



THUHME
CAFÉ



COMIDAS



SÍGUENOS

@thuhme_cafe

Thuhme....*Del Mezquital Otomí.*

Una fusión entre pan y café.



“Sabor, arte y experiencia en cada plato y en cada taza”

Somos una barra de especialidad en donde disfrutarás de una experiencia gastronómica con sabores únicos que nos caracterizan; a través de la creatividad y pasión por el uso de los ingredientes que ofrece nuestra cocina local.

El arte de elaborar y crear cada pan que deleitarás en cualquier momento y en nuestros platillos.

Así como la experiencia única que vivirás, a través del sabor y arte en la preparación de cada uno de nuestros granos de café de especialidad.



Disfruta los nuevos sabores.....

Horario Comidas

Lunes a Viernes	13:00 – 21:00 h
Sábado y Domingo	13:00 – 16:00 h



Todos nuestros platos son elaborados al momento, agradecemos su tiempo de espera ¡Buen provecho!

Información de alergias: Es responsabilidad del comensal, informar sobre alguna alergia o restricción alimentaria que presente.

Precios en Moneda Nacional.

Formas de pago: Efectivo, transferencia, aceptamos todas las tarjetas bancarias.

Menú

Snacks

Papas gajo

\$80

Salteadas con hierbas italianas y acompañadas con cátsup.

Papas bravas

\$140

Papas fritas acompañadas de una guarnición de choriqueso, terminado con mayonesa de la casa, polvo de chiles y cebolla, aceite de hierbas y chips de quelites.

Palomitas de pollo

\$130

Empanizadas y salteadas en BBQ de la casa, jengibre encurtido, lemon grass y ralladura de naranja.

Setas con chutney de manzana

\$100

En pasta orly con paprika, chutney de manzana y queso parmesano.

Molotes

\$100

Fritanga rellena de pollo o carne guisada, bañados con pipian rojo y acompañado de lechuga, aceite de chiles, cebolla y cilantro.

Tacos dorados

\$130

Bañados con entomatado, rellenos de carne de cerdo en adobo de pasilla, cebolla cambray caramelizada y cilantro.

Hamburguesas

Hamburguesa de pollo

\$180

Carne de pollo preparada asada con BBQ de la casa, rellena de queso oaxaca, pimientos asados, espinada, jitomate rostizado, mayonesa y cebolla asada.

Hamburguesa vegetariana

\$150

Milanesa de setas con guacamole, cherrys frescos, lechuga, espinaca, un toque de queso parmesano, mayonesa y cebolla caramelizada.

Hamburguesa de res

\$180

Carne asada preparada con chutney de pasilla, cherrys, espinaca, mayonesa de la casa y aros de cebolla empanizados.



Ensaladas

Ensalada de quelites

\$110

Champiñón, quelites frescos, polvo de cebolla, polvo de chiles, vinagreta de limón, puré de chicharo y queso fresco.

Ensalada caliente

\$120

Lechuga asada en mantequilla y mayonesa acompañada con crema, jitomates cherrys, queso, vegetales encurtidos y asados.

Platos Fuertes

Risotto con carne

\$210

Al pomodoro con comino y brisket ahumado con chimichurri.

Lasagna

\$185

Rellena de hongos y espinaca, acompañada de bechamelle tostada y terminada con pesto.

Pechuga Thuhme

\$180

Empanizada con salsa de ajo tostado dulce, vegetales asados con un aceite de hierbas y chiles.



Postres

Croqueta de manzana

\$100

Croqueta de manzana, gel de Jamaica, crema dulce de 3 leches, puré de manzana y zanahoria en texturas.

Pecan pie

\$115

Tarta rellena de crema untuosa de caramelo, nuez caramelizada, frutos rojos y crema namelaka de chocolate amargo.

Tarta Sacher

\$125

Pastel de chocolate relleno de mermelada de guayaba con Blue Berrys bañado con ganache de chocolate oscuro y acompañado con helado de mamey.

Mousse de chocolate

\$105

De chocolate semi-amargo, polvo de totomoxtle quemado con pinole, acompañado de tostadas dulces de maíz y piloncillo.

Helado Thuhme

\$85

Helado de guayaba con galleta de piloncillo y aderezo de miel y limón.

Semifrío de chocolate blanco

\$125

Crema helada de chocolate blanco, miel de agave, nibs de cacao, polvo de café y galleta de amaranto caramelizado.

