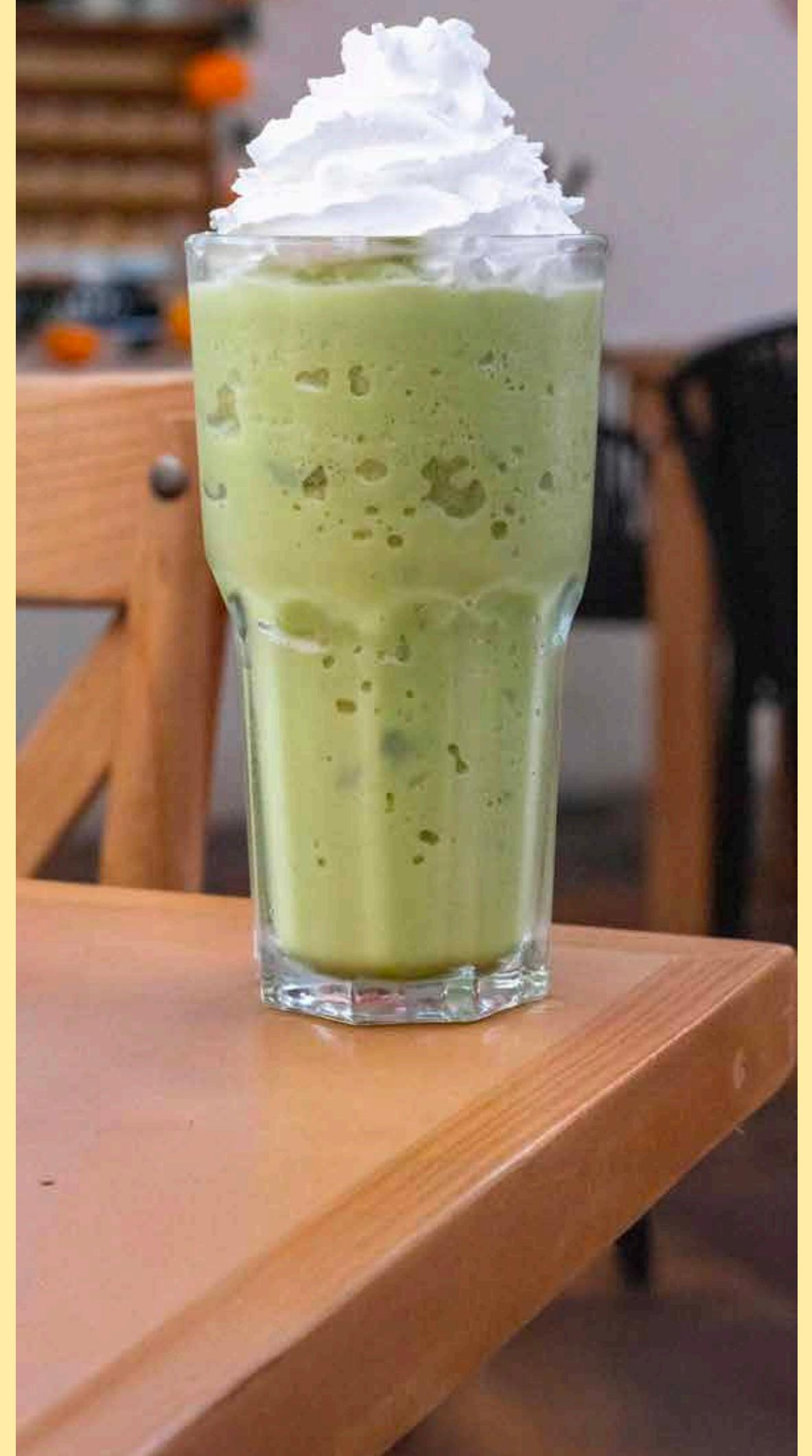
Oreo

Cajeta

\$80 TARO FRAPPÉ/FRÍO



**FRAPPÉ
MATCHA**



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.

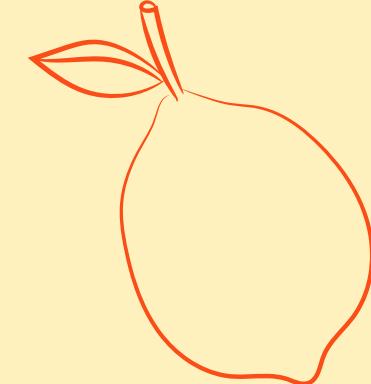
\$90 BEERMOSA

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 especies y limón.

