

MENÚ

COMIDAS Y CENAS





MiVIEJO[®]
— C A F É —

PARA EMPEZAR


	PRECIO
Chalupas poblanas (5 pzas.) Con carne deshebrada (40 g), salsa roja o verde.	\$97
Queso fundido natural (200 g) Acompañado de tortillas de harina o maíz.	\$134
Papas gajo (300 g)	\$130
Papas a la francesa (300 g)	\$121



SOPAS

	PRECIO
 Sopa de cebolla (300 ml) La auténtica receta de origen francés.	\$103
 Sopa minestrone (300 ml) La auténtica receta con un toque de tocino (20 g)	\$103
Crema de cilantro (300 ml) Deliciosa crema con cilantro y nuez.	\$102
Consomé de pollo (300 ml) Con arroz, pollo deshebrado (30 g), aguacate, chile, cebolla y cilantro.	\$94
Fideo seco (300 ml) Con queso añejo, crema y un toque de aguacate.	\$101

 **Nuevo platillo**

 **Especialidad de la casa**

Sopa minestrone



ENSALADAS

	PRECIO
(N) Ensalada del chef (300 g) Mix de hojas acompañada de jamón (40 g), pechuga de pollo (90 g), tocino (20 g), queso manchego (20 g) con zanahoria, aderezo francés y ajonjolí	\$188
Ensalada de pera y arándanos (340 g) Preparada con pollo a la plancha (90 g), lechuga, pera, nuez, queso azul y arándanos, bañada en aderezo de mostaza dulce.	\$179
Ensalada de atún (320 g) Atún (75 g) con aderezo del chef, apio, cebolla y rodajas de pepino; acompañada de galletas saladas.	\$138
(E) Ensalada de mandarina y queso de cabra (275 g) Mix de lechugas con arándanos, zanahoria, nuez caramelizada, queso de cabra (15 g), y supremas de mandarina. Bañada con aderezo de mostaza dulce.	\$183
Ensalada de durazno (340 g) Mix de lechugas y espinacas con bastones de queso panela (20 g), durazno, nuez troceada, arándanos y aderezo ranch.	\$178

PASTAS

PAQUETE INCLUYE



Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

	PRECIO	CON PAQUETE
Spaghetti a la bolognesa (280 g) Con la original receta de la bolognesa italiana, con carne molida (60 g).	\$206	\$286
(N) Lasagne de carne (220 g) Receta de la casa.	\$199	\$279
Spaghetti Alfredo (220 g) A base de crema, queso parmesano y jamón (40 g).	\$171	\$250

Lasagne de carne

- (N) Nuevo platillo**
- (E) Especialidad de la casa**





PAQUETE INCLUYE



sopa 300 ml + agua 300 ml ó refresco 355 ml + café 300 ml

Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

ENCHILADAS

	PRECIO	CON PAQUETE
Enchiladas de mole (3 pzas.) Rellenas de pollo (60 g) o huevo (2 pzas.), bañadas con nuestro delicioso mole poblano y ajonjolí. Acompañadas con arroz (70 g).	\$219	\$299
Enchiladas suizas (3 pzas.) Rellenas de pollo (60 g), bañadas con salsa verde o roja, crema y cebolla, gratinadas con queso manchego (40 g) y frijoles refritos.	\$231	\$311
 Enchiladas Atlixqueñas (6 pzas.) Rellenas de pollo (60 g), bañadas en salsa de serrano. Acompañadas de lechuga, crema, queso añejo (30 g), rábanos y cebolla morada.	\$205	\$285
Enchiladas de choriqueso (3 pzas.) Rellenas de chorizo (40 g) y queso manchego (40 g), bañadas en salsamorita, crema, queso (30 g) y cebolla. Acompañadas de arroz blanco (70 g).	\$205	\$285
 Enfrijoladas (3 pzas.) Envueltos de pollo (60 g) o queso panela (20 g) o huevo revuelto (2 pzas.), bañadas en salsa de frijol, crema, queso (30 g) y aguacate.	\$237	\$316

