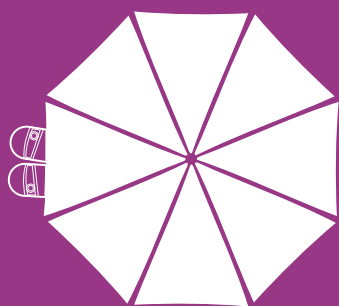




DESAYUNOS



Lluvia
CAFÉ • TU ESPACIO

HORARIO DE MENÚ

Lunes-Viernes 8:45 am - 1:30 pm
Sábados y Domingos 8:45 am - 2:30 pm

HORARIO DE SERVICIO:

Lunes a Domingos de 8:45 am a 11:00 pm

VÁLIDO HASTA: 31/12/2025

DIRECCIÓN:

Libertad 1748
Col. Americana, C.P. 44160
Guadalajara, Jalisco
Teléfono: (33) 3331 1636
Mail: info@lluviacafe.com.mx

 [lluviacafe](https://www.facebook.com/lluviacafe)
 [lluvia_cafe](https://www.instagram.com/lluvia_cafe)



MENÚ ALIMENTOS

COPA DE FRUTA

SUSY	78
Papaya, melón, fresa y pera	
LUA	125
Frutos rojos, pera, fresa y manzana roja	
SOFI	110
Papaya, melón, fresa, granola y yogurt natural	
ALICE	138
Frutos rojos, fresa, granola y yogurt natural	

CREPA SALADA

VEGETARIANA	98
Espinaca, portobello, queso gouda y salsa poblana cremosa	
JUAN PABLO	98
Champiñones frescos, jamón tipo americano, queso gouda y aderezo chipotle	
CARLITOS	95
Salsa de jitomate, salami y queso gouda	
POLLO	132
Champiñones frescos, pollo asado, queso gouda y salsa verde cremosa	
+Pollo (70 gr.)	45
+Arrachera (70 gr.)	59
+Tocino (96 gr.)	58
+Chorizo (70 gr.)	36
+Espinaca (45 gr.)	25
+Champiñones frescos (45 gr.)	18
+ Portobello (45 gr.)	25

HOT CAKES

SENCILLOS (3 Hot cakes)	98
Coronado de fruta de temporada	
MORA AZUL (3 Hot cakes)	145
Con mora azul, coronado con crema batida	
NUEZ (3 Hot cakes)	98
Con nuez, decorados con cajeta envinada	
FRUTOS ROJOS (3 Hot cakes)	162
Con mora azul, zarzamora y frambuesa, coronado con coulis de frutos rojos	
TOCINO (3 Hot Cakes)	178
Con tocino y un huevo revuelto sencillo	
+Mermelada (60 gr.)	15
+Cajeta envinada (60 gr.)	20
+1Bola de helado de Vainilla	48
+1Bola de helado de Ferrero	52
+1Bola de helado de Bailys	52

PAN FRANCÉS

SENCILLO	98
2 Rebanadas de pan Brioche, espolvoreados con azúcar y canela	
FRUTOS ROJOS	145
2 Rebanadas de pan Brioche con coulis de frutos rojos y queso philadelphia	
+1Bola de helado de Vainilla	48
+1Bola de helado de Ferrero	52
+1Bola de helado de Bailys	52



RINCÓN DOMINICANO



La gastronomía dominicana es la fusión desarrollada históricamente, con influencias europeas, africanas, indígenas y de otras islas del Caribe, directamente relacionadas a la historia de la República Dominicana

El plátano es el ingrediente nacional. Se consume en el país de muchas formas, ya sea frito (tostones) o en forma de puré (mangú). Se suele acompañar de salami, queso frito, y huevo frito. Se consume principalmente en el desayuno o la cena.

MANGÚ

Es un plato tradicional, emblemático y típico de República Dominicana. Es muy parecido al puré de plátanos que se hace en Costa Rica al cual se le llama angú, en Cuba y Panamá fufú, y en Perú tacacho. Lo que hace al mangú especialmente diferente es su forma de elaboración y acompañamiento.

