

INSTAGRAM. RAYOCAFÉ_

WI-FI AMIGOS RAYO

PASSWORD: Quebiencaeunrayo

★ CAFÉ ★

RAYO

MENÚ



BARRA & COMUNIDAD

TODAY'S GOOD MOOD

IS SPONSORED BY



LUNES A DOMINGO
7:30 AM - 2:00 PM

TORONTO #1616, GUADALAJARA, JALISCO.

CAFECITO

	CALIENTE	FRÍO
AMERICANO	\$48	\$55
LATTE	\$65	\$75
 BABYCCINO	\$39	
MACHIATO	\$55	
MOCHA	\$65	\$75
DIRTY CHAI	\$72	\$77
 CHAI	\$65	\$75
CHOCO CAFÉ <small>EN LAS ROCAS</small>		\$85
CARAMEL MACHIATTO	\$77	\$87
CAPUCHINO	\$75	\$85
ESPRESSO	\$40	
ESPRESSO DOBLE	\$45	
FLAT WHITE	\$58	
COLD BREW		\$65

FIRST COFFEE, THEN MILES...

MATCHA CEREMONIAL

	CALIENTE	FRÍO
MATCHA	\$87	\$97
DIRTY MATCHA	\$90	\$105
 FRESA MATCHA		\$105
MANGO MATCHA		\$105
 COCO MATCHA		\$110

TÉS

	CALIENTE	FRÍO
ROIBOS VAINILLA	\$67	\$74
GINGER MARACUYA <small>TÉ VERDE</small>	\$67	\$74
CHAMOMILE CITRON	\$63	\$72

SHAKES

SHAKE RAYO \$95
PROTEÍNA DE CHOCOLATE / VAINILLA, CAFÉ Y LECHE.

EXTRAS

LECHE VEGETAL ALMENDRA, AVENA O SOYA \$10
SHOT DE CÚRCUMA / JENGIBRE \$25



MÉTODOS

V60 300 ML \$85
CHEMEX 300 ML \$90

CHOCOLATE

	CALIENTE	FRÍO
CHOCOMILK		\$55
CHOCOLATE <small>ARTESANAL</small>	\$65	

PA’SOLTAR EL CUERPO

MIMOSA \$85
 CARAJILLO \$110
APEROL SPRITZ \$142

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA \$40
JUGO DE TORONJA \$40
JUGO VERDE \$45
JUGO DE ZANAHORIA \$45
POCARI SWEAT \$35
AGUA MINERAL \$55
REFRESCO \$35
AGUA EMBOTELLADA \$25



FRAMBUESA, MANZANA
MANDARINA Y MARACUYÁ. \$65

DE TEMPORADA

SODA DE BERRIES \$53
LIMONADA DE FRESA \$56
BEBIDA DE MARACUYÁ \$56
HIDRATANTE DE JENGIBRE \$65
NARANJA ESPRESSO \$58
COLD BREW TONIC \$78

FUERTES

CHILAQUILES RAYO (ROJOS)	\$160
CHILAQUILES CREMA DE ELOTE	\$165
CHILAQUILES DE CACAHUATE	\$165
Salsa de cacahuate. (Algo picosos)	
HUEVOS SHAKSHUKA	\$165
Huevos pochados con una clásica salsa de pimiento y jitomate, especias, jocoque y hierbas frescas.	
HUEVOS TURCOS	\$160
Huevos pochados en cama de jocoque, con un toque de salsa macha de la casa.	
Pro Tip: Agrega chorizo extra +\$35.00	



ROAST BEEF BAGUETTE

\$189

Roast beef y mozzarella gratinado, mostaza digon, cebolla caramelizada, acompañada con jus de carne y chips.

GRILLED CHEESE SANDWICH

\$175

Pan artesanal, sopa de tomate y una porción de ensalada (espinaca, cherry y cebolla).

OMELETTE ABIERTO CABREADO

\$145

Cama salsa roja cremosa, espinaca y queso de cabra.



ENSALADA BETABEL Y FETA

\$135

Mix de lechugas, betabel, queso feta y pepitas de calabaza caramelizadas, con vinagreta de la casa.

RAYIN BOLLIN

\$165

Un must de la casa, bollito brioche con huevo revuelto, mozzarella fundido, tocino y nuestro aderezo de chipotle.

FULL BREAKFAST

\$189

Dos huevos al gusto, aguacate, champiñones de la casa, tocino y una rebanadas de pan masa madre. (huevo revuelto, pochado o estrellado).