Enchiladas Atlixqueñas



 Nuevo platillo

 Especialidad de la casa

PAQUETE INCLUYE



Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

AVES

	PRECIO	CON PAQUETE
<p>(N) Milanesa napolitana (140 g) Pechuga de pollo empanizada acompañada de salsa pomodoro y gratinada.</p>	\$237	\$316
<p>Pechuga a la plancha (150 g) Pechuga de pollo marinada y asada, servida con papas fritas o ensalada del día.</p>	\$237	\$316
<p>Pollo al coco (150 g) Suave pechuga de pollo con costra de coco y panko. Acompañado de aderezo de mango picante, cacahuete, guarnición de arroz blanco (70 g) y ensalada del día.</p>	\$237	\$316
<p>(E) Cordon bleu (120 g) Jugosa pechuga de pollo rellena de jamón (20 g), quesos gruyere (20 g) y manchego (20 g) sobre una cama de puré de papa. Acompañado de verduras a la mantequilla (100 g) con guarnición de aderezo de chipotle (30 ml).</p>	\$206	\$286
<p>(N) Nuevo platillo</p>		
<p>(E) Especialidad de la casa</p>		



Cordon bleu



Tampiqueña

Tampiqueña (180 g)

Filete de res acompañado de rajas poblanas, enmoladas (2 pzas.), guacamole, frijoles refritos y cebollitas cambray asadas.

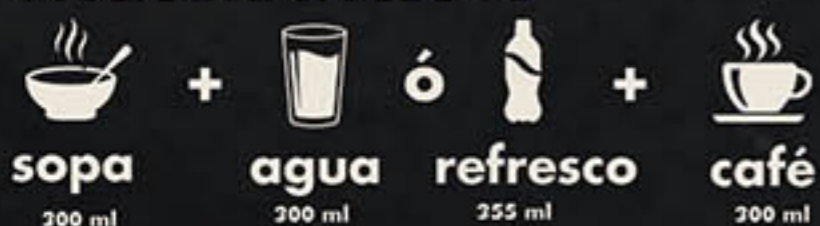
PRECIO	CON PAQUETE
\$320	\$399

Arrachera (180 g)

Corte jugoso y exquisito, acompañado de nopales, cebollitas cambray, guacamole y frijoles refritos.

\$320	\$399
-------	-------

PAQUETE INCLUYE



Más \$18 agranda tu agua (400 ml)



Arrachera

ESPECIALIDADES

PAQUETE INCLUYE



sopa
300 ml

agua
300 ml

ó refresco
355 ml

café
300 ml

Más \$18 agranda tu agua (400 ml)



Quiché Lorraine (1 pza.) / (180 g)

Deliciosa tarta horneada de quesos gruyere y manchego. Acompañada de ensalada del día o papas gajo. Disfrútala en sus dos combinaciones: Poblano o de carnes frías.

Mole poblano con pollo

Nuestra auténtica receta de mole poblano (250 ml) con pollo (130 g). Acompañado de arroz (70 g).

Hamburguesa de autor (1 pza.)

Carne de res (150 g) rellena de queso manchego (20 g), envuelta en tocino (20 g) con aderezo del chef; Acompañada de papas gajo o a la francesa y aros de cebolla.

PRECIO CON
PAQUETE

\$233 \$313

\$220 \$299

\$246 \$326



Especialidad de la casa

Hamburguesa de autor



PAQUETE INCLUYE



sopa
300 ml

agua
300 ml

ó refresco
355 ml

café
300 ml

Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

PESCADOS

	PRECIO	CON PAQUETE
(N) Filete en costra de amaranto (150 g) Filete tilapia (150 g) cubierto de amaranto acompañado de verduras salteadas y mix de hojas verdes	\$232	\$312
(N) Salmón en espinacas a la crema (150 g) Salmón (150 g) a la plancha con salsa de espinacas y parmesano. Acompañado de papas fritas.	\$281	\$359

(N) Nuevo platillo

 Especialidad de la casa

Filete en costra de amaranto



PAQUETE INCLUYE



sopa
300 ml

agua
300 ml

ó refresco
355 ml

café
300 ml

Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

PANINOS

Panino de la casa

Con jamón serrano (15 g), jamón americano (40 g), salami (15 g), jamón de pavo (40 g) y queso manchego gratinado (40 g); con aderezo especial del chef y aderezo francés.

Panino BLT

Pan de finas hierbas, con pechuga de pollo empanizada (150 g), tocino (20 g), salsa de tomate y queso manchego (40 g).

Panino de alambre

Preparado con arrachera (100 g), chorizo (20 g), tocino (20 g), chile poblano, pimientos, cebolla, quesillo (40 g) y cremoso guacamole.