\$130 GIN CÍTRICO O FRUTOS ROJOS

Cocteles que
cuentan historias



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



Sabe a verano,
huele a fiesta



RED BERRY
MEZCAL

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)

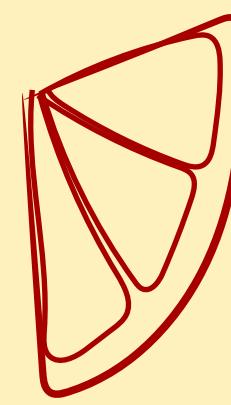
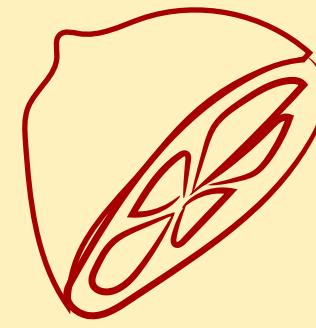
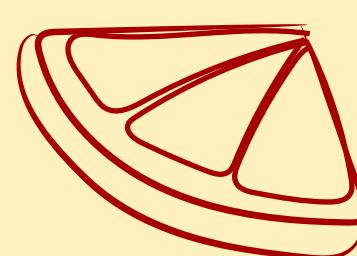


CERVEZAS

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

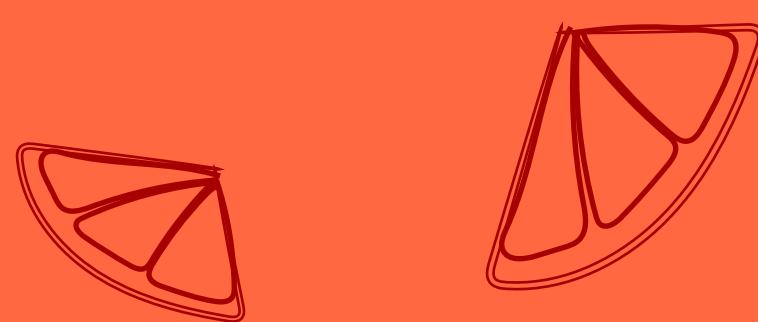
SUPER FOOD PRODUCTO
MEXICANO ORGÁNICO

\$55 CALIENTE

MENTA
NARANJA
CARDAMOMO
PIMENTA CRIOLLA
CANELA

\$65 FRÍO / FRAPPÉ

MENTA
NARANJA
CARDAMOMO
PIMENTA CRIOLLA
CANELA



Dulce, suave...
y necesario



UN PLUS

Deslactosada
Coco
Almendra

\$10

EMBOTELLADOS

AGUAS

\$30 Mineral
\$30 Natural

REFRESCOS

\$40 Coca Cola
\$30 Agua de coco



INFUSIONES

MOROCCAN MINT

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

\$60

Fruta natural,
sabor brutal

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



\$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

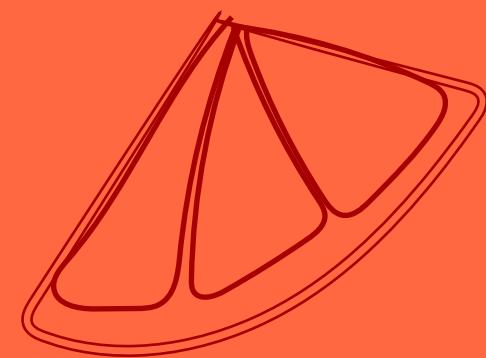


SMOOTHIES

(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)



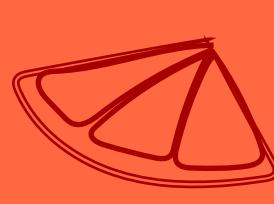
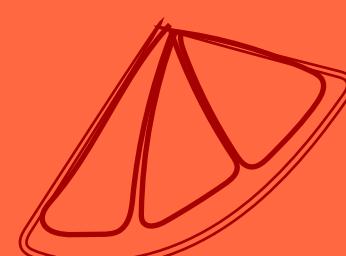
\$90 **LIMONELLA**
(hierbabuena + limón + hielo)

\$90 **LIMONADA ROSA**
(fresas + limón)

\$60 **LIMONADA**

\$90 **LIMONADA MARACUYÁ**

\$60 **NARANJADA**



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.

QUELITE

\$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.

NUTELLA

\$50 **MANÍ**

Crema de cacahuate, manzana verde y plátano.

\$50 **MERMELADA**

Crema de cacahuate o mantequilla y mermelada.