MANGÚ CON SALAMI 110

Puré de plátano macho verde y salami frito, coronado con cebolla morada desflemada

MANGÚ CON HONGOS 105

Puré de plátano macho verde, champiñones y portobello, coronado con cebolla morada desflemada

MANGÚ CON TOCINO 118

Puré de plátano macho verde y tocino, coronado con cebolla morada desflemada

+1 huevo estrellado o revuelto	14
+2 huevos revueltos con chorizo (75 gr.)	55
+2 huevos revueltos con tocino (96 gr.)	65
+2 huevos revueltos con jamón (75 gr.)	52
+Arrachera (70 gr.)	59
+Tocino (96 gr.)	58
+Queso panela, frita, fresca o asada (75 gr.)	48

TOSTONES

El patacón, tostón, tachino o frito es una comida a base de trozos aplanados fritos de plátano macho verde, tradicional en la gastronomía de varios países de América Latina, principalmente de la cuenca del Caribe como Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Haití, Honduras, Nicaragua, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana y Venezuela.

CON SALAMI	125
CON TOCINO	132

HAMBURGUESA CHIMI

Chimi (nombre corto del chimichurri dominicano) es la hamburguesa dominicana que comparte el nombre con la famosa salsa chimichurri argentina. El chimi consiste en una hamburguesa hecha a mano con carne molida, cebolla, repollo (col) y jitomate, cocinada a la plancha. Se sirve en pan de hamburguesa y se rocía con su característica salsa rosada.

CON PAPAS GAJO	185
CON PAPAS A LA FRANCESA	185
CON TOSTONES	180

+Carne Chimi (130 gr.)	69
+Tocino (96 gr.)	58
+Queso Gouda (35 gr.)	25



MENÚ ALIMENTOS

HUEVOS

A LA MEXICANA 110
3 huevos revueltos con jitomate, cebolla y cilantro.
Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

RANCHEROS 178
2 huevos estrellados sobre tortilla frita, Salsa martajada, panela, tocino y cilantro. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

ESTRELLADOS 85
3 huevos fritos. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

REVUELTOS SENCILLOS 85
3 huevos revueltos. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

REVUELTOS CON TOCINO 155
3 huevos revueltos con tocino. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

REVUELTOS CON CHORIZO 138
3 huevos revueltos con chorizo. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

REVUELTOS CON JAMÓN 120
3 huevos revueltos con jamón tipo americano. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan.

+Pollo (70 gr.)	45
+Arrachera (70 gr.)	59
+Tocino (96 gr.)	58
+Chorizo (70 gr.)	36
+1/2 Orden de Chilaquiles	52
+1 bola de Mangú (90 gr.)	22
+Espinaca (45 gr.)	25
+Champiñones frescos (45 gr.)	18
+Portobello (45gr.)	25

OMELETTES

LIGHT 145
4 claras de huevo, espinaca, cebolla guisada y parmesano. Acompañado de ensalada de lechuga, cherry y cebolla

LLUVIA 120
Jamón tipo americano, jitomate y queso gouda. Acompañado de frijoles refritos y rodajas de pan

TOCINO 152
Tocino, champiñones frescos, queso gouda y parmesano. Acompañado de frijoles refritos y rodajas de pan

HONGOS 128
Champiñones frescos, portobello y queso de cabra en ceniza. Acompañado de ensalada de lechuga, cherry y cebolla

SALMÓN AHUMADO 169
Salmón ahumado, espinaca y queso de cabra en ceniza. Acompañado de ensalada de lechuga, cherry y cebolla

+1/2 Orden de Chilaquiles	52
+1 bola de mangú (90 gr.)	22
+Espinaca (45gr.)	25
+Champiñones frescos (45 gr.)	18
+Portobello (45 gr.)	25
+Tocino (96 gr.)	58
+Jitomate cherrys (45gr.)	12
+Pollo (70 gr.)	45



