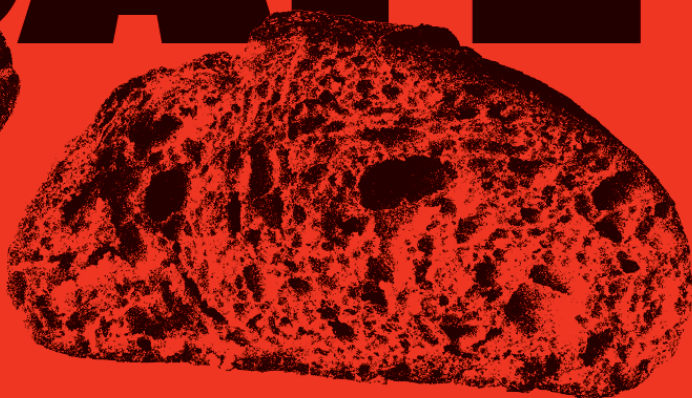


PAN & CAFÉ



PAN Y CAFÉ
SAGRADO
FILEMÓN



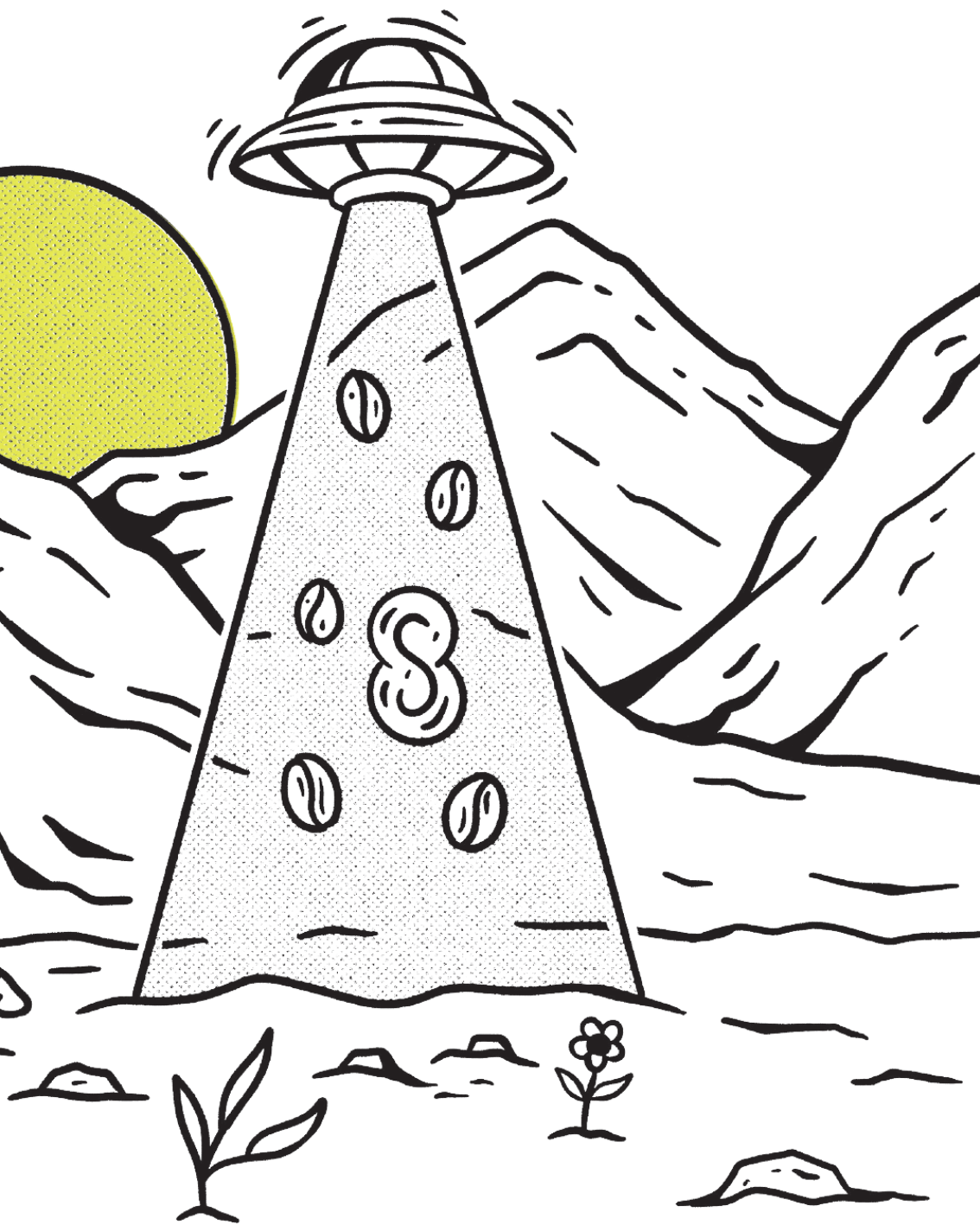
La filosofía del File

Sagrado Filemón nace con el propósito de hacer especial lo cotidiano, a lo que alimenta y sostiene, a lo que nos une a la tierra y a la tradición. Día a día celebramos lo **sagrado del pan**, ese alimento ancestral que ha sido testigo de historias, oficios y encuentros.

Pero también honramos a **Filemón**, el burrito del ícono mexicano; **la India María**, símbolo de resistencia y trabajo, compañero incansable en los caminos del campo a la ciudad.

Su andar silencioso carga siglos de esfuerzo, llevando sobre su lomo el peso de la cosecha, del trueque y del pan que llega a **nuestra mesa**.





EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

El pan no es solo comida, es herencia que nos conecta con las abuelos y abuelas que lo amasaban con amor y lo compartían como un acto sagrado. Más que harina y agua, el pan es un símbolo de lo que somos: fiesta, vida, ritual y conexión.

EL PAN NOS UNE Y NOS SOSTIENE.

El pan no tiene prisa. Se toma su tiempo para crecer, es humilde, pero profundo. Cuando lo partes, piensa en todas las manos que lo hicieron antes, en todas las historias que ha vivido.

EL PAN NO SOLO ALIMENTA EL CUERPO.

PAN





CAFÉ



EL CAFÉ NUESTRO DE CADA MAÑANA

El café compañero de mañanas lentas y tardes tranquilas, contiene una energía especial. Los productores de café son amigos que siempre están ahí, trabajando en silencio, entre montañas y paisajes verdes, cuidando cada planta.

