

# jugos

400 ml

## LOS BÁSICOS

Naranja, toronja, mandarina, (en temporada), zanahoria, betabel

\$55

## COMBINADO

Dos frutas a elegir

\$60

## SHOT DE JENGIBRE

Con jugo de 1 fruta a elegir + cúrcuma

\$30

\$36

## NUESTRAS MEZCLAS

1. Pepino, piña, perejil, naranja, apio y nopal

\$60

2. Zanahoria, naranja, betabel y apio

\$60

3. Guayaba, naranja, toronja y jengibre

\$80

4. Toronja, naranja, limón y menta

\$65

5. Apio, pepino, espinaca, perejil y limón

\$60

6. Manzana, zanahoria, betabel, limón y jengibre

\$62

7. Apio, betabel, zanahoria, pepino y limón

\$68

8. Manzana, piña, jengibre, limón, pepino y apio

\$75

\*Ingrediente extra + 10

\*Jengibre extra + \$15

# fuentes de sodas

## SODA ITALIANA

\$68

Blue curaçao · mango · fresa · kiwi · durazno · uva

## AGUA EMBOTELLADA

\$20

## PERRIER

\$50

## CHAMOYADA

Mango

\$70

## AGUA FRUTAL

Naranjada · limonada · melón · maracuyá · piña Natural

\$38

Mineral

\$45

## HELADO ARTESANAL

(1 bola)

\$40

## VASO DE LECHE

(8 oz)

\$25

## LIMONADA DE FRESA

\$65

## ZARZAPARRILLA

\$30

## CHOCOMILK

\$60

## REFRESCO

\$40

# smoothies

## SMOTHIE FRAPPÉ

Base de agua + mezcla de 2 frutas  
De frutos rojos (4 frutas)

\$65

\$75

## GALÁCTICO FRAPPÉ

Base de leche + mezcla de 2 frutas  
De frutos rojos (4 frutas)

\$70

\$80

\*Fruta extra o cambio de leche + \$10

# nutrifrappé

1. Fresa, dátiles, cacao, linaza, chía, matcha y leche de coco (ideal para antes de hacer ejercicio)

\$95

2. Frutos del bosque, dátil, cardamomo, leche de almendras, y cacao

\$90

3. Plátano, frutos del bosque, leche de almendras, yogurt y miel

\$90

4. Leche de almendras, plátano, fresa, amaranto, maca y miel

\$100

5. Leche de coco, mango, avena, chía, cardamomo, almendras y miel

\$100

6. Leche de soya, manzana, avena, amaranto, almendras, canela y miel

\$95

\*Fruta extra o cambio de leche + \$10

# smoothie bowls

La base es una deliciosa mezcla de plátano, leche de coco y acaí

## BERRY KING

Base con topping de fresa, blueberries y granola

\$105

## ENERGY

Base + proteína con topping de almendras, crema de maní, manzana y coco

\$120

## CHOCOFRESA

Base + cacao con topping plátano, fresa, nutella

\$120

## MATCHA BOWL

Base + matcha con topping de coco, blueberries y amaranto

\$105



pixán<sup>®</sup>  
CAFÉ



CafePixan



CafePixan.Mx

# café

<b>ESPRESSO</b> sencillo / doble	\$30/\$42
<b>CAFÉ AMERICANO</b> sencillo / doble	\$34/\$46
<b>PRENSA FRANCESA</b> (350 ml)	\$52
<b>COLD BREW</b> Café reposado frío Cold Brew Tonic	\$68 \$85
Chemex 400ML Variedad Gesha	\$75
<b>CAPUCCINO ITALIANO</b> sencillo / doble	\$44/\$60
<b>CORTADITO</b> Espresso con toque de leche sencillo / doble	\$36/\$48
<b>CAFÉ DE OLLA 350 ml</b> Con piloncillo y canela Frio	\$60 \$65
<b>LECHERO 350 ML</b>	\$62
<b>LATTE</b>	\$62
<b>LATTE FRÍO</b>	\$65
<b>CARAJILLO MAZAPÁN</b>	\$90
<b>CARAJILLO</b>	\$85
<b>NUTELATTE</b> Latte con nutella + panna + caramelo	\$76
<b>MOKACCINO</b> Capuccino + cacao + panna	\$70