MENÚ ALIMENTOS

CHILAQUILES

Totopos caseros de totilla de maíz a la cazuela en salsa de tu elección; con crema, queso cotija, cebolla y cilantro. Acompañados de frijoles refritos y rodajas de pan

VERDES 105

ROJOS 105

NEGROS 128
Salsa mestiza de tomate verde y jitomate
tatemados con achiote negro

AL CHIPOTLE 115

DIVORCIADOS 128

PICOSOS 110
Salsa verde, roja o negra, mezclada con una
salsa de chiles martajados

MUY PICOSOS 125
Salsa de chiles martajados

+Pollo (70 gr.)	45
+Arrachera (70 gr.)	59
+Queso panela (75 gr.)	48
+1 huevo estrellado o revuelto	14
+2 huevos revueltos con chorizo (75 gr.)	55
+2 huevos revueltos con tocino (96 gr.)	65
+2 huevos revueltos con jamón (75 gr.)	52
+1 bola de mangú (90 gr.)	22

La 1/2 Orden de chilaquiles cuesta el 70% del valor.
Aplican restricciones

PANELA ASADA 185

2 Rebanadas de queso panela asada, bañadas en salsa de chilaquiles a elegir, acompañado de frijoles refritos y rebanadas de pan

BAGEL SALADO

MICHAEL 160
Pollo, huevo estrellado, queso gouda y aderezo chipotle

HUEVO CON JAMÓN 130
Torta de huevo, jamón tipo americano, queso gouda y aderezo chipotle

VEGETARIANO 142
Espinaca, champiñones frescos, queso manchego y aderezo chipotle

HUEVO CON TOCINO 165
Torta de huevo, tocino, queso gouda y aderezo chipotle

+Pollo (70 gr.)	45
+Arrachera (70 gr.)	59
+Tocino (96 gr.)	58
+Papas Gajo (150 gr.)	30
+Papas a la Francesa (150 gr.)	35

QUESADILLAS FRITAS 132

3 quesadillas (1 de champiñones, 1 de huitlacoche y 1 de flor de calabaza), bañadas en salsa Alfredo, salsa roja o verde



MENÚ POSTRES

CREPA DULCE

AFRODITA 88
Fresas con crema de avellana

FRUTOS ROJOS 115
Coulis de frutos rojos y queso crema

KYO 88
Queso crema y mermelada a elegir

KEYLA 105
Nuez, queso crema y cajeta envinada

+1Bola de helado de Vainilla 48
+1Bola de helado de Ferrero 52
+1Bola de helado de Bailys 52

REBANADA DE PASTEL

PAY DE LIMÓN 92

CHISPAS DE CHOCOLATE 98

QUESO CON FRAMBUESA 95

GALLETAS

AVENA 32
Avena y pasas

CHISPAS DE CHOCOLATE 34

CHOCOLATE BLANCO 35
Chocolate blanco y nuez de macadamia

CAFÉ AFFOGATO

VAINILLA 68
Con helado de Vainilla

FERRERO 76
Con helado de chocolate, almendra y nuez

BAILYS 78
Con helado de Crema Irlandesa

HELADO

VAINILLA 1 Bola 52

FERRERO 58
Helado de chocolate, almendra y nuez

BAILYS 58
Con helado de Crema Irlandesa

BAGEL DULCE

VALENTÍN 110
Queso crema, arándanos y miel de abeja

MERMELADA 98
Mantequilla y mermelada a elegir

FRESA 115
Crema de avellana y fresas

FRUTOS ROJOS 125
Coulis de frutos rojos y queso de cabra en cenizas

QUESO CREMA 98



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

V60 (Japón)	65
Prensa Francesa (Francia)	60
Aeropress (USA)	55

ESPRESSO

Sencillo	40
Doble	48
Macchiato	45
Cortado	45

FLAT WHITE	62
AMERICANO	45
CAFÉ DE OLLA	45
	CH G
ESPRESSO AMERICANO	45 52
LATTE	CH G
Latte	65 88
Latte con Esencia	75 108
CAPPUCCINO	
Cappuccino	65
Cappuccino con Esencia	79
MOCHA	
Mocha	82
Mocha con Esencia	98