PRECIO CON
PAQUETE

\$191

\$271

\$229

\$309

\$244

\$324

Panino de la casa



PAQUETE INCLUYE



sopa
300 ml

agua
300 ml

ó refresco
355 ml

café
300 ml

Más \$18 agranda tu agua (400 ml)

EMPAREADOS

Club sándwich

Elaborado con pan dorado artesano, jamón americano (20 g), jamón york (20 g), tocino (20 g), pollo (30 g) y queso manchego (40 g); con un delicioso aderezo del chef.

Croissant americano

Relleno de jamón york (40 g), tocino (30 g), jitomate, lechuga italiana, pepino, aderezo de la casa y queso manchego gratinado (20 g).

Sándwich gratinado del chef

Pan de 12 granos, relleno de jamón americano (40 g), pechuga de pollo (100 g) al chiltepín, aderezo del chef y gratinado (40 g).

PRECIO

CON
PAQUETE

\$217

\$297

\$194

\$274

\$175

\$255

Sándwich gratinado
del chef



BEBIDAS

	PRECIO
Refresco normal o light (355 ml)	\$54
Agua embotellada (500 ml)	\$35
Naranjada (400 ml)	\$65
Limonada (400 ml)	\$70
Limonada de la casa (350 ml)	\$70
Té tradicional (400 ml)	\$57
Vaso de leche caliente o frío (350 ml)	\$53
Chocolate frío (350 ml)	\$77



AGUA DE HORCHATA

PRECIO

Agua de Jamaica (400 ml)	\$53
Agua de limón con pepino (400 ml)	\$53
Agua de horchata (400 ml)	\$57
Jarra (2 L) de:	
Jamaica	\$149
Horchata	\$163
Limón con pepino	\$149
Cerveza regular	\$76
Dos Equis Lager o Ámbar (325 ml), Indio (325 ml) o Sol (355 ml).	
Cerveza Premium	\$80
Bohemia clara u oscura (355 ml)	
Heineken (355 ml)	
Michelada con la cerveza de tu elección + \$12	

\$80

\$80

AGUA DE JAMAICA

\$80

BEBIDAS CALIENTES

	PRECIO
Espresso (30 ml) Bebida corta con alta intensidad de sabor a café.	\$50
Macciato (60 ml) La intensidad del café con un toque de espuma de leche.	\$57
Café cubano (30 ml) Mezcla de la casa con un toque de azúcar mascabado.	\$53
Americano (300 ml) De máquina, con una taza de café de cortesía. Café de sabor intenso.	\$46
Americano refill (300 ml) (De percoladora) Con dos tazas de cortesía, café de sabor ligero.	\$46
Cappuccino (280 ml) Balance entre café y leche con un sabor suave y textura cremosa.	\$84
Tisana ixil (360 ml) Mezcla de frutos orgánicos deshidratados (fresa, kiwi y manzana)	\$70
Tisana la huerta (360 ml) Carambola, piña y mango	\$70
Tisana guasave (360 ml) Mezcla de litchi, pétalos de rosa y menta.	\$70
Tisana de limón (360 ml) Con flores de limón.	\$70
Manzanilla lavanda (360 ml) Pirámide con manzanilla y botón de lavanda orgánica.	\$70
Tisana de pétalos de rosa (360 ml) Pétalos de rosa orgánicos.	\$70

LA HUERTA



Todos los frutos deshidratados son orgánicos.

BEBIDAS CALIENTES

	PRECIO
Moka (350ml) Sabores a notas de chocolate con la intensidad del café espresso.	\$98
Chocolate mexicano (340 ml) Chocolate oscuro con sabor a México.	\$96
Té Gourmet (400 ml) Pregunta por los sabores de temporada.	\$65
Té Chai Latte (350 ml) Té especiado de origen hindú con notas de cardamomo, anís de estrella, miel, clavo y limón.	\$95
Chocolate con malvaviscos (350 ml) Malvaviscos flameados y chocolate. Una bebida que te recordará al calor del hogar.	\$96
Cacao (380 ml) Con leche o agua. Sabores a elegir: menta, cardamomo, naranja y canela.	\$102
Matcha latte (350 ml) Té verde matcha con la cremosidad de la leche.	\$98
Café lechero (360 ml) Café con leche de origen veracruzano que se sirve en la mesa como el original.	\$75
Latte (350 ml) Mezcla de espresso y leche donde resalta más el sabor del café.	\$95
Saborizado (350 ml) Taro, arroz con leche, flan o churro.	\$102

CACAO



LEYENDAS

CAFÉ DEL
VIEJO



Ⓝ • **Carajillo**
(200 ml / 45 ml de alcohol)
Tradicional balance entre licor 43
y espresso.