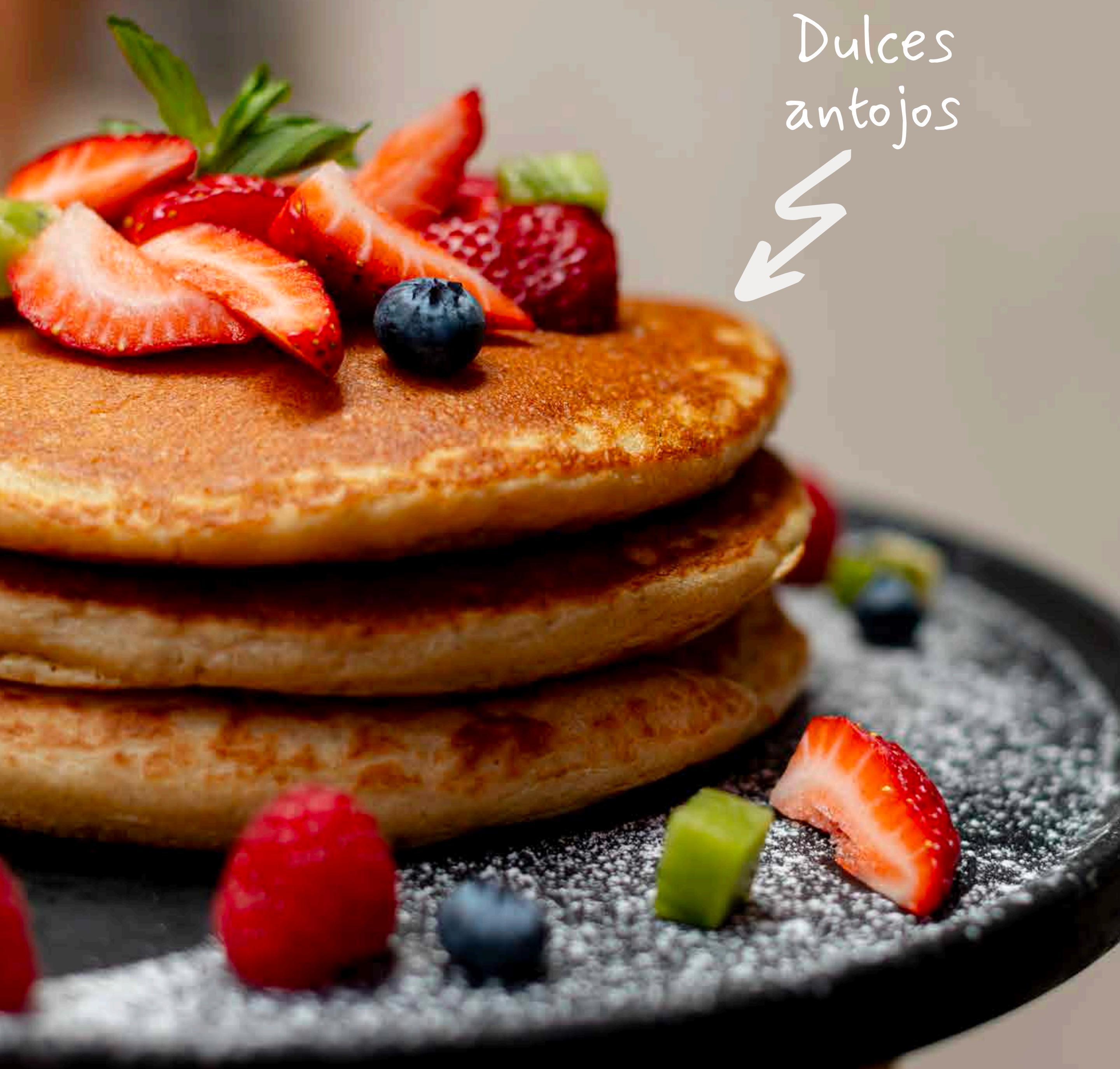
\$80 **BAGEL DULCE**

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.

\$100



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.



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

ELIGE TU DIP:

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

*Opcional: Tocino **\$35**

*Acompañados de fruta y un DIP

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

iHAZLO 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.

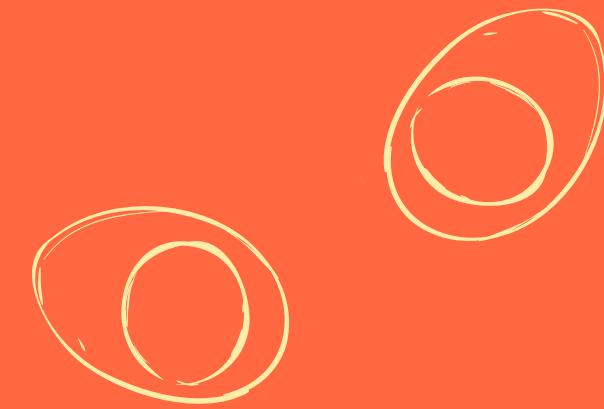
+Tasajo +35.00

+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

Claras 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.

