



BRAND BOOK

Café de Tacuba

Bienvenido al manual de imagen corporativa de Café de Tacuba, un documento que tiene como objetivo preservar la esencia y legado visual de uno de los cafés más emblemáticos de la Ciudad de México. Este manual está compuesto por cuatro capítulos, cada uno dedicado a un aspecto fundamental de nuestra identidad de marca, con el fin de asegurar la coherencia y consistencia en todas nuestras manifestaciones visuales.

Desde hace más de un siglo, el Café de Tacuba se ha destacado como un ícono de la cocina y la cultura mexicana. Con más de 100 años de historia, orgullosos de ser un lugar donde tradición y vanguardia convergen, manteniéndonos relevantes y fieles a nuestras raíces.

En este brandbook, presentamos nuestra identidad visual, un reflejo de nuestro compromiso por honrar el pasado mientras abrazamos el futuro. Aquí encontrarás todos los elementos necesarios para comprender y aplicar de manera efectiva nuestra imagen corporativa, asegurando que el legado de Café de Tacuba perdure y evolucione con el tiempo.

Contenido

01. El logotipo

02. La marca

03. Las aplicaciones

04. Archivos descargables

01. El logotipo

En esta sección se presenta el logotipo que se creó para Café de Tacuba desde su fundación en 1912. Este símbolo ha perdurado a lo largo de los años, reflejando la tradición y autenticidad que distingue al restaurante. Aunque ha experimentado algunos ajustes menores para adaptarse a nuevos formatos, su esencia original se ha mantenido intacta.

Este logotipo es un legado que sigue siendo una pieza clave de nuestra identidad visual, al mantener el diseño original, el Café de Tacuba se reafirma como un ícono turístico y gastronómico. Su trazo clásico y elegante conecta con la rica tradición del restaurante, consolidando su posición como un destino clave para quienes buscan una experiencia auténtica, tanto a nivel nacional como internacional.

En conjunto, el logotipo de Café de Tacuba refleja su herencia cultural y legado culinario, reafirmando su papel como un ícono de la gastronomía y el turismo en la Ciudad de México.

El logotipo

Diseñado por el fundador del Café de Tacuba, el logotipo captura la esencia del restaurante, reflejando su identidad y visión gastronómica. La figura que lo compone muestra a un hombre elegante, ataviado con sombrero bombín y monóculo, representando la tradición y el refinamiento que han caracterizado al Café desde su inicio.

La simplicidad en los detalles faciales de esta figura simboliza la universalidad del lugar, donde la verdadera protagonista es la experiencia gastronómica, con recetas que han sido preservadas y adaptadas con el tiempo.

El uso de esta figura masculina rinde homenaje al fundador y su liderazgo, que posicionaron al Café de Tacuba como un referente de la cocina mexicana. Este símbolo es un testimonio del compromiso con el arte culinario que distingue al restaurante desde sus orígenes.



La retícula

La retícula es una herramienta esencial que asegura la proporción, alineación y consistencia del logotipo en todas sus aplicaciones. Este sistema de cuadrícula preserva la integridad visual del logotipo, garantizando que se mantenga coherente y equilibrado en cualquier plataforma y tamaño.

El logotipo ha sido diseñado sobre un óvalo, utilizando una retícula compuesta por rectángulos de 2 x 2.5 unidades. Cada elemento del logotipo se ha alineado meticulosamente dentro de esta estructura para asegurar un equilibrio visual y proporciones precisas.



Área de protección

Asimismo, la retícula establece el espacio de protección o área de seguridad alrededor del logotipo, la cual debe permanecer libre de cualquier elemento gráfico o tipográfico para garantizar su legibilidad y destacar su presencia.

A continuación, se muestran ejemplos visuales que ilustran la aplicación de la retícula en la creación y ajuste del logotipo. El 50% de un módulo, es decir, un rectángulo de 1 x 1.25 unidades deberá estar libre alrededor del logotipo en todas sus aplicaciones. Estos ejemplos subrayan la importancia de mantener el área de protección y respetar las proporciones y el equilibrio visual frente a otros elementos.





