



CAFÉ REAL RENTERÍA

● BISTRO LOUNGE BAR ●

REGINA CENTRO HISTORICO CDMX

CAFÉ



CALIENTE

ESPRESSO Auténtico café de origen, 30 ml	\$30
CORTADITO Espresso y leche cremada, 60 ml	\$35
MACCHIATO Espresso con corona de crema de leche, 50 ml	\$35
ESPRESSO CON PANNA Espresso con crema batida dulce y canela, 60 ml	\$45
BOMBÓN Espresso con base de dulce de leche y leche cremada, 60 ml	\$45
FLAT WHITE Espresso doble con leche perfectamente cremada, 175 ml	\$50
CAPPUCCINO Antigua original receta de espresso con leche, 200 ml	\$50
LECHERO RR Original lechero RR estilo Veracruz, 380 ml	\$65
AMERICANO Espresso doble con agua, 330 ml	\$50
LATTE Espresso con leche cremada, 330 ml	\$65
MOCHA Espresso doble, chocolate y leche cremada, 330 ml	\$70
MOCHA BLANCO Espresso doble, chocolate blanco y leche cremada, 330 ml	\$70
CARAMELATTE Espresso sobre, caramelo y leche cremada, 330 ml	\$70
EL IRLANDÉS Espresso doble, crema irlandesa (sin alcohol) y leche, 330 ml	\$70
VAINILATTE Espresso doble, vainilla y leche cremada, 330 ml	\$70
CAJETACCINO Espresso doble, cajeta y leche cremada, 330 ml	\$70
LATTEAVELLANA Espresso doble, avellana dulce y leche cremada, 330 ml	\$70
CHAI CAFÉ Espresso doble, chai y leche cremada, 330 ml	\$70
MATCHA CAFÉ Espresso doble, matcha y leche cremada, 330 ml	\$70

FRÍO

\$55
\$70
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75
\$75

FRAPPE

BATIDO DE HIELO BASE LÁCTEA, CON TEXTURA SUAVE Y CREMOSA, CREMA BATIDA Y DASH DULCE.

CAPPUCCINO	\$85
MOCHA	\$85
MOCHA BLANCO	\$85
CARAMELO	\$85
CHOCOLATE BLANCO	\$85
CHOCOLATE MEXICANO	\$85
MATCHA	\$85
CHAI	\$85

SMOOTHIES

BATIDO DE HIELO BASE AGUA, SABORES FRUTALES Y DASH DULCE.

HORCHATA	\$80
JAMAICA	\$80
MANGO	\$80
PIÑA COLADA	\$80
FRUTOS ROJOS	\$80

MALTEADAS

BATIDO DE HELADO CON LECHE. CON Y SIN ALCOHOL.

CHOCOLATE	\$90
VAINILLA	\$90
FRESA	\$90
FRESA-ABSOLUT Helado de fresa y toque de vodka, 380ml	\$120
VAINILLA 43 Helado de vainilla y licor de hierbas, 380 ml	\$120
CHOCO JACK Helado de chocolate con Jack Daniel's, 380 ml	\$120

REFRESCANTES

BEBIDA FRÍA CARBONATADA ACOMPAÑADA DE BOMBAS DE SABORES. IDEAL PARA REFRESCARSE.

MORA AZUL	\$70
CEREZA - LYCHEE	\$70
FRUTA DE LA PASIÓN	\$70

BEBIDAS

REFRESCOS	\$40
Coca-cola, coca-cola zero, fanta, fresca, mundet, sprite, ginger ale	
AGUA MINERAL/TÓNICA	\$40
Peñafiel y schweppes	
AGUA DEL DÍA	\$40

NO CAFÉ

CHOCOLATE MEXICANO Chocolate y leche cremada, 330 ml	\$70	\$75
CHOCOLATE BLANCO Chocolate blanco y leche cremada 330 ml	\$70	\$75
CHAI Chai y leche cremada, 330 ml	\$70	\$75
MATCHA Matcha y leche cremada, 330 ml	\$70	\$75

TISANAS/TEA

MENTA Menta, hierbabuena y rosas silvestres, 330 ml	\$65	\$70
MORAS Moras silvestres y pasas deshidratadas, 330 ml	\$65	\$70
ALMENDRA MANZANA Almendras y manzanas deshidratadas con toque de canela, 330 ml	\$65	\$70
MANZANA ARÁNDANO Arándanos y manzanas deshidratadas, 330 ml	\$65	\$70

Los precios incluyen IVA; la propina es voluntaria y siempre apreciada; la carga extra de café tiene un costo de \$15 MXN y la leche vegetal \$10 MXN. Gracias por elegirnos.