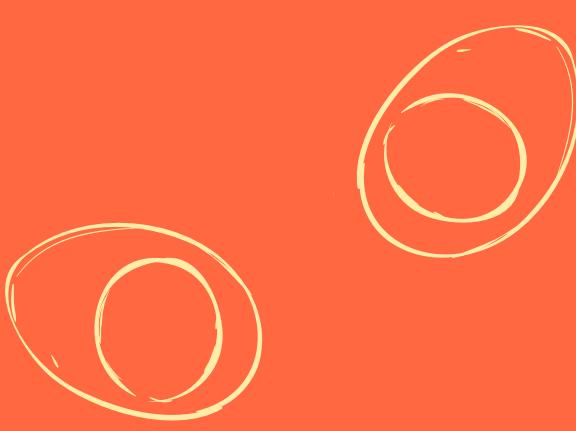
**DULCE
Y SALADO**



\$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 FRANCES

\$50 PAPAS GAJO

\$70 GUACAMOLE

Acompañado de totopos.

\$110 CHAPULINES

Acompañado de totopos.

Color,
sabor y
puro huen
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**

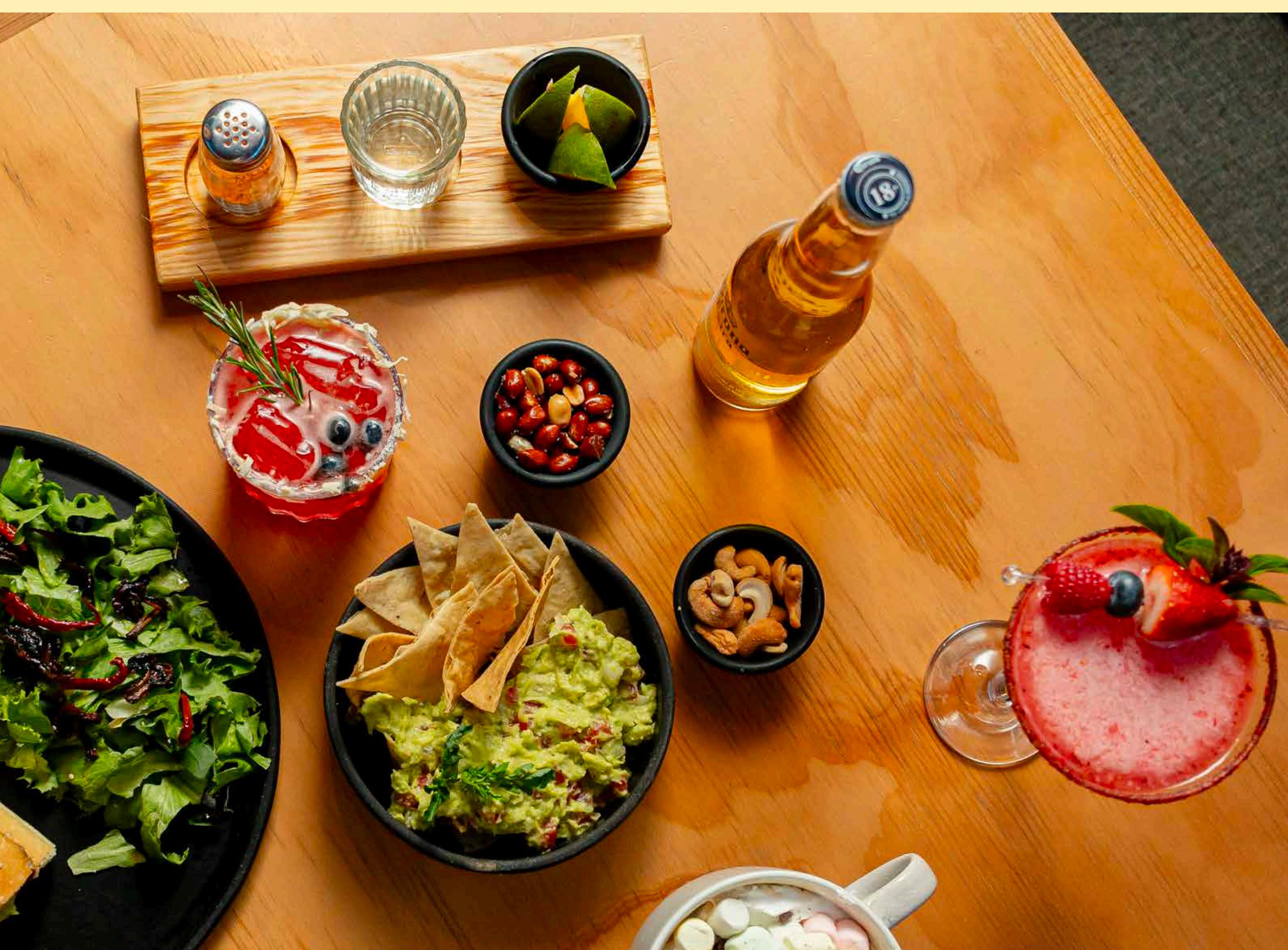
Extra tasajo \$35

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.

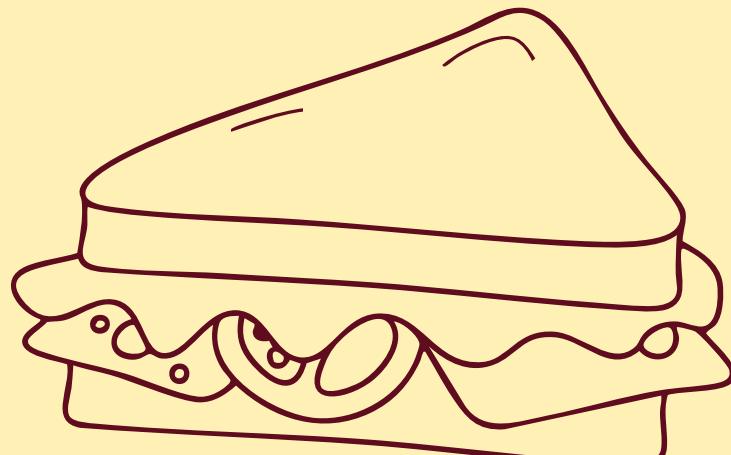


\$150 **SANDWICH DE JAMÓN SERRANO**

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 FRANCES
- 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 brocoli, 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, arugula 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.