El área sombreada indica el espacio que deberá quedar siempre libre, el cual no debe ser invadida por ningún elemento gráfico o tipográfico.

Versión oficial del logotipo

La versión oficial del logotipo tiene un diseño claro y sólido, lo que permite su reproducción sin pérdida de calidad en diversos formatos y técnicas de impresión, como offset, serigrafía e impresión digital. Es la versión oficial y debe utilizarse en la mayoría de los casos para garantizar la consistencia y reconocimiento de la marca.

El color oficial es Azul Reflex, excepto en impresiones en blanco y negro, donde se usará la versión en negro.

Para garantizar la correcta visibilidad del logotipo y dependiendo del color del fondo, podrá optarse entre las opciones azul o negro y entre Positivo para fondos claros o blancos o Negativo para fondos oscuros o contrastantes.

Las versiones alternativas que estará reservadas para situaciones muy específicas, se detallarán más adelante.



01. El logotipo

Versión azul positiva y negativa



Versión Azul Reflex positiva



Versión Azul Reflex negativa

01. El logotipo

Versión negra positiva y negativa



Versión negra positiva



Versión negra negativa

Tipografía del logotipo

El logotipo ha sido diseñado con una tipografía de fantasía creada ex profeso para capturar y comunicar la esencia única de nuestra marca. Esta tipografía ha sido cuidadosamente desarrollada para integrarse de manera perfecta con los elementos visuales del logotipo, garantizando un diseño distintivo y memorable.

Tipografía para uso exclusivo en el logotipo:

Dado su carácter exclusivo y personalizado, esta tipografía de fantasía, se utilizará únicamente en el logotipo y no en otros materiales de comunicación. Esto asegura que el logotipo conserve su singularidad y se destaque en cada aplicación.

Tipografías complementarias:

Para el desarrollo de otros materiales de la marca, como documentos, presentaciones, publicidad y contenido digital, se emplearán tipografías que armonicen con la estética del logotipo y mantengan la coherencia visual de la marca. Estas tipografías se especificarán en el capítulo 02. La marca.



Reducción mínima del logotipo

Para garantizar la legibilidad y reconocimiento del logotipo en todas sus aplicaciones, es fundamental respetar el tamaño mínimo de reproducción. El logotipo debe mantener su integridad visual y ser claramente identificable, incluso en escalas reducidas.

El tamaño mínimo al que el logotipo puede reproducirse sin perder su claridad y detalles es de 1.5 cm de alto para aplicaciones impresas y de 60 px de alto para aplicaciones digitales. Reproducir el logotipo en un tamaño menor al especificado comprometerá su legibilidad y reconocimiento.



Ejemplo de reducción mínima de logotipo a 1.5 cm de alto.



01. El logotipo

Versión simplificada excepcional

Versión simplificada de uso limitado

En situaciones donde el tamaño del logotipo debe ser reducido por debajo de las dimensiones recomendadas (por ejemplo, en promocionales muy pequeños o favicons), es aconsejable utilizar la versión simplificada del logotipo, para asegurar que su esencia visual se mantenga intacta.

El uso de esta versión queda limitada a reproducciones menores a 1.5 cm de alto o 60 píxeles de alto.



Variantes excepcionales

Existen circunstancias excepcionales en las que la reproducción del logotipo en su versión principal no es viable, como por ejemplo, cuando el logotipo se reproduce en superficies no tradicionales como madera o metal. Solamente serán estos casos donde se permitirán las variantes excepcionales del logotipo. Estas variantes están diseñadas para mantener la identidad de la marca en situaciones donde las condiciones del material o el método de aplicación impiden el uso de la versión principal.

Ejemplos de aplicación

A continuación, se presentan ejemplos visuales que ilustran las diferentes versiones del logotipo en contextos específicos elaborados en el pasado. Estos ejemplos demuestran la flexibilidad del logotipo en sus diversas aplicaciones, así como los escenarios donde se permite el uso de variantes.

