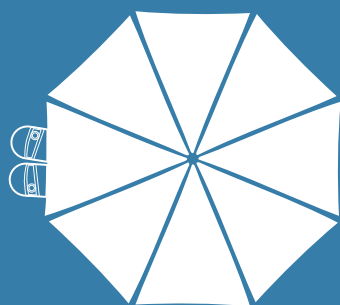




COMIDAS Y CENAS



Lluvia
CAFÉ • TU ESPACIO

HORARIO DE MENÚ

Lunes-Viernes 1:30 pm - 11:00 pm
Sábados y Domingos 2:30 pm - 11:00 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

TAPAS

ARRACHERA	138
5 Tapas con guacamole, arrachera y queso gouda fundido, coronada con cebolla desflemada	
CAPRESSE	120
5 Tapas con queso panela, jitomate cherry y pesto de albahaca	
SERRANO	132
5 Tapas con jamón serrano, aceite de oliva, espinaca y melón	
POLLO PARMESANO	132
5 Tapas con pollo asado, romero fresco, salsa Alfredo y queso parmesano	

NACHOS

SENCILLOS	120
Nachos con queso añejado y Jalapeños	
NACHOS DE LA CASA	162
Nachos con queso añejado, carne molida y salsa mexicana	
NACHOS RANCHEROS	198
Nachos con queso añejado, arrachera y guacamole	
NACHOS PUERCOS	185
Nachos con queso añejado, tocino, chorizo y salsa martajada	

PAPAS FRITAS

PAPAS GAJO LIMÓN Y PIMIENTA	115
Chile en aceite y hojuelas de chile de árbol	
PAPAS GAJO PICOSAS	125
Chile en aceite y hojuelas de chile de árbol	
PAPAS GAJO CAJÚN	120
Pimentón paprica, pimienta negra, ajo en polvo, pimienta cayena	
PAPA A LA FRANCESA	120

PAN PITA

POMODORO	85
Triángulos de pita acompañados de salsa pomodoro	
GUACAMOLE	99
Triángulos de pita acompañados con guacamole	
SALSA MARTAJADA	90
Triángulos de pita acompañados de salsa martajada picosita	

ENSALADA

CÉSAR CON POLLO	129	QUESO PANELA	142
Lechuga, jitomate cherry, cebolla, pollo, queso parmesano y aderezo César. Acompañado con pan de ajo		Lechuga, jitomate cherry, manzana, pera, queso panela y aderezo ranch. Acompañado con pan de ajo	
DULCE	142	ALEJANDRO	120
Espinaca, arándanos, queso de cabra en ceniza, nuez y reducción de balsámico		Espinaca, pera, zarzamoras, fresa, pepino, mora azul y aderezo mostaza con miel	



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

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.) 25
+Espinaca (45 gr.) 25
+Champiñones frescos (45 gr.) 18
+ Portobello (45 gr.) 25

BAGEL SALADO

SALMÓN AHUMADO 175
Cebolla, queso crema, jitomate cherry, aderezo chipotle y salmón ahumado

YOLI 165
Pollo, queso crema, lechuga, jitomate y aderezo chipotle

FUNGI 125
Portobello, champiñón, queso de cabra en ceniza y aderezo chipotle

NICOLÁS 192
Pollo, tocino, queso gouda, lechuga, aderezo chipotle y jitomate

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

PASTA

AL PESTO DE ALBAHACA Pesto de albahaca y parmesano 95

ARRABIATA Salsa de jitomate con chile de arbol 108

ALFREDO Salsa cremosa de parmesano 98

TRES QUESOS Parmesano, queso de cabra en ceniza y gouda 128

POMODORO Salsa de jitomate y champiñones frescos 110

A LA DIÁVOLA Salsa cremosa al chipotle 108

POBLANO Salsa cremosa de chile poblano 110

+Pollo (70gr.) 45
+Camarones (75 gr.) 78
+Tocino (96 gr.) 58
+Arrachera (70 gr.) 59
+Jamón Serrano (20 gr.) 48
+Carne Molida (40gr.) 48

+Champiñones (45 gr.) 18
+Brócoli (45 gr.) 12
+Aceitunas negras (45gr.) 22
+Morrón asado (45gr.) 18
+Jitomate cherry asado (45gr.) 12
+Portobello (45 gr.) 25