ESENCIAS

Almendra	Amaretto
Avellana	Cajeta
Caramelo	Crema Irlandesa
Menta	Vainilla

CHOCOLATE

	CH	G
REGULAR BASE LECHE	79	99
REGULAR BASE AGUA	55	72

INFUSIONES

TISANA FRUTAL

	TAZA	TETERA
Arándano-fresa-mora	62	132
Coco-arándano	55	110
Fresa-kiwi	58	129
Guayaba-Canela	58	125
Durazno-piña-mango	68	145
Cereza-arándano-mora azul	60	130
Kiwi-piña-mango	68	145

TISANA HERBAL

	TAZA	TETERA
Manzanilla Lavanda	42	88
Rooibos Caramelo	48	92

TÉ VERDE

	TAZA	TETERA
Menta Marroqui	54	99
Jazmín	48	92
Energy tea	54	99

TÉ BLANCO

	TAZA	TETERA
Relax	42	88
Champaña Frutal	48	92

TÉ NEGRO

	TAZA	TETERA
Darjeeling	42	88
Frutos Rojos	48	92
English Breakfast	42	88
Earl grey	48	92
Massala chai	48	92

TÉ OOLONG

	TAZA	TETERA
Toronja	54	99

DEL ORIENTE

	CH	G
TARO	70	110
GOLDEN MILK	70	110
MATCHA	75	120
CHAI ORIGINAL	72	115
CHAI ROL DE CANELA	75	120

EXTRAS

+Cambio a leche light o deslactosada	5
+Cambio a leche vegetal	10
+Extra leche entera, light o deslactosada (85 gr.)	9
+Extra leche vegetal (85gr.)	12
+Extra shot de espresso	12
+Extra esencia de sabor	22
+Cambio por café descafeinado	7



BEBIDAS FRÍAS

CAFÉ

COLD BREW	
Clasico	85
Latte	92
Orange	115
Tonic	120
Honey Lemon	138

ESPRESSO AMERICANO 56

LATTE	FRÍO
Latte	85
Latte con tapioca	99
Latte con Esencia	95

CAPPUCCINO	FRÍO	FRAPPE
Cappuccino	85	110
Cappuccino con Esencia	95	130

MOCHA	FRÍO	FRAPPE
Mocha	98	125
Mocha con Esencia	118	145

OREO	FRAPPE
Oreo	125

ESENCIAS

Almendra	Amaretto
Avellana	Cajeta
Caramelo	Crema Irlandesa
Menta	Vainilla

INFUSIONES

TISANA FRUTAL	FRÍO	FRAPPE
Arándano-fresa-mora	85	120
Coco-arándano	75	105
Fresa-kiwi	85	120
Guayaba-Canela	105	130
Durazno-piña-mango	115	138
Cereza-arándano-mora azul	105	130
Kiwi-piña-mango	105	130

TISANA HERBAL	FRÍO
Manzanilla Lavanda	58
Rooibos Caramelo	65

TÉ VERDE	FRÍO	JARRA
Menta Marroqui	68	158
Jazmín	65	150
Energy tea	68	

TÉ BLANCO	FRÍO
Relax	58
Champaña Frutal	65

TÉ NEGRO	FRÍO	JARRA
Darjeeling	58	
Frutos Rojos	65	150
English Breakfast	58	
Earl grey	65	
Massala chai	65	

TÉ OOLONG	FRÍO	JARRA
Toronja	68	158

EXTRAS

+Cambio a leche light o deslactosada	5
+Cambio a leche vegetal	12
+Extra shot de espresso	12
+Extra esencia de sabor	22
+Cambio por café descafeinado	7
+Tapioca (75gr)	22
+Perlas explosivas (50gr)	32