El uso de estas versiones queda limitada a reproducciones en materiales donde no sea posible respetar la versión oficial del logotipo.



02. La marca

La marca de Café de Tacuba va más allá del logotipo descrito en el capítulo anterior. La marca, es la forma en que el cliente percibe a la empresa a través de su imagen corporativa, que se compone tanto de elementos gráficos como de la manera en que se comunican, creando una experiencia coherente y memorable.

En este capítulo, exploraremos los componentes visuales y comunicativos que, junto con el logotipo oficial, forman la marca completa. Estos elementos se integrarán para aplicar la identidad de Café de Tacuba de manera consistente en todos los soportes, tanto impresos como digitales.

Los elementos clave que definiremos son los Elementos gráficos: Incluyen la tipografía principal y secundaria, y la paleta de colores primarios y secundarios. Los Recursos gráficos: comprenden las texturas, los elementos decorativos y otros componentes visuales que asegurarán la coherencia visual en todos los soportes y la Guía de comunicación: la cual establece las directrices para el tono de voz, tipo de mensaje y uso de imágenes, reflejando los valores y esencia de la marca.

Este capítulo sentará las bases para aplicar la imagen corporativa de forma uniforme, definiendo los elementos y soportes que harán que la marca de Café de Tacuba sea clara y consistente en todos los medios, manteniendo siempre su coherencia y autenticidad.

Tipografía

Tipografía principal - LarkenFont

Para representar la identidad gráfica de Café de Tacuba, se utilizará la familia tipográfica LarkenFont ya que mantiene una sutil conexión con la tipografía utilizada en el logotipo del restaurante y al mismo tiempo es una familia tipográfica vasta, que abarca desde light hasta extra bold, ofreciendo todas las posibilidades para aportar dinamismo y flexibilidad a los diseños.

Esta tipografía fue creada para proyectos gráficos y se destinará para el diseño de todos los materiales de comunicación visual con el cliente.

La familia LarkenFont se priorizará, pero no limitará, para los textos de mayor peso visual como son los Títulos, Subtítulos y Cabezas.

Su estética moderna, combinada con una estructura que recuerda a las tipografías clásicas, la convierte en una elección ideal para reflejar la esencia histórica y contemporánea de Café de Tacuba.

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ; ¿ ? ¡ ! " ' -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,:;¿?¡!"' -
 _()[]{}@#&
 %+=/\ \$ ° | §)
 0123456789

LarkenFont Light

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(.,:;¿?¡!"' -
_()[]{}@#&
%+=/\ \$ ° | §)
0123456789

LarkenFont Light Italic

AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,:;¿?¡!"' -
 _()[]{}@#&
 %+=/\ \$ ° | §)
 0123456789

LarkenFont Thin

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(.,:;¿?¡!"' -
_()[]{}@#&
%+=/\ \$ ° | §)
0123456789

LarkenFont Thin Italic

AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,;:¿? ¡!"' -
 _ () [] {} @ # &
 % + = / \ \$ ° | §)
 0123456789

LarkenFont Medium

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(.,;:¿? ¡!"' -
_ () [] {} @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

LarkenFont Medium Italic

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(.,;:¿? ¡!"' -
_ () [] {} @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

LarkenFont Bold

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(.,;:¿? ¡!"' -
_ () [] {} @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

LarkenFont Bold Italic

**AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,;:¿? ¡! " ' -
 _ () [] {} @ # &
 % + = / \ \$ ° | §)
 0123456789**

***AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,;:¿? ¡! " ' -
 _ () [] {} @ # &
 % + = / \ \$ ° | §)
 0123456789***

**AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,;:¿? ¡! " ' -
 _ () [] {} @ # &
 % + = / \ \$ ° | §)
 0123456789**

***AaáBbCcDdEeé
 FfGgHhIiJjKkLl
 MmNnÑñOoóPp
 QqRrSsTtuVv
 WwXxYyZ
 (.,;:¿? ¡! " ' -
 _ () [] {} @ # &
 % + = / \ \$ ° | §)
 0123456789***

Tipografía secundaria - Helvetica

La familia tipográfica Helvetica será la tipografía secundaria en la identidad visual de la marca. Mientras que LarkenFont es la fuente principal, encargada de transmitir el carácter distintivo de la marca en textos principales y de mayor peso visual, Helvetica se empleará en el cuerpo de texto de los mensajes emitidos o diseñados.