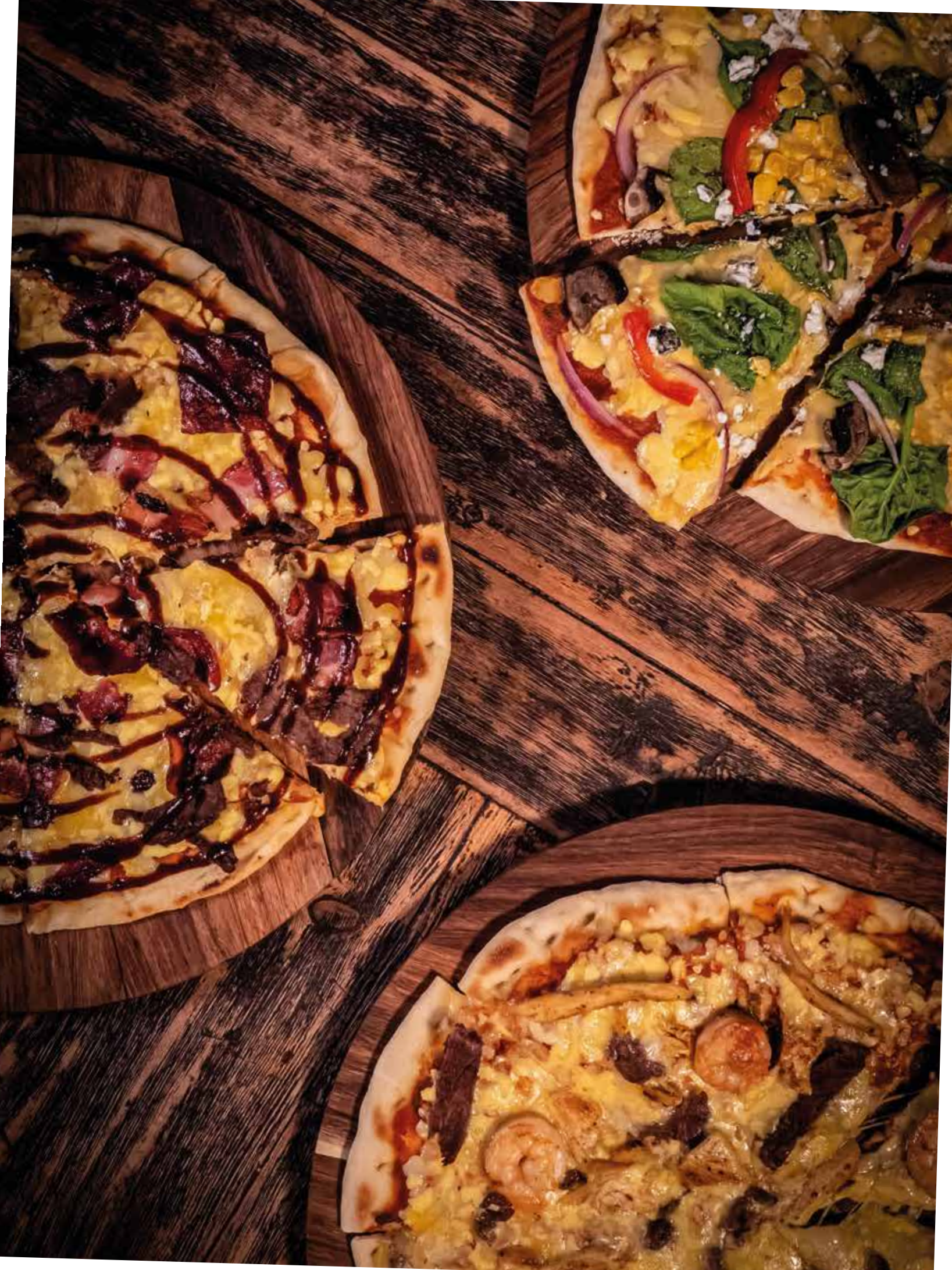
MENÚ ALIMENTOS

PIZZA

HONGOS	Portobello y champiñones frescos	248
MAR Y TIERRA	Camarón, arrachera, morrón rojo y aceitunas negras	362
MARGARITA	Jitomate y albahaca	220
ARRACHERA	Morrón rojo, cebolla morada, guacamole y arrachera	358
MEXICANA	Chorizo, frijoles refritos, carne molida y jalapeño	265
SERRANO	Jamón serrano, melón y espinaca	255
PEPPERONI	Pepperoni y champiñones frescos	232
3 CARNES	Salami, pepperoni, carne molida, aceitunas negras y cebolla morada	282
VEGETARIANA	Morrón rojo, elote, espinaca, champiñones frescos y queso de cabra	285
AL PASTOR	Carne al pastor, chile güero, cebolla morada y cilantro	310

+Pollo (70gr.)	45
+Camarones (75 gr.)	78
+Tocino (96 gr.)	58
+Arrachera (70 gr.)	59
+Jamón serrano (20 gr.)	48
+Carne molida (70gr.)	48

+Champiñones frescos (80gr.)	35
+Brócoli (80 gr.)	25
+Aceitunas negras (60 gr.)	28
+Morrón asado (80 gr.)	25
+Jitomate cherry asado (100gr.)	24
+Portobello fresco (80 gr.)	39
+Espinaca (60 gr.)	33



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 Baily's 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

VÁLIDO HASTA: 31/12/2025



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