DESAYUNOS

CHILAQUILES NATURALES \$95

Preparados con totopos crujientes y salsa roja o verde, con crema, queso panela, cebolla y jitomate cherry.

Personalízalos con: bistec +\$30, huevo +\$15, pollo +\$20.

MOLLETES \$100

Tradicionales con frijoles y gratinados con queso gouda, acompañados de pico de gallo. **Ingrediente extra +\$20**

BRUSCHETTA \$110

Dos bruschettas de pan artesanal con pomodoro casero, tomates cherry y gouda gratinado, terminadas con pesto fresco y un toque de menta. Acompañadas de papas a la francesa.

HOT-CAKES \$110

Dos piezas, acompañadas de frutos rojos y una bolita de helado, acompañados de cajeta, miel, maple, lechera, mermelada de fresa o crema de avellana.

PAN FRANCÉS \$100

Cuatro mitades de pan bañadas en una mezcla tradicional de leche, canela y azúcar, doradas a la perfección y acompañadas de frutos rojos y helado.

CLUB SANDWICH \$150

Pan blanco tostado con capas de lechuga crujiente, jamón de pavo, jitomate, pechuga de pollo, quesos panela y gouda, terminado con pesto aromático. Acompañado de papas a la francesa.

CUERNITO ESPECIAL \$90

Pan cuernito ligeramente tostado y preparado con lechuga fresca, jitomate, pesto, queso panela, queso gouda, jamón de pavo y espinaca. Se sirve con nuestras papas a la francesa, hechas al momento.

CONCHA VERACRUZANA \$70

Concha dulce, preparada con frijoles y queso panela asado, acompañada de papas a la francesa.

HUEVITOS AL GUSTO \$95

Huevos revueltos o estrellados, servidos con frijolitos, totopos y pan calentito. Puedes pedirlos a la mexicana, con jamón o tocino +\$15, o con chorizo argentino o chistorra +\$25.

HUEVOS BAÑADOS \$105

Huevos revueltos o estrellados, servidos con frijolitos, totopos y pan calentito, bañados en salsa verde o roja. Pueden pedirse con jamón o tocino +15, o con chorizo argentino o chistorra +25.

ENSALADAS

DE MAMÁ \$125

Lechuga acompañada de arándano, queso azul, fresa, pera y almendra caramelizada. Bañada con aderezo de la casa hecho a base de miel y vinagre balsámico.

ESPINACA \$125

Espinaca acompañada de queso de cabra, almendra y durazno. Bañada con aderezo de la casa hecho a base de miel y vinagre balsámico.

LA BAGUETTE

IL ITALIANO \$160

Pesto, lechuga, tomate cherry, salami, peperoni, salsa pomodoro, queso gouda y parmesano rallado.

BISTEC CON QUESO \$165

Bistec de res asado, espinaca, queso gouda, cebolla caramelizada acompañado de un chile serrano asado.

DEL BOSQUE \$165

Queso de cabra, queso crema, frutos del bosque, almendras, tocino y fruta de temporada.

EL PIBE \$170

Espinaca, jitomate, chorizo argentino, cebolla caramelizada y queso gouda.

QUESERO \$175

Queso de cabra, queso gouda, queso crema, pera asada y mermelada de rutos rojos.

NAPOLITANO \$165

Lechuga, milanesa de pollo estilo Nápoles, salsa pomodoro, espinaca, pesto y queso gouda.

JAMON DE PAVO \$160

Lechuga, pesto, jitomate, jamón de pavo, queso panela y queso gouda.

Todas las baguettes incluyen una guarnición de papas a la francesa sazonadas con parmesano.

POSTRES Y PAN

TIRAMISÚ \$130

Estilo italiano con soleta remojada en café y toque de whiskey, acompañado de helado.

FLAN DE LA CASA \$100

Con base de cajeta quemada y notas de caramelo tostado

AFFOGATO \$80

Helado de vainilla con espresso doble tradicional.

PIEZA DE PAN \$25

Tradicionales piezas de pan mexicanas, preguntar por variedades.