La familia tipografía Helvetica se distingue por su neutralidad, simplicidad y funcionalidad, cualidades que la han convertido en una de las fuentes más utilizadas a nivel global. Posee un ancho de letra bien proporcionado y un diseño limpio que se adapta perfectamente al estilo formal y elegante de LarkenFont, sin robar protagonismo.

Helvetica ha sido utilizado durante décadas en el mundo editorial gracias a su versatilidad y atemporalidad. Su uso como tipografía secundaria garantiza que la comunicación visual de la marca mantenga una uniformidad visual y estética, permitiendo que los textos informativos y descriptivos sean claros, directos y accesibles, sin distracciones.

La combinación de LarkenFont como tipografía principal y Helvetica como secundaria refuerza la identidad de la marca, asegurando una experiencia visual elegante y moderna, sin perder de vista la legibilidad y funcionalidad en cada uno de los mensajes emitidos.

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiÍJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ ! “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Helvetica Regular

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Helvetica Light

*AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789*

Helvetica Light Italic

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Helvetica Regular

*AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789*

Helvetica Regular Italic

**AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789**

Helvetica Bold

***AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789***

Helvetica Bold Italic

Tipografía web

Dado que la web es un instrumento clave de comunicación con el cliente, es fundamental respetar las fuentes tipográficas primaria y secundaria en todos los diseños. Para los textos en formato H1, se utilizará la fuente LarkenFont, que deberá incluirse en el código CSS para asegurar su correcta implementación, como se mostrará más adelante.

Para las demás jerarquías de texto, a partir de H2, se empleará Helvetica como fuente secundaria en todas sus variantes. Helvetica es una fuente segura para la web, accesible de forma universal en navegadores y sistemas operativos, y viene preinstalada en la mayoría de los dispositivos. Esto garantiza una visualización y legibilidad consistentes para todos los usuarios, sin requerir la descarga de fuentes adicionales.

De esta forma, se asegura que los lineamientos tipográficos de la marca se mantengan en todos los soportes de comunicación con el cliente, ya sean impresos o electrónicos. Esto no solo refuerza la coherencia visual de la marca, sino que también mejora la experiencia del usuario, facilitando una lectura fluida y atractiva tanto en entornos digitales como en materiales impresos.

CSS

```
font-family: larken, serif;  
font-style: normal;  
font-weight: 100;
```

CSS

```
font-family: larken, serif;  
font-style: italic;  
font-weight: bold;
```

CSS

```
font-family: larken, serif;  
font-style: italic;  
font-weight: 700;
```

Tipografía auxiliar

Para la creación de documentos de uso interno que son elaborados regularmente por el equipo interno, como reportes, presentaciones y comunicados desde las computadoras de las oficinas o en modalidad remota y dado que es fundamental que las tipografías empleadas en dichos materiales sean coherentes con la identidad de la marca, se ha seleccionado una tipografía alternativa que mantenga esa consistencia sin generar complicaciones tecnológicas para el personal.

La Times New Roman será la tipografía auxiliar que sustituirá a la fuente principal LarkenFont en estos documentos internos. Esta elección se basa en la similitud visual entre ambas tipografías, ya que Times New Roman, al igual que LarkenFont, es una familia tipográfica completa y clásica con serifas (patines), lo que permitirá que los documentos mantengan una estética alineada con la imagen de la marca.