PRECIO
\$116

• **Café del viejo**
(180 ml / 45 ml de alcohol)
Bebida de autor con Kahlúa, vodka y
rompope. Emblemática y exclusiva de
Mi Viejo Café.

\$116

Ⓝ • **Bombón**
(150 ml / 45 ml de alcohol)
Mezcla de espresso de
la casa con leche condensada.

\$116

Ⓝ • **Café irlandés**
(200 ml / 45 ml de alcohol)
Café irlandés espresso flameado con
whiskey y azúcar mascabado.

\$116

Ⓝ Nueva bebida

BOMBÓN



BEBIDAS FRÍAS

SMOOTHIES

Bebida natural con pulpa de fruta:
Fresa / Mango / Rompope
(400 ml)

\$108

SMOOTHIE
DE FRESA

SMOOTHIE
DE ROMPOPE



BEBIDAS FRÍAS

Tisana helada (350 ml)

Ixil, la huerta o guasave.

PRECIO

\$94

Latte frío (350 ml)

Café espresso y leche fría a base de hielo entero, refrescante y lleno de energía.

\$98

SODA ITALIANA (350 ml)

\$90

FRUTOS ROJOS

FRUTA DE LA PASIÓN

FRAPPÉS

Latte frío saborizado (350 ml)

Taro, arroz con leche, flan o churro.

Frappé cappuccino (350 ml)

Café espresso, leche y hielo. Pulverizado a punto de nieve.

Frappé saborizado (350 ml)

Taro, arroz con leche, flan o churro.

Moka frappé (350 ml)

Refrescante sabor a chocolate con café y hielo pulverizado.

PRECIO

\$108

\$98

\$109

\$98

Precios expresados en pesos mexicanos. Todos los precios de este menú incluyen IVA. El consumo de alimentos crudos es bajo su responsabilidad. Promovemos el consumo responsable de bebidas alcohólicas; su venta está prohibida a menores de 18 años.

POSTRES

	PRECIO
Pastel de queso fresa (160 g).	\$ 121
Sinfonía de chocolate (160 g).	\$ 121
Rebanada cheesecake (130 g).	\$ 121
Flan (150 g).	\$ 84
Pastel, variedad de sabores (130 g): Moka / Chocolate / Elote	\$ 122
Strudel de manzana (165 g).	\$ 129
Helado sencillo (125 g).	\$ 68
Helado doble (155 g).	\$ 94



DISFRUTA DE MI VIEJO CAFÉ

PUEBLA:

CD JUDICIAL

4to. Retorno Osa Menor No. 2 Loc. 6, Centro Comercial Atrium, Ciudad Judicial, 72820 San Andrés Cholula

CRISTAL

5 Sur 5302-1, Col, Residencial Boulevares, 72440, Puebla, Pue.

HUEXOTITLA

Av 43 Pte 301, Huexotitla, 72534, Puebla, Pue.

LOMAS DE ANGELÓPOLIS

Boulevard Interamericano 103 San Antonio Cacalotepec San Andrés Cholula, 72828, Puebla, Pue.

PLAZA SOLÉ

Blvd. 18 Sur 5120, Zona Sin Asignación de Nombre de Col 54, Jardines de San Manuel, 72570, Puebla, Pue.

IKONIK

Blvd. Héros del 5 de Mayo 202, Barrio de la Luz, 72377, Puebla, Pue.

NORIA

Calle 45 Pte. 1937, Reserva Territorial Atlixcáyotl, La Noria, 72410, Puebla, Pue.

VALESEQUILLO

8323 Plaza Valsequillo, Blvd. Capitán Carlos Camacho Espíritu Col, San José Xilotzingo,

ZAVALETA

Calzada Zavaleta No. 1302 Locales 10 y 11 Plaza La Recta, Zavaleta, 72150, Puebla, Pue.72590, Puebla, Pue.

FORÁNEAS:

SAN MARTÍN

Libertad Nte. 1, Col Centro, 74000 San Martín Texmelucan de Labastida, Pue.

TEZIUTLÁN

Av Miguel Hidalgo 801, Centro, 73800 Teziutlán, Pue.

XOXTLA

Autopista México - Puebla Km 109.7 San Miguel Xoxtla, 72620 Puebla, Pue.



SABOR QUE LLEGA EN DONDE ESTÉS



222 401 6294

www.miviejocafe.com.mx



**Empresa
Socialmente
Responsable**

UNA EMPRESA DE GRUPO PLAZA