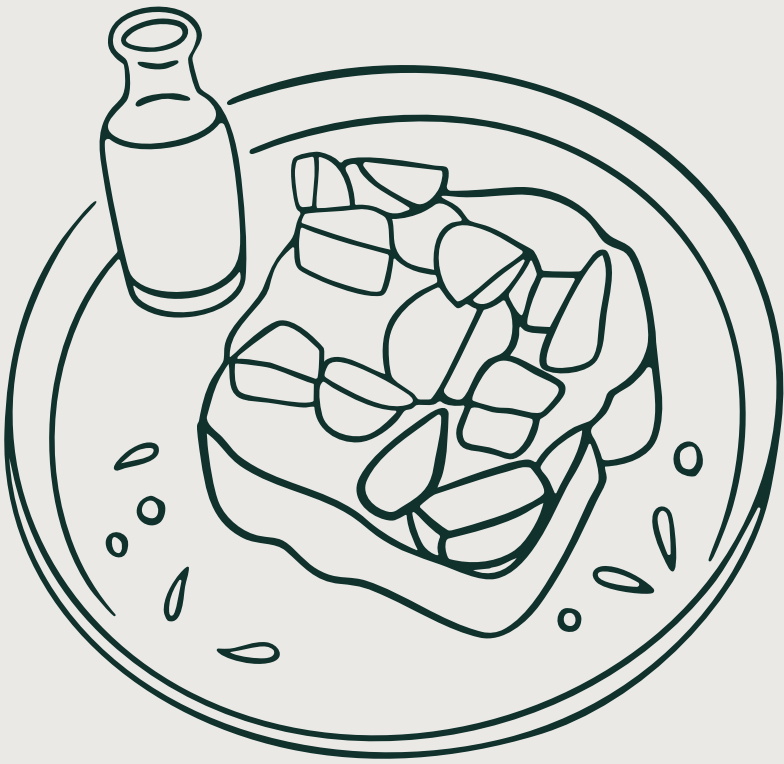
PANADERÍA

LOS FAMOSOS

RELÁMPAGOS DE CHOCOLATE	
Por peso (mínimo 100gr)	
	\$62
 PANQUE PLÁTANO LOTUS	\$39
GALLETA DOBLE CHOCOLATE	
CROISSANT DE ALMENDRA	\$65
CROISSANT DE NUTELLA	\$64
ROLL DE CANELA	\$60

TOAST

HONGOS	\$115
Con jocoque, hongos en reducción al balsámico y salsa macha.	
AGUACATE	\$155
Panela, huevo estrellado, guacamole, jitomate cherry y tocino.	
 POCHADOS BECHAMEL	\$150
Con selva negra, huevos pochados, bañado en salsa bechamel.	
TOSTA DE SALMÓN	\$165
Pan de masa madre con base de queso de cabra y alcaparras. Montadito de salmón ahumado, coronado con cebolla encurtida y pepino.	



DULCES

 TARTA DE QUESO MAR DE NATA	\$160
Tarta de queso vasca, super cremosa.	
<small>PREGUNTA POR LOS SABORES DISPONIBLES</small>	
TARTA DE QUESO EN JAR	\$190
Tarta de queso de Mar de Nata, en frasco	
<small>TRADICIONAL, LOTUS, PISTACHE, CHOCOLATE AMARGO, TIRAMISÚ</small>	
PAN FRANCÉS	\$155
Con mermelada de frutos rojos, crema de la casa, miel de maple, plátano y fresa.	
HOT CAKES	\$140
Con mantequilla y miel. (3 piezas)	
AVENA CON FRUTA	\$110
Plátano, manzana, preparado de yogurt, frutos rojos y granola.	
PLATO CON FRUTA	\$85
Frutas de temporada.	

EXTRAS

CHORIZO	\$35	FRIJOLES FRITOS	\$20
HUEVO	\$25	SELVA NEGRA	\$35
PANELA	\$20	JAMÓN SERRANO	\$45
PAN MASA MADRE	\$15	PANCITA / CHICHARRÓN	\$45
ENSALADA	\$25	GUISO DE CHAMPIÑONES	\$20
PORCIÓN DE CHILAQUILES	\$55	TOCINO	\$25
QUESO GRATINADO	\$15	POLLO	\$45
SALSA EXTRA	\$10	FRUTA	\$10
AGUACATE	\$20	MERMELADA DE FRUTOS ROJOS	\$15
GUACAMOLE	\$25	YOGURT	\$15



El famosísimo
RAYIN BOLLIN

OMELETTE ABIERTO CABREADO



MATCHA LATTE



LATTE FRÍO

HUEVOS
SHAKSHUKA

FULL BREAKFAST



Los más ricos
CHILAQUILES
CREMA DE ELOTE



TOSTA DE SALMÓN



HUEVOS TURCOS



GRILLED CHEESE
SANDWICH



PAN FRANCÉS

TOAST
DE HONGOS