Por otro lado, Helvetica continuará siendo la tipografía secundaria. Tanto Times New Roman como Helvetica son tipografías fiables y robustas, disponibles en la mayoría de los sistemas operativos, lo que asegura que los documentos internos puedan ser creados y compartidos de manera ágil, sin complicaciones técnicas, y manteniendo siempre la coherencia con la identidad visual de Café de Tacuba.

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ ! “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Times New Roman Regular

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Times New Roman Regular

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Times New Roman Italic

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Times New Roman Bold

AaáBbCcDdEeé
FfGgHhIiíJjKkLl
MmNnÑñOoóPp
QqRrSsTtuVv
WwXxYyZ
(. , ; : ¿ ? ¡ “ ‘ -
_ () [] { } @ # &
% + = / \ \$ ° | §)
0123456789

Times New Roman Bold Italic

Materiales impresos

Tipografía principal

Larken

Tipografía secundaria

Helvetica

Materiales web

Tipografía principal

Larken

Tipografía secundaria

Helvetica

Documentos de oficina

Tipografía principal

Times New Roman

Tipografía secundaria

Helvetica

Color

Paleta de colores

Café de Tacuba es un restaurante de alta calidad que representa dignamente la riqueza y diversidad de la comida mexicana, abarcando sabores de todas las regiones del país. Esta representación trasciende la gastronomía, extendiéndose a su ambiente y decoración, que está impregnado de la cultura mexicana en cada detalle. Desde sus artesanías hasta sus pinturas y su arquitectura de época colonial en el entorno del restaurante, refleja la esencia de México: su historia, sus formas, sus colores, y el trabajo artesanal hecho a mano.

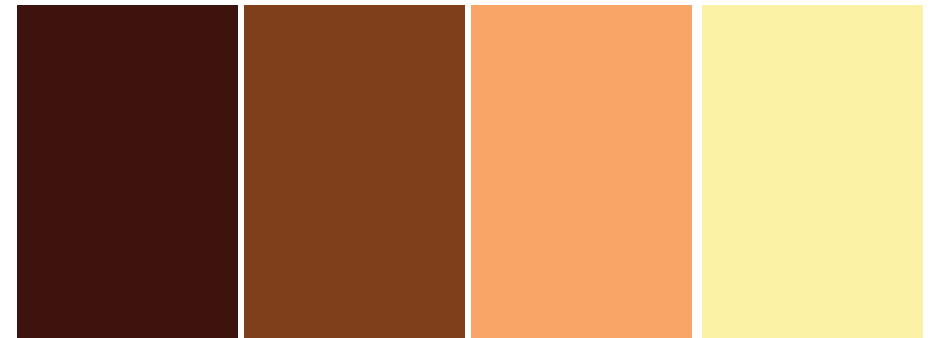
Estos elementos visuales son fundamentales para la identidad de Café de Tacuba y deben ser rescatados y transmitidos en toda la marca. La paleta de colores seleccionada para la imagen corporativa busca capturar la riqueza de esta producción artesanal mexicana, conectando cada tono con los materiales y técnicas tradicionales del país. Partiendo del Azul Reflex, pasando por los tonos cálidos terrosos que evocan la cerámica y el barro, hasta los vibrantes colores que recuerdan los textiles y bordados hechos a mano, esta paleta es una celebración visual de la herencia cultural que el restaurante refleja en su ambiente y oferta culinaria.

En esta sección, se presenta la paleta de colores oficial que servirá como base para todos los materiales gráficos y comunicativos de la marca, asegurando que cada elemento visual esté alineado con la identidad única y auténtica de Café de Tacuba.

