

Becca

Un cafecito

Espresso \$75

Americano \$80

Latte \$88

Frío / caliente / frappe

Cappuccino \$95

Moka \$100

Con chocolate

Frappes

Taro \$100

Matcha \$100

Chai tradicional \$100

Chai frutos rojos \$100

Especiales

Latte bruleé \$115

Espresso con leche, crema batida de la casa y una costra de azúcar

Brown sugar latte \$100

Jarabe de canela, shot de espresso y leche

Chocolate de la casa \$105

Semiamargo. Frío, caliente o frappe

Chocolate dulce \$110

Frío, caliente o frappe

Tiramisu Latte \$115

Jarabe de espresso (de la casa) y cold foam de marcapone y biscotti

Matcha bar

Strawberry Matcha Latte \$115

Jarabe de fresa (de la casa) y cold foam

Matcha Coco \$115

Agua de coco y crema de matcha

Lotus Biscoff \$175

Helado de vainilla, galleta, lotus y crema batida

Strawberry Cream \$175

Marmoleo de jalea de fresa y crema de marcapone, con helado de fresa

Nutella Brownie \$170

Helado de vainilla con brownie y nutella

Velvet Berry \$110

Jugo de arándano, jalea de frutos rojos, limón y agua mineral

Mango Mojito \$110

Hierbabuena, limón, jarabe de mango y agua mineral

Sparkling Freddo \$110

Jugo de arándano, bitter de cardamomo, limón y agua mineral

Moscow Mule \$110

Limón, jalea de jengibre y ginger ale

Kadai \$240

Crema de pistache y chocolate semiamargo

Y galletas + \$25

Extras

Leche vegetal, saborizante o galletas + \$25

Malteadas

Lotus Biscoff \$175

Helado de vainilla, galleta, lotus y crema batida

Strawberry Cream \$175

Marmoleo de jalea de fresa y crema de marcapone, con helado de fresa

Nutella Brownie \$170

Helado de vainilla con brownie y nutella

Tisanas

Fría, frappé o caliente

Moras Salvajes \$95

Ponche \$95

Raspberry dream \$95

Manzanilla + lavanda \$95

Jugos

Naranja \$90

Verde \$95

Jengibre, pepino, menta, espinaca, apio

Especial \$95

Pepino, naranja y fresa

Sodas

Topo Chico \$75

Botella de agua \$75

Coca-Cola \$75

Regular, light o zero

Limonada \$100

Naranjada \$100

Rusa \$100

Agua mineral con limón y sal rosa del himalaya

Mocktails

Cocteles de la casa, sin alcohol

Velvet Berry \$110

Jugo de arándano, jalea de frutos rojos, limón y agua mineral

Mango Mojito \$110

Hierbabuena, limón, jarabe de mango y agua mineral

Sparkling Freddo \$110

Jugo de arándano, bitter de cardamomo, limón y agua mineral

Moscow Mule \$110

Limón, jalea de jengibre y ginger ale

Fresas Dubai

Kadai, crema de pistache y chocolate semiamargo

Y galletas + \$240

Frappes

Fría, frappé o caliente

Kadai \$240

Crema de pistache y chocolate semiamargo

Y galletas + \$25

Comidas y Cenas

A partir de la 1:00pm

Entradas

Dip de alcachofa \$140

Al horno y gratinado con parmesano

Tacos gober \$290

Con pimiento morrón, salteados y gratinados

Croquetas de jamón serrano \$250

Rellenas de queso gouda, acompañadas de salsa tártara de jalapeños

Empanada \$235

Carne con queso o espinacas con queso. Con ensalada y chimichurri

Ligero y delicioso

Ensaladas

César \$290

Con corazones de lechuga romana, pollo, camarones o arrachera y parmesano

Távola \$250

Con espinaca baby, acompañada de jamón serrano, arúgula, queso de cabra e higos

Buffalo \$265

Mix de lechugas, tocino, queso cheddar, pico de gallo, zanahoria, boneless buffalo y tiras de tortilla frita

Camarones al coco \$260

Tomates cherry, tocino frito, pepino, vinagreta de frambuesa y mix de lechugas

Frutos rojos \$250

Mix de lechugas, espinaca, nuez caramelizada y finas láminas de queso parmesano

Sopas

Tortilla \$175

Con queso, aguacate, chile rojo y crema

Sopa de jitomate \$175

Nuestra especialidad, con queso de cabra y rebanadas de pan brioche hecho en casa

Crema de chile poblano \$175

Gratinado con parmesano

Caldo de pollo \$180

Con arroz, tortilla, cubos de queso manchego y aguacate

Platos fuertes

Hamburguesa \$300

Con carne de sirloin molida, queso Monterrey Jack y pepinos. Acompañada de papas a la francesa

Suprema de pollo \$340

Pechuga bañada con salsa al vino blanco, rellena de queso provolone y puré de papa rústico

Arrachera \$340

Acompañada de papas a la francesa, guacamole y chiles toreados

Tacos de arrachera \$300

En tortilla de maíz o harina, gratinados

Crepa poblana \$240

Granos de elote, rajas, pechuga de pollo, salsa de poblano gratinada con queso gouda

Pastas

Penne con salmon \$240

Salsa cremosa, con salmon a la plancha y espárragos

Fettuccine Alfredo \$230

Con jamón y parmesano

Lasaña de carne \$240

Pasta hecha en casa, queso, vegetales asados, berenjena, champiñón, puerro y calabacitas sobre salsa pomodoro

Sandwiches

Baguette de pollo parmesano \$250

Pechuga de pollo rebozada en sabor de pollo, queso parmesano, lechuga, tomate, aguacate y mayonesa

Salmon ahumado \$250

Hecho con pan de centeno, queso crema, jitomate, espinacas y pepino

Roast Beef \$245

Hecho con láminas de roast beef con queso monterrey jack y salsa au jus

Grilled Cheese \$245

Pan blanco tostado, queso cheddar y gouda fundidos, incluye salsa de jitomate

Chapata de Jamón serrano \$240

Con pan tomate, jamón serrano, arugula y queso gouda

Toast de Salmon \$250

Con pan de centeno, queso crema, salmon ahumado, espinaca y tomate cherry

Nuevo

Pizza

Margarita \$290

Con jitomate, queso mozzarella y albahaca

Four quesos y jamón serrano \$300

Con salsa pomodoro y mozzarella, queso monterrey jack y queso de cabra

Pepperoni \$290

Con salsa pomodoro y queso mozzarella

Carnes trias \$300

Con salsa pomodoro, queso mozzarella y mozzarella fresca

Gracias por tu visita

Cotizaciones + Eventos (WhatsApp)

442 3560 581

Sitio Web + Reservaciones

www.becca.mx

Instagram

@becca_mx

Todos tus alimentos son preparados al momento con ingredientes frescos.

Nuestros precios incluyen IVA (16%) y están en MXN