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

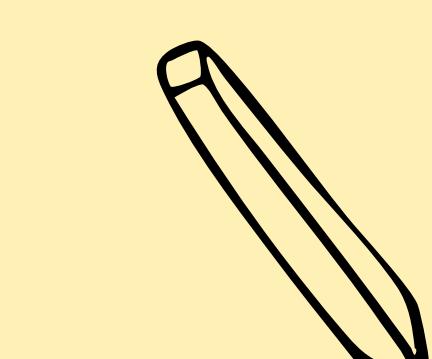
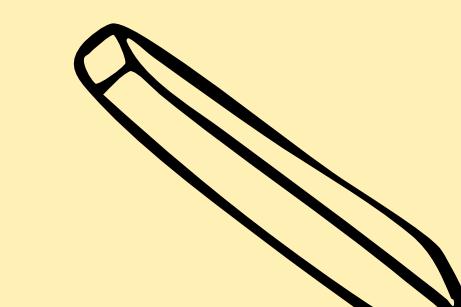
Cochinita pibil, cebolla morada y frijol en pan baguette, extra aguacate.

\$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

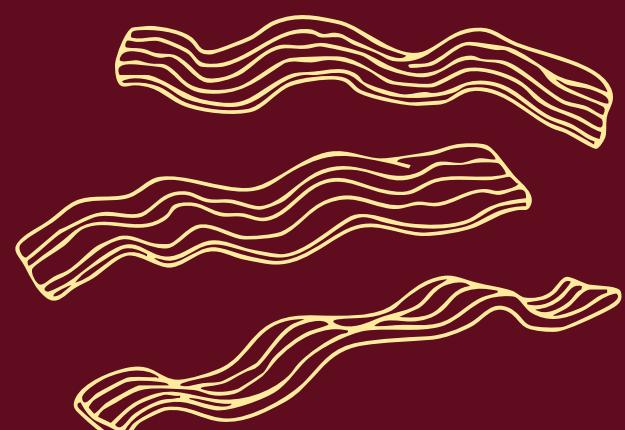
\$130 DULCE CASA

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

**BROWNIE HORNEADO EN CASA
CON HELADO DE VAINILLA**

\$50 Chico

\$80 Grande

BANANA SPLIT

Con crema batida y helado de vainilla

\$40 1 persona

\$70 2 personas

\$20 **PANADERÍA (Pieza de pan)**

\$50 **Croissant Artesanal de la Casa**



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