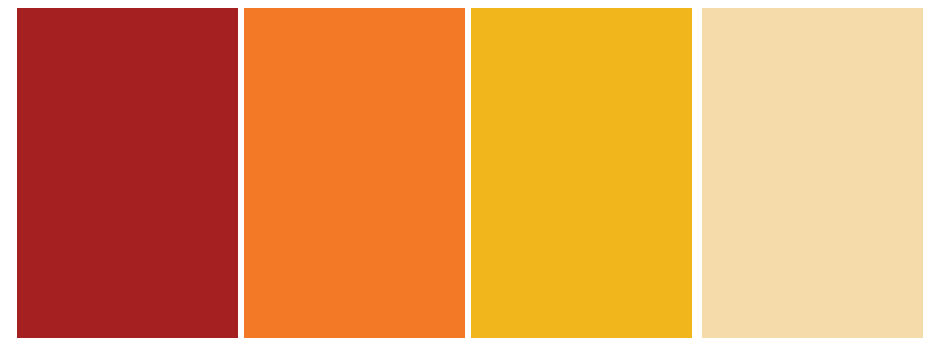
Colores primarios



Colores secundarios



Colores terciarios



Colores primarios

Los colores institucionales azul reflex y el negro, han sido seleccionados como colores primarios para los elementos de mayor peso visual.

El azul reflex, con su tono profundo y vibrante, proyecta una sensación de confianza, serenidad y estabilidad, mientras que su brillo moderado le otorga presencia luminosa. Este azul aporta una sensación de profundidad y frescura, generando un impacto visual que captura la atención sin resultar intrusivo. Además, su peso visual equilibrado permite que se combine con otros elementos sin perder protagonismo.

Por otro lado, el negro añade solidez, ideal para textos por su peso visual, lo que le permite generar contrastes impactantes y delinear con claridad los elementos gráficos. Su neutralidad y poder de absorción de luz hacen que el negro resalte otros colores, en este caso, el azul reflex, permitiendo que ambos tonos coexistan de manera armónica y potente en todos los materiales visuales.

El azul reflex se usará únicamente al 100%, mientras que el negro se usará en toda su gama de grises.



PANTONE REFLEX BLUE

CMYK 100%, 96%, 13%, 10%
RGB 0, 20, 137
HEX #001489



PANTONE BLACK

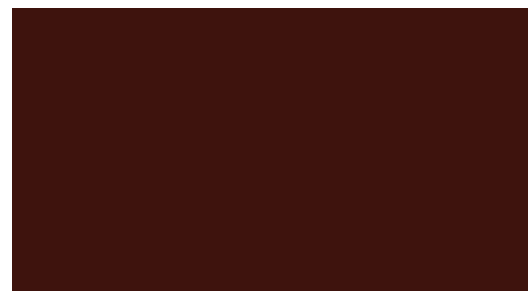
CMYK 0%, 0%, 0%, 100%
RGB 35, 31, 32
HEX #231F20

Colores secundarios

Los colores secundarios juegan un papel clave al complementar y acentuar los elementos visuales, otorgando equilibrio y profundidad a la paleta de colores institucionales. Mientras que el azul reflex se utiliza como color primario, destacando por ser un color frío que representa la identidad institucional, los colores complementarios de la paleta serán cálidos para crear contraste y armonía visual.

Para los colores secundarios, se han seleccionado dos tonos de café obscuro Pantone ___ y café claro Pantone ___, un rojo quemado Pantone ___ y un naranja Pantone _____. Estos colores serán utilizados para dar acentos de color, especialmente en elementos visuales de segunda importancia, proporcionando un balance visual sin competir con los colores primarios.

Cabe destacar que los cuatro colores secundarios se aplicarán siempre en su intensidad máxima, es decir, al 100% de su saturación, para mantener su protagonismo y asegurar que el diseño proyecte viveza y claridad visual.



PANTONE 4695 C

CMYK 0%, 46%, 57%, 67%
RGB 84, 45, 36
HEX #542D24



PANTONE Pantone 7583 C

CMYK 0%, 50%, 78%, 50%
RGB 128, 64, 28
HEX #80401C



PANTONE 7623 C

CMYK 0%, 80%, 80%, 35%
RGB 166, 34, 34
HEX #A62222



PANTONE 716 C

CMYK 0%, 50%, 85%, 4%
RGB 244, 121, 37
HEX #F47925

Colores terciarios

Los colores terciarios pertenecen a la gama de los cálidos, pero con una intensidad más suave. Para este conjunto, se eligieron los tonos coral Pantone ____, amarillo mostaza Pantone ____, beige Pantone ____ y amarillo claro Pantone ____.

