



By: Finca La Niebla



KAFFA

*Que el bosque haga de los sabores
una experiencia*



Buffet los fines de semana



RESERVAS:

228 506 0273

228 506 0998

hotelfincalaniebla@gmail.com



KAFFA

BY: FINCA LA NIEBLA

MENÚ



DESAYUNO

CÓCTEL DE FRUTAS \$90.00

Con yogur y granola

CÓCTEL DE FRUTAS \$80.00

De temporada con miel de abeja

PAQUETES DE DESAYUNO

INCLUYE: CAFÉ, JUGO DE NARANJA Y UNA
PIEZA DE PAN (08:00 - 13:30 HRS)

LA JOYA \$190.00

Platón: chorizo, cecina, dobladitas,
queso asado con rajas y frijoles de
olla con epazote.

EL CARRIZAL \$180.00

Cecina de la región con orden
de 3 enfrijoladas.

EL CERRO GORDO \$180.00

Cecina de la región con picaditas,
enchiladas y frijoles.

XICO \$170.00

Enmoladas rellenas de pollo o huevo
con frijoles refritos.

CHILAQUILES \$180.00

Verdes o rojos con pollo, huevo o
cecina y frijoles refritos.

ENCHILADAS \$170.00

Verdes, rojas o suizas con pollo o
huevo y frijoles refritos.

DOBLADAS \$160.00

Champiñón, huitlacoche, pollo,
deshebrada de res o queso.

HOT CAKES CON TOCINO \$160.00

Orden con 3 piezas.

HUEVOS AL GUSTO \$160.00

Tirados, a la mexicana, rancheros,
divorciados.

OMELETTE \$170.00

Jamón, queso, champiñones o
huitlacoche.

EL LIGHT \$170.00

Omelette de claras con champiñón
y nopales asados.

ENTRADAS

MEJILLONES \$190.00

Al vino blanco

TABLITA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$420.00

Gouda, tipo manchego, cabra y azul.

BETABEL A LAS BRASAS \$140.00

Medallón de betabel a las brasas con queso
de cabra, almendra tostada y balsámico
sobre una cama de arúgula y espinaca baby.

GUACAMOLE \$90.00

CHAMPIÑONES \$120.00

Al ajillo, en chipotle o campiranos.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA \$140.00

Lechuga, manzana, berros de la montaña,
cubos de queso panela, bañado con
aderezo de mostaza y miel.

ENSALADA VERDE \$140.00

Lechuga de la casa, espinaca baby, pepino,
cebolla, aguacate y aderezo roquefort

CÉSAR CON POLLO \$160.00

Lechuga, crotones, parmesano, pollo y
aderezo César.

ENSALADA DEL BOSQUE \$140.00

Mix de lechuga, espinaca, fresa, arándano,
queso de cabra, nuez caramelizada y
aderezo balsámico.

SOPAS

CALDO TLALPEÑO \$100.00

Pechuga de pollo, zanahoria, garbanzo,
aguacate y chipotle.

SOPA AZTECA \$100.00

Julianas de tortilla, aguacate, queso
panela con chile pasilla.

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO \$110.00

Jitomate rostizado con queso de cabra
servido en el interior de una hogaza.

CAZUELA DE MARISCOS \$300.00

Trucha, camarones y mejillones



KAFFA

BY: FINCA LA NIEBLA

PLATOS FUERTES



AVES

POLLO KAFFA \$190.00

Pechuga de pollo rellena de queso de cabra y espinacas envueltas en tocino y acompañada de vegetales.

PECHUGA EN SALSA DE ZARZAMORA \$190.00

(Por temporada) filete de pechuga asada con salsa de zarzamora de la finca con verduras salteadas.

PECHUGA A LA PLANCHA \$160.00

Acompañada de verduras salteadas.

RES

CECINA TRADICIONAL \$230.00

Acompañada con frijoles refritos, queso asado, nopales y cebolla asada.

RIB-EYE \$490.00

Acompañada de papas cambray y guacamole.

PICAÑA \$490.00

Acompañada de papas cambray y guacamole.

ARRACHERA ASADA \$260.00

Acompañada con frijoles, queso asado, nopales y cebolla asada.

HAMBURGUESA \$190.00

Con papas a la francesa.

PESCADOS

TRUCHA EMPAPELADA EN SALSA DE CACAHUATE \$230.00

TRUCHA AHUMADA \$230.00

TRUCHA EMPAPELADA CON ACUYO Y SALSA DE CHIPOTLE \$230.00

ROBALO AL AJILLO \$380.00

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS \$380.00

CAMARONES ENCHIPOTLADOS \$350.00

Acompañados de arroz blanco y plátanos fritos

CAMARONES AL MOJO DE AJO \$350.00

Acompañados de arroz blanco y ensalada

CAMARONES EN SALSA VERDE \$350.00

Acompañados de arroz blanco y ensalada

CAMARONES RELLENOS DE QUESO CREMA Y TOCINO \$350.00

Acompañados de arroz blanco y ensalada

CAMARONES AL COCO CON SALSA DE MANGO \$350.00

Acompañados de arroz blanco y ensalada

PASTAS

ESPAGUETI CON SALSA POMODORO \$135.00

ESPAGUETI CON SALSA BOLOÑESA \$190.00

ESPAGUETI ALFREDO \$135.00

ESPAGUETI AL PESTO \$135.00

LASAÑA A LA BOLOÑESA \$250.00





KAFFA

BY: FINCA LA NIEBLA

MENÚ



POSTRES

HELADO DE VAINILLA	\$90.00
PLÁTANOS FRITOS	\$90.00
TARTA DE ELOTE Tarta individual con receta de la casa.	\$105.00
TARTA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO	\$105.00