\* Leche extra, crema, leche vegetal o panna +\$10

**CAPUCCINO SABORES**  
350 ml  
Moka · Cajeta ·  
Rompope · Mazapán  
Baileys \$65  
\$85

**BEBIDAS FRIAS**  
Todo al Shaker

**ESPRESSO BAILEYS FRÍO**  
Espresso + 1.5 oz de  
Baileys y hielo \$80

**ESPRESSONEJO**  
Conejo Turín + espresso  
+ helado de vainilla \$80

**AFOGATTO**  
Espresso + helado de  
vainilla + panna +Oreo \$74

**AFFOGATO BAILEYS**  
Espresso + helado de  
vainilla + panna +  
Baileys \$80

**ESPRESSO TONIC**  
Espresso doble + Agua  
tónica \$75

**ICEE MOKA**  
Espresso+ leche cremada  
+ cocoa alcalina + hielo \$70

**COLD BREW LATTE**  
Hecho con Gesha  
Café infusionado en frío  
+ leche cremada \$90

**ESPRESSO TROPICAL**  
Espresso + maracuyá +  
hielo \$75

## ¿Te contamos sobre nuestro café?

Es un café de especialidad con marca propia y certificación, coffea arábica, genuino Coatepec, cosechado a 1250 msnm, tueste medio.

Kilo \$370 500gr. \$185 250gr \$93 ¡Pide tu molido favorito!

# frappeados & chocolate

\* Leche extra, crema, leche vegetal o panna +\$10

<b>FRAPPUCCINO Y CHOCOFRAPPÉ</b>	<b>F C</b> \$85/\$95	<b>ORIGEN OAXACA</b> Con leche Con agua	\$58 \$40
<b>CLÁSICO</b> Moka · Cajeta · Oreo	\$90/\$95	Locomotoras	\$60
Nutella · Rompope Mazapán · Kit Kat Kahlúa · Milky Way	\$100/\$105	Chocoabuelita	\$52
<b>CHOCOPANNA</b> Conejito Turín · Baileys	\$110/\$125	Chocoabuelita + crema batida	\$58
<b>CHOCOBOMBÓN</b> Chocoabuelita + malvaviscos	\$68		

# crepa & bagel



crepa



bagel

<b>MERMELADA FRUTOS ROJOS</b>	\$48	\$58
<b>M. FRESA / ZARZAMORA</b>	\$48	\$58
<b>BLUEBERRIES/+Q. CREMA(+\$20)</b>	\$58	\$68
<b>QUESO CREMA</b>	\$48	\$58
<b>NUTELLA / +Fresa (+\$15)</b>	\$60	\$65
<b>MANTEQUILLA DE MANI</b>	\$60	\$65
<b>LECHERA</b>	\$50	\$55
<b>CAJETA</b>	\$58	\$65
<b>PLÁTANO CON NUTELLA</b>	\$70	\$75
<b>NUEZ CON CAJETA</b>	\$72	\$80

## HORNEADOS EN PIXAN

# repostería artesanal

**GALLETAS**

Avena con pasitas	\$30
Macadamia con arándanos	\$34
Avena con chai	\$28
Galletota	\$42
Galleta New York	\$46

Trufa de chocolate	\$90/\$680
Pastel de zanahoria	\$80/\$520
Red velvet	\$85/\$520
Cheesecake maracuyá	\$85/\$440
Pay de manzana	\$75/\$430
Pastel de queso de bola	\$90/\$680
Tarta Vasca	\$90/\$630
Pay de limón	\$65/\$430
Panqué de limón	\$55/\$320
Rosca de naranja	\$50/\$300
Brownie	\$40
Alfajor	\$35
Macarons	\$40
Bola de Helado extra	\$40