DEL ORIENTE

	FRÍO	FRAPPE
TARO CON TAPIOCA	115	138
GOLDEN MILK	95	125
MATCHA	99	132
CHAI ORIGINAL	92	120
CHAI ROL DE CANELA	95	125



BEBIDAS FRÍAS

SODA ITALIANA

MANGO Con perlas explosivas sabor fresa	98
FRAMBUESA Con perlas explosivas sabor blue berry	98
MANZANA VERDE Con perlas explosivas sabor passion fruit	98
MENTA Con perlas explosivas sabor passion fruit	98

AGUA FRESCA

	VASO	JARRA
FRESA ALBAHACA	58	165
PAPAYA LIMÓN	55	157
MELÓN LIMÓN	50	150
PEPINO MENTA	58	165

SMOOTHIE BASE AGUA

FRAMBUESA	88
ZARZAMORA	88
MORA AZUL	85
MANGO CON CHILE	85
FRESA NARANJA	95
FRUTOS ROJOS	95

SMOOTHIE BASE YOGURT

FRAMBUESA	110
ZARZAMORA	110
MORA AZUL	105
MANGO	95
FRESA	95
FRUTOS ROJOS	115

BATIDA DOMINICANA

MANGO	118
MAMEY	118
FRESA	118
PAPAYA	102
LLUVIA PÚRPURA Betabel y limón	78
CHAMPOLA Guanábana con leche	125
MORI' SOÑANDO	82

LIMONADA

	Vaso	Jarra
SENCILLA	52	140
FRAMBUESA	65	175
ZARZAMORA	65	175
MORA AZUL	62	167
FRUTOS ROJOS	65	175
ADEL Coulis de frutos rojos	68	

OTRAS BEBIDAS

	Ch	G
JUGO DE NARANJA	53	74
JUGO VERDE	50	70
NARANJADA	73	
REFRESCO 355ML	58	
CHOCOMILK	75	
AGUA MINERAL 355ML	48	
BOTELLA AGUA 500ML	18	



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZA ARTESANAL

Colimita Lager 355ml	129
Piedra Lisa Session IPA 355ml	129
Ticus Porter 355ml	125
Páramo Pale Ale 355ml	125

CERVEZA DE BARRIL

TARRITO DE CLARA 355ML Cerveza de barril clara	55
TARRITO DE OSCURA 355ML Cerveza de barril oscura	55
PINTA DE CLARA 680ML Cerveza de barril clara	99
PINTA DE OSCURA 680ML Cerveza de barril oscura	99

CERVEZA NACIONAL

Tecate light 325ml	55
Indio 325ml	55
XX Lager 325ml	59
XX Ámbar 325ml	59
Bohemia Oscura 355ml	69
Bohemia Clara 355ml	69
Amstel Ultra 355ml	78
Heineken 355ml	78

CONDICIONES PARA CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Las bebidas alcohólicas se venden a partir de las 11:00 am. Solo se puede consumir bebidas alcohólicas acompañadas de alimentos. No se venden bebidas alcohólicas a menores de edad.

PREPARADOS

MICHELADA	118
Jugo de limón, clamato, salsa maggi, salsa inglesa, salsa tabasco y hielo. Con cerveza de barril clara o cerveza de barril oscura	

MICHELADA DE TAMARINDO	132
------------------------	-----

MICHELADA DE MANGO	132
--------------------	-----

PINTA PARA MICHELADA	68
Pinta con jugo de limón, clamato, salsa maggi, salsa inglesa, salsa tabasco y hielo. Sin cerveza.	

TARRITO PARA RUSA	25
Tarrito con hielo, sal y jugo de limón. Sin cerveza	

VINO

TINTO	Copa	Botella
Cabernet Sauvignon	89	425
Merlot	89	425

BLANCO	Copa	Botella
Sauvignon Blanc	89	425
Espumoso Asti	98	482

COCTEL

CON TINTO	Copa
Sangría	78
Sangría frambuesa	82
Clericot pasión y petalos	95

CON BLANCO	Copa
Sangría mango	82
Clericot frutos dorados	98
Sangría Adel	98
Coulis de frutos rojos y vino espumoso	
Mimosa	118

VÁLIDO HASTA: 31/12/2025