EL CAFÉ ES UN VIAJE, EL VIAJE DE FILEMÓN.

Un grano que creció en las montañas de Oaxaca termina en tu taza. Cada sorbo te conecta con las personas y las tierras que lo vieron crecer.

EL CAFÉ NOS CONECTA Y NOS DESPIERTA.

PAN

SAGRADITO \$35

El sagradito lo consideramos como nuestro estandarte y la síntesis de lo que creemos respecto al pan.

Masa laminada, lo fermentamos naturalmente usando harina integral de la mixteca, endulzado con piloncillo.

Buscamos balance y presencia de lo que lleva, presencia de trigo entero, fermentación (acidez láctica), caramelo del piloncillo y caramelo de cocción.

CAFÉ CACAO \$66

El café cacao es un pan que nos ha acompañado desde que abrimos y es el culto a dos ingredientes que valoramos el café y el cacao, café en crema por dentro y nibs de cacao por fuera, sal de mar y masa laminada.





DONA DE HUITLACOCHÉ \$50

La dona de huitlacoche la desarrollamos en un menú que dedicamos al maíz y nos gustó tanto que aquí está, la masa es frita y se fermenta naturalmente con maíz, rellena de crema de queso istmeño, un queso suave semi añejo, y un guisado dulce de huitlacoche y vainilla de la sierra norte. Un pan con carácter y personalidad.

OJO DE BUEY \$56

Nuestra versión de ojo de buey es visualizar el trabajo de nuestros molineros, que sin ellos nuestro trabajo no sería el mismo, es por eso que lleva ingredientes que normalmente se procesan en un molino, maíz, cacao, chile.

Es una masa laminada rellena de un bizcocho de maíz y mantequilla, compota de naranja completa; pulpa y cáscara, y chocolate con chile pasilla al final.