PIEZA DE PAN RELLENA \$45

Mermelada de fresa, lechera, cajeta, crema de avellana, mantequilla con azúcar.

GALLETA DE LA CASA \$35

Galletas especiales de la casa, pregunta por nuestros sabores.

PLATANITOS PANKO \$95

Rodajas de plátano empanizadas en panko, servidas con queso mascarpone, miel y un toque de salsa teriyaki.

EN CAFÉ RR PREPARAMOS CADA PLATILLO CON DEDICACIÓN, BUSCANDO QUE EL ESFUERZO DE NUESTRA COCINA SE REFLEJE EN CADA BOCADO. POR ELLO, LE INVITAMOS A PREGUNTAR POR LAS ESPECIALIDADES DEL CHEF Y NUESTRAS RECOMENDACIONES DEL DÍA; SERÁ UN PLACER GUIARLE PARA QUE DISFRUTE LA MEJOR EXPERIENCIA POSIBLE CON NOSOTROS.

Los precios incluyen IVA. La propina es voluntaria y apreciamos sinceramente su apoyo a nuestro equipo. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro personal.

BURGUERS

HAMBURGUESA ANGUS DOBLE \$250

Pan brioche de la casa con dos carnes tipo angus, chorizo argentino, tocino, pepinillos, jitomate, cebolla caramelizada, queso gouda, queso americano y lechuga.

HAMBURGUESA CHEESE MACHA \$230

Pan brioche de la casa con nuestro aderezo original RR de salsa macha, carne tipo angus, queso de cabra, queso panela asado, queso gouda, queso americano, aros de cebolla, cebolla caramelizada y lechuga.

HAMBURGUESA WATER BACON \$230

Pan brioche de la casa con chutney especial de melón asado y caramelizado con chile quebrado, carne angus, queso gouda, queso americano, tocino frito, aros de cebolla y lechuga.

Todas las burgers incluyen una guarnición de papas a la francesa sazonadas con parmesano.

PARA COMPARTIR

Recetas de la casa pensadas para acompañar tus bebidas favoritas y disfrutar un buen rato. Son opciones ideales para comenzar, picar en grupo o simplemente compartir algo rico mientras conversas en Café RR.

PAPAS A LA FRANCESA ORIGINALES \$125

Papas clásicas salteadas con tu elección de paprika, sal o lemon pepper. 200 g

PAPAS SICILIANAS \$160

Papas cubiertas con salsa pomodoro, trozos de pepperoni y salami, gratinadas con queso gouda y terminadas con parmesano rallado. 200 g

PAPAS MÁXIMA \$175

Papas con una mezcla de chorizo argentino, chistorra, tocino, cebolla y perejil, servidas al momento. 200 g

AROS DE CEBOLLA 10 PIEZAS \$135

15 PIEZAS \$190

Acompañados de papas a la francesa y 4 salsas a elegir, teriyaki, BBQ, BBQ Habanero, Honey mustard.

BONELESS 215 GRMS \$130

430 GRMS \$230

Acompañados de papas a la francesa y 4 salsas a elegir, teriyaki, BBQ, BBQ Habanero, Honey mustard.

DEDOS DE QUESO 8 PIEZAS \$135

16 PIEZAS \$250

Acompañados de papas a la francesa y 5 salsas a elegir, teriyaki, BBQ, BBQ Habanero, Honey mustard Y Pomodoro.

PARA PICAR

CHIPS DE LA CASA \$70

Chips de corte delgado, salteadas con sal y un toque de aceite picante.

CHIPS MEDITERRANEAS \$110

Chips de corte delgado con sal, aceitunas, jitomatito cherry frito, pepperoni, aceite picante y queso parmesano.

ACEITUNAS ORIGINALES \$50

Originales, acompañadas de rodaja de limón.

ACEITUNAS CUBANAS \$60

Con salsa inglesa, maggi, tajín, limón y tabasco.

ACEITUNAS MACHA \$70

Salteadas con salsa macha de la casa.

ESPECIALES

MILANESA NAPOLITANA \$180

Milanesa de pollo empanizada al estilo Nápoles, cubierta con nuestra salsa pomodoro y gratinada con queso gouda. Se acompaña de ensalada de lechuga con tomatitos cherry y papas a la francesa preparadas al momento.