BEBIDAS

LIMONADA/NARANJADA NATURAL (250 ML)	\$45.00
LIMONADA/NARANJADA MINERAL (250 ML)	\$58.00
AGUA DE MARACUYÁ/ JAMAICA/ GUANÁBANA	\$50.00
JARRA DE AGUA (1 LT)	\$110.00
JARRA DE AGUA CON MINERAL (1 LT)	\$130.00
REFresco DE LATA	\$45.00
BOTELLA DE AGUA	\$35.00
JUGO DE NARANJA O TORONJA	\$50.00
JUGO VERDE	\$60.00
JUGO DE NARANJA, FRESA Y CÚRCUMA	\$75.00



NUESTRAS FINCAS SON
ORGÁNICAS DE ESTRUCTURA ALTURA

CAFETERÍA

CAFÉ AMERICANO	\$45.00
EXPRESSO	\$40.00
EXPRESSO CORTADO	\$45.00
LECHERO	\$55.00
CAPUCHINO TRADICIONAL	\$55.00
CAPUCHINO CON SABOR Cajeta, chocolate o vainilla.	\$70.00
CAPUCHINO GOURMET Rompope, baileys, licor de café, amaretto.	\$100.00
LATTE	\$60.00
CHOCOLATE TRADICIONAL	\$60.00
INFUSIÓN DE LAVANDA Y ROMERO	\$45.00





BAR Y MIXOLOGÍA



KAFFA

FINCA LA NIEBLA

WHISKY

	COPA	BOTELLA
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$110.00	\$700.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$165.00	\$1,900.00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$165.00	\$1,000.00
BUCHANAN'S 12	\$180.00	\$1,900.00
MACALLAN 12	\$260.00	\$4,600.00
CHIVAS REGAL 12	\$180.00	\$1,900.00
CHIVAS REGAL 18	\$220.00	\$2,300.00
OLD PARR	\$130.00	\$1,200.00

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES V	\$100.00	\$550.00
TORRES X	\$110.00	\$700.00
TORRES XV	\$160.00	\$1,200.00
TORRES XX	\$185.00	\$2,000.00
AZTECA DE ORO	\$100.00	\$500.00

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
DON JULIO 70	\$175.00	\$1,800.00
DON JULIO REPOSADO	\$155.00	\$1,350.00
HERRADURA REPOSADO	\$120.00	\$1,150.00
RESERVA DE LA FAMILIA	\$340.00	\$4,050.00
1800 AÑEJO	\$155.00	\$1,200.00
HORNITOS	\$110.00	\$700.00

KAFFA

FINCA LA NIEBLA

RON

	COPA	BOTELLA
ZACAPA 23	\$190.00	\$2,200.00
APPLETON ESTATE	\$110.00	\$550.00
APPLETON JAMAICA RUM	\$110.00	\$900.00
MATUSALEM 15 AÑOS	\$155.00	\$1,200.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$110.00	\$850.00
HABANA CLUB 7 AÑOS	\$110.00	\$850.00
BACARDI BLANCO	\$90.00	\$550.00

VODKA

	COPA	BOTELLA
GREY GOOSE	\$145.00	\$1,600.00
STOLICHNAYA	\$110.00	\$1,150.00

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
TANQUERAY	\$130.00	\$1,200.00
BOMBAY	\$140.00	\$1,400.00
GIN ARTESANAL	\$110.00	

– APERITIVOS Y DIGESTIVOS –

	COPA	BOTELLA
CHINCHÓN DULCE Y SECO	\$100.00	\$800.00
BAILEYS	\$100.00	\$800.00
KAHLÚA	\$100.00	\$600.00
DISARONNO	\$140.00	\$1,300.00
LICOR 43	\$120.00	\$900.00

KAFFA

FINCA LA NIEBLA

VINOS

	COPA	BOTELLA
L.A. CETTO NEBBIOLO		\$650.00
L.A. CETTO SYRAH		\$450.00
CASA MADERO 3 V		\$1,500.00
CASA MADERO 3V GRAN RESERVA		\$2,200.00
GRAN SANGRE DE TORO		\$700.00
CASILLERO DEL DIABLO		\$700.00
TINTO DE LA CASA	\$100.00	
BLANCO CON AIRÉN	\$100.00	

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
AMARES CUPREATA	\$145.00	\$1,400.00
AMARES ESPADÍN	\$160.00	\$1,600.00
400 CONEJOS ESPADÍN	\$120.00	\$900.00
UNIÓN ESPADÍN	\$100.00	\$800.00
MEZCAL ARTESANAL	\$100.00	

MIXOLOGÍA Y COCTELERÍA

GIN FRUTOS ROJOS	\$115.00
GIN ESPRESSO	\$115.00
GIN ESPECIAS	\$100.00
MOJITO CUBANO	\$100.00
MOJITO DE SABOR	\$100.00
PIÑA COLADA	\$100.00
MARGARITA CLÁSICA	\$100.00
MARGARITA DE TAMARINDO	\$100.00
MEZCALITA DE SABOR	\$100.00
CARAJILLO	\$100.00
CLERICOT	\$100.00

CERVEZA (BOTELLA)

CORONA, VICTORIA, DOS EQUIS LAGER, INDIO	\$48.00
HEINEKEN, MODELO, STELLA	\$55.00
CERVEZA ARTESANAL	\$110.00