ATE DE FRUTAS \$57

Un favorito de los que trabajamos aquí, el ate se hace de manzana con guayaba, queso con flor de jamaica y salsa de jamaica con anís.

CONCHA DE LA SEMANA \$35

**** pregunta por las opciones disponibles.*



A black and white photograph of a woman from the chest up, wearing a white apron over a dark top. She is holding a large bowl filled with various fruits, including what appears to be papaya and durian. She is looking down at the bowl with a slight smile.

DULCE DE PAPAYA \$65

Un pan que nos gustó mucho de la temporada pasada, puré de papaya con mantequilla de relleno, duraznos flameados con licor de kalanca, galleta de chocolate con sal.

Lo herbal del licor con la mantequilla y chocolate hacen muy buena combinación y el punto de sal de la galleta.

TARTA DE TEPACHE \$35

El tepache de la tarta es un tepache que se hace en la sierra norte, consiste en agua, piloncillo y canelilla, la canelilla no tiene nada que ver con la canela, es un trozo de árbol con el cual inoculamos el tepache aportando sabores a fermentación sin el sabor común a frutas de otros tipos de tepache, la base de la tarta lleva maíz, la tarta se compone de la base, chocolate, salsa de tepache, nueces y ralladura de naranja.



ESPECIALES FIN DE SEMANA

CUBILETE \$66

El cubilete es un clásico mexicano, en este caso hicimos una masa de mantequilla, rellena de un pastel de queso istmeño y salsa de betabel con hoja de aguacate.

Un pan con mucho carácter.

ROL DE MANZANA \$54

Este pan nos lleva a la región Chocholteca con zonas áridas, la kalanca es una hierba que se ha usado por siglos con fines curativos y ceremoniales, incluimos nopal y granada como ingredientes de la región.

El rol de manzana es una masa laminada con manzana, guisado de pasas, crema de kalanca, granada roja y nopal.

CAFÉ NEGRO



Espresso	\$50
Americano	\$55
Filtrado	\$65

*** pregunta por los granos disponibles y las recomendaciones del barista :)

Café de olla	\$60
PILONCILLO+CANELA	

CAFÉ CON LECHE

Cortado	\$55
Flat White	\$60
Capuchino	\$60
Latte	\$65
Olla latte	\$75
PILONCILLO+CANELA	
Apapacho	\$75
CAMOTE+ESPECIAS+CÍTRICOS	
Mocha	\$80
Affogato	\$100





CAFÉ FRÍO

Americano frío	\$55
Espresso ginger	\$85
SODA DE JENGIBRE + ESPRESSO	
Falso carajillo	\$70
ÓLEO DE PLÁTANO + ESPRESSO	
Latte frío	\$70
Olla latte frío	\$80
Ayer	\$85
COLD BREW + CAMOTE MORADO + CÍTRICOS + AGUA TÓNICA	
Guava Brew	\$80
COLD BREW + ÓLEO DE GUAYABA	
Napolito	\$85
COLD BREW + NARANJA + PIÑA + MERMELADA DE FRESA	
Shakerato	\$75
FRAMBUESA + MENTA + ESPRESSO	
Cordialito	\$80
JENGIBRE + LIMÓN + COLD BREW	
Cold brew	\$75
Cold brew latte	\$80



CACAO

Chocolate de leche.....	\$85
Chocolate de agua.....	\$55
SEMI-AMARGO 60% CACAO	



* EXTRAS

Shot extra.....	\$15
Leche vegetal.....	\$15



Tostamos todos nuestros granos!!

BOLSA DE CAFÉ DE 350 GR

(EN GRANO O MOLIDO)

El café es el resultado del esfuerzo de quienes lo cultivan, cosechan y procesan. Creemos en el respeto por el campo, en la trazabilidad y en fortalecer el vínculo entre productores y quienes tostamos y servimos esta bebida. Queremos honrar el esfuerzo detrás de cada taza, su historia, el origen de cada grano y compartirlo con quienes lo disfrutan.

Pregunta por las opciones disponibles