PICADITAS VERACRUZANAS \$160

Seis picaditas de masa de nixtamal acompañadas de bistec, queso panela, crema y cebolla. Vienen en tres estilos: dos con salsa roja, dos con salsa verde y dos con salsa macha.

RIB-EYE \$300

Corte de rib-eye de 200 g, asado al gusto y acompañado de ensalada de jitomates cherry y papas a la francesa.

CHISTORRA \$205

Chistorra en trozos sobre una salsa roja al mezcal acompañada de rodajas de pan y papas a la francesa. 150 grms

TAMPIQUEÑA \$300

Filete de arrachera de 200 g acompañado de papas a la francesa, ensalada de jitomate cherry, una porción pequeña de chilaquiles y dos picaditas veracruzanas.

HUEVOS ROTOS RR \$210

Dos huevos tiernos servidos sobre una cama de papas a la francesa bañadas en salsa pomodoro y parmesano rallado, con trozos de chorizo argentino, chistorra y pepperoni.

PAPAS A CABALLO \$120

Dos huevos estrellados servidos sobre una base de papas a la francesa. Pueden pedirse con jamón o tocino +15, o con chorizo argentino o chistorra +25.

Los precios incluyen IVA. La propina es voluntaria y apreciamos sinceramente su apoyo a nuestro equipo. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro personal.

COFFTAILS

EL IRLÁNDES ORIGINAL Café intenso mezclado con whisky Jack Daniel's Honey y terminado con una capa suave de crema batida. Un clásico cálido con carácter dulce y elegante.	\$130
EL ESCOCÉS Whisky escocés con licor de hierbas, licor de café y espresso. Intenso, herbal y ligeramente dulce.	\$120
CARAJILLO CLÁSICO Licor de hierbas, espresso doble y licor de café, agitados para crear una mezcla aromática y equilibrada, perfecta para cerrar cualquier momento.	\$120
CARAJILLO AZTECA Mezcal artesanal con espresso doble, licor de hierbas y licor de café. Un coctel profundo y especiado que une tradición y modernidad.	\$120
CARAJILLO ITALIANO Amaretto, licor de café, espresso doble y un toque de licor de hierbas. Sabor con notas almendradas y un final aromático.	\$120
MOCHA BAILEYS Baileys, espresso doble, chocolate y licor de hierbas en una mezcla cremosa y reconfortante, de los favoritos de la casa.	\$120
NEGRONI CAFÉ Campari, gin, vermut rosso y espresso doble en un balance perfecto entre amargor, frescura y el cuerpo del café. Un clásico reinterpretado	\$140
ESPRESSO MARTINI Vodka, licor de café y espresso doble, agitados hasta lograr una textura sedosa con espuma ligera. Elegante, moderno y vibrante.	\$120
ESPRESSO MARTINI CHAI Vodka, chai especiado, licor de café y espresso doble. Una versión aromática y elegante.	\$130
DE MI GENERAL Sambuca nero, amaretto, espresso doble, licor de café y licor de hierbas. Un coctel intenso, complejo y con un final profundamente aromático.	\$120
RUSO NEGRO Vodka, licor de café y espresso doble. Simple, directo y robusto, con el café como protagonista.	\$120
TEUTÓN Jägermeister, licor de café y espresso doble en una mezcla herbal y estimulante. Para paladares que buscan algo distinto.	\$120

CLÁSICOS ESPECIALES

Coctelería clásica reinterpretada con sabores vibrantes y frescos. Ideales para elegir tu destilado favorito y disfrutarlo en distintas versiones frutales.

MARGARITA Tequila, cítrico y licor de naranja, en la versión de tu sabor favorito.	\$110
MEZCALITA Mezcal con carácter ahumado, cítricos, tajín y ginger-ale..	\$110
MOJITO Ron, hierbabuena y limón, disponible en distintos sabores.	\$100
GIN TONIC Gin, limón y agua tónica con el toque frutal de tu elección.	\$120

SABORES DISPONIBLES:

MANGO · FRUTOS ROJOS · NARANJA · LIMÓN · TAMARINDO

Los precios incluyen IVA. La propina es voluntaria y apreciamos sinceramente su apoyo a nuestro equipo. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro personal.