Estos colores podrán aplicarse en diversos niveles de saturación, desde su máxima intensidad hasta versiones más tenues, lo que brinda una gran flexibilidad en el diseño. Su función principal es actuar como soporte visual sin competir con los colores de mayor importancia en la paleta. Han sido seleccionados para su uso en fondos, pantallas, texturas o elementos con un impacto visual menor, permitiendo un equilibrio sin restar protagonismo a los colores primarios y secundarios.



PANTONE 1625 C

CMYK 0%, 41%, 64%, 0%
RGB 249, 166, 105
HEX #F9A669



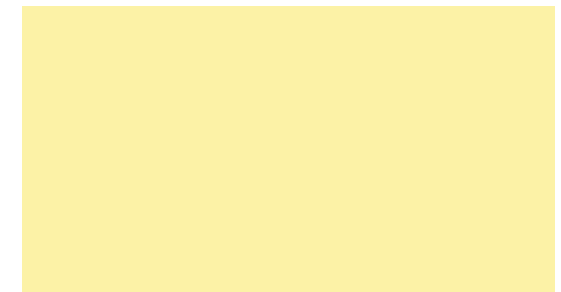
PANTONE 7408 C

CMYK 5%, 29%, 100%, 0%
RGB 241, 183, 28
HEX #F1B71C



PANTONE 1205 C

CMYK 4, 13, 36, 0
RGB 242, 218, 172
HEX #F2DAAC



PANTONE 7499 C

CMYK 1%, 2%, 43%, 0%
RGB 255, 242, 166
HEX #FFF2A6

Recursos gráficos

Recursos gráficos

El Café de Tacuba no solo destaca por su oferta gastronómica, sino que su decoración y ambiente evocan profundamente la riqueza de la cultura mexicana. Rodeado de gráficos alusivos a esta herencia cultural, se permite el uso de elementos gráficos relacionados con la artesanía mexicana para el diseño de soportes gráficos impresos y digitales. Estos gráficos reflejan la autenticidad que también está presente en la decoración del lugar.

Elementos arquitectónicos

Se utilizarán, además, elementos arquitectónicos y decorativos del inmueble, como el vitral principal de la entrada o las cenefas ornamentales de las paredes. También se podrán emplear texturas del logotipo, tomadas originalmente a través de fotografías, las cuales han sido utilizadas en los menús a lo largo de los años, consolidando una identidad visual sólida.



Vitral de la entrada en el Café de Tacuba, elemento arquitectónico para utilizar en los materiales gráficos.

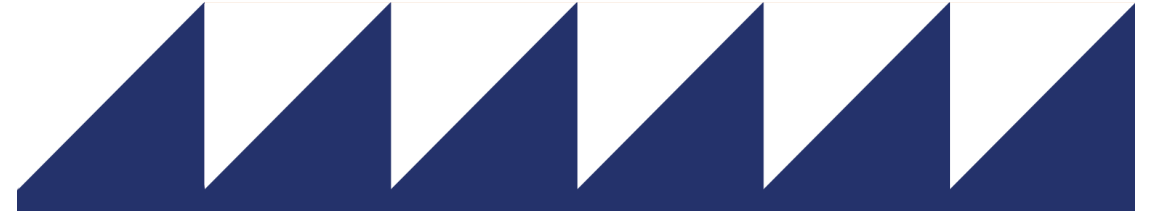


Entrada del Café de Tacuba, utilizado como textura con sus variantes de color.