Tenemos servicio a domicilio  
2284 04 8864

# té & tisanas

\* Leche extra, crema, leche vegetal o panna +\$10

<b>INFUSIÓN</b> Caliente o con hielo	\$35	<b>TISANA</b>	\$74	<b>FRAPPÉ</b>	\$90
<b>INFUSIÓN ORGÁNICA</b>	\$45	Mezcla de frutas y flores naturales deshidratadas caliente o con hielo			
<b>ENERGIZA-TÉ</b> Té verde orgánico con limón y miel	\$50	<b>FRESA + KIWI</b> Kiwi, fresa, manzana, flor de jamaica y escaramujo**			
<b>CHAI LATTE*</b> Exótica combinación de té negro, especias.		<b>LOCURA DE MORAS</b> Arándanos, manzana, cereza, blueberries, frambuesa, uva y pétalos de rosa			
Latte \$72		<b>FRUTOS DE VIDA</b> Jamaica, mango, manzana, kiwi, piña, papaya y uva			
Frio \$78		<b>MARACUYÁ</b> Escaramujo, mango, maracuyá, manzana, papaya y uva			
Frappe \$85		<b>PONCHE DE GUAYABA</b> Guayaba, manzana, durazno, uva pasa, jamaica y tamarindo			
<b>MATCHA LATTE</b> Té verde con leche de soya		<b>TARO LATTE</b>			
Latte \$74		Latte \$72			
Frio \$78		Frio \$78			
Frappe \$88		Frappe \$85			
<b>GOLDEN MILK</b> Mezcla de especias con cúrcuma + leche de coco	\$60	**Escaramujo: fruto de rosa silvestre			

# variedades & desayunos



Gabbata bagel singronizada omellete ensalada sandwich crepa

**PAQUETE DE DESAYUNO +\$70 INCLUYE:**  
jugo + café + plato de  
fruta con yogurt y granola  
artesanal

**TQAH** Nuevo

Tocino + Queso Gouda+ Aguacate + Huevo libre pastoreo

\$160 \$160

**ROAST BEEF**

Roast Beef + Queso Provolone

\$130 \$125 \$145 \$135 \$160 \$130 \$145

**LOMITO**

Lomo Canadiense + Queso Provolone

\$112 \$94 \$120 \$92 \$130 \$105 \$110

**PIXAN**

Espinaca + Pera + Almendras + Arándanos + Parmesano

\$112 \$110 \$120 \$105 \$130 \$115 \$125

**PAVAROTTI**

Jamón de pechuga de pavo + Queso Gouda o Panela

\$98 \$92 \$100 \$88 \$112 \$93 \$103

**4Q**

Gouda + Parmesano + Provolone + Panela

\$102 \$102 \$106 \$100 \$130 \$102 \$112

**PITUFO**

Champiñones + Queso Gouda o Panela

\$92 \$90 \$95 \$90 \$95 \$100

**HAWAII**

Tocino + Pechuga de pavo + Queso Gouda + Piña

\$104 \$110 \$105 \$98 \$130 \$105 \$112

**CATALÁN**

Jamón serrano + Queso Gouda + o Panela

\$120 \$115 \$140 \$115 \$162 \$120 \$140

**ITALIA**

Salami + Pepperoni + Parmesano

\$108 \$105 \$108 \$106 \$100 \$108

**POPEYE**

Espinaca + Queso Panela o Gouda + Manzana + Nuez

\$110 \$105 \$110 \$102 \$112 \$102 \$112



**HOT CAKES, WAFFLES O PAN FRANCES**  
Sencillos \$112 / con tocino y huevo \$ 145

**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT Y GRANOLA \$95**

\*Cualquier cambio o ingrediente adicional, genera un costo extra