CLÁSICOS

NEGRONI Gin, Campari y vermut rosso en perfecto equilibrio. Un clásico italiano de sabor profundo y elegante.	\$140
MILANO TORINO Campari y vermut rosso en partes iguales, con un carácter amargo y herbal que representa la esencia de los aperitivos italianos.	\$120
OLD PAL Whisky, Campari y vermut seco. Una versión más seca y especiada del Negroni.	\$150
OLD FASHIONED Whisky mezclado con un toque de azúcar y amargo de angostura, servido con un twist de naranja.	\$140
WHISKY SOUR Whisky, Limón, Jarabe natural y clara de huevo para texturizar.	\$140
MOSCOW MULE Vodka con jugo de limón y ginger, servido bien frío. Refrescante y cítrico.	\$110
PIÑA COLADA Ron mezclado con crema de coco y jugo de piña, servido bien frío para lograr una textura cremosa y refrescante. Un clásico tropical con sabor suave y equilibrado.	\$110
MARTINI Gin y vermut seco, servido perfectamente frío. Seco, limpio y atemporal.	\$120
HANKY PANKY Gin y vermut seco, servido perfectamente frío. Seco, limpio y atemporal.	\$120
DAIQUIRI Ron blanco, limón fresco y azúcar. Seco, equilibrado y atemporal.	\$120
MANHATTAN Whisky y vermut rosso con angostura. Intenso, elegante y ligeramente dulce.	\$150
BOULEVARDIER Whisky, Campari y vermut rosso. Profundo, amargo y sofisticado.	\$150
TOM COLLINS Gin, limón y soda. Cítrico, ligero y refrescante.	\$150

SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco y soda. Ligero, cítrico y refrescante con un final ligeramente amargo.	\$160
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco y soda. Más intenso y amargo, con un perfil herbal elegante y refrescante.	\$160

CON VINO

SANGRÍA Vino tinto macerado con fruta fresca y un toque cítrico. Refrescante, ligeramente dulce y perfecta para compartir.	\$120
CLERICOT Vino tinto con fruta fresca cortada al momento y un perfil más ligero y vibrante. Frutal, fresco y fácil de disfrutar.	\$120
TINTO DE VERANO Vino tinto refrescado con notas cítricas. Ligero, vibrante y perfecto para el calor.	\$120

El consumo de bebidas alcohólicas es responsabilidad de quien las consume. Disfruta con moderación. No conduzcas bajo los efectos del alcohol.

RON

BACARDÍ SPICED	\$105
BACARDÍ BLANCO	\$110
APPLETON STATE SIGNATURE	\$115
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$165

WHISKY

JOHNIE WALKER RED LABEL	\$150
JACK DANIEL'S OLD NO. 7	\$190
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	\$190
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	\$190
JAMESON IRISH	\$165
JIM BEAM WHITE	\$150

TEQUILA

GRAN CENTENARIO PLATA	\$145
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$230
DON JULIO BLANCO	\$215
1800 REPOSADO	\$205

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$190
MONTELOBOS ESPADÍN	\$225
SELECCIÓN DE MEZCALES	\$190

Una curaduría especial de mezcales artesanales disponibles por temporada. Cada etiqueta ofrece perfiles únicos según su agave y región.

Pregunta por nuestras variedades disponibles.

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$130
SMIRNOFF	\$120
KETEL ONE	\$165

DIGESTIVOS

ANÍS SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$160
ANÍS DEL MONO DULCE	\$125
FERNET-BRANCA	\$190
JÄGERMEISTER	\$195

LICORES

CAMPARI	\$175
APEROL	\$160
CONTROY DE NARANJA	\$110
KAHLÚA	\$105
BAILEYS	\$170

GIN

BEEFEATER LONDON DRY	\$165
TANQUERAY LONDON DRY	\$190

COGNAC

MARTELL VS	\$235
HENNESSY VS	\$330

VERMUTH

CINZANO DRY	\$135
CINZANO DULCE BLANCO	\$135
CINZANO ROSSO	\$135

CERVEZAS

CORONA	\$60
VICTORIA	\$60
MADELO NEGRA	\$75
MODELO ESPECIAL	\$75

Tarro michelado, cubano. clamato o chelato, costo adicional (\$10.00), escarchado sin costo.

"CADA DESTILADO INCLUYE UN MEZCLADOR A ELEGIR."

Los precios incluyen IVA. La propina es voluntaria y apreciamos sinceramente su apoyo a nuestro equipo. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro personal.

El consumo de bebidas alcohólicas es responsabilidad de quien las consume. Disfruta con moderación. No conduzcas bajo los efectos del alcohol.