02. La marca

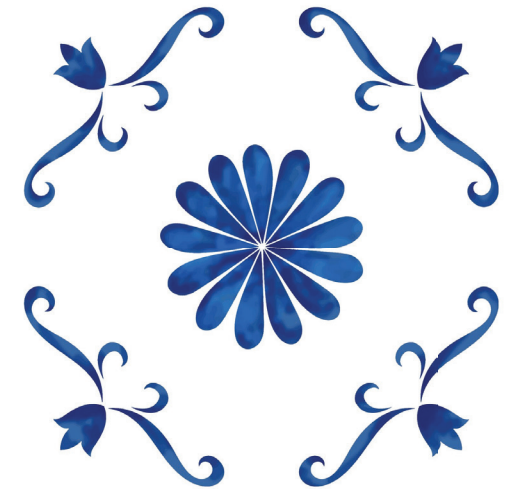
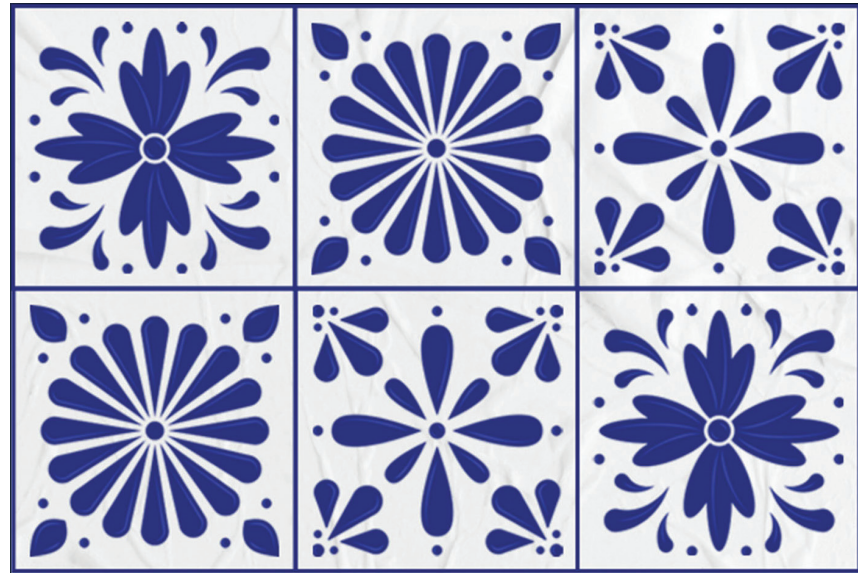
Recursos gráficos

Será permitido el uso de cualquier otro elemento gráfico que haga referencia a la arquitectura y decoración actual, lo cual incluye también las alusiones a las artesanías mexicanas, que conserve la gama de colores permitidos. Esto reforzará la conexión inconfundible con la tradición y cultura que caracterizan al Café de Tacuba.



02. La marca

Recursos gráficos



Guías de comunicación

Guías de Comunicación: Tono de voz

En Café de Tacuba, el lenguaje que utilizamos en cada uno de nuestros soportes de comunicación es un reflejo de nuestros valores: cercanía, respeto y autenticidad. Queremos que cada interacción, ya sea en nuestras redes sociales, menús, atención al cliente o cualquier otro medio, haga sentir bienvenido y apreciado al cliente.

Nuestro estilo de comunicación es amigable y cercano, dirigido al cliente con un trato personalizado. En los soportes impresos y digitales hablamos de Tú, porque creemos en la confianza y en el vínculo directo con cada cliente. Sin embargo, esta cercanía nunca compromete el respeto que tenemos a nuestros clientes y en la atención personal nos dirigimos a ellos con el Usted.

Al comunicarnos en nuestros soportes, buscamos ser claros y directos, evitando tecnicismos innecesarios o complicaciones que puedan generar confusión. Buscaremos que todo mensaje siempre se emita en sentido positivo, incluso en los mensajes donde exista una frase negativa, por ejemplo, en vez de decir: Hoy no disponemos de pan integral, sustituir por: Muy pronto tendremos pan integral.

Nos interesa comunicar de manera sencilla, amable y positiva, para hacer sentir al cliente parte de nuestra comunidad viviendo una experiencia en Café de Tacuba.



Guías de Comunicación: Imágenes y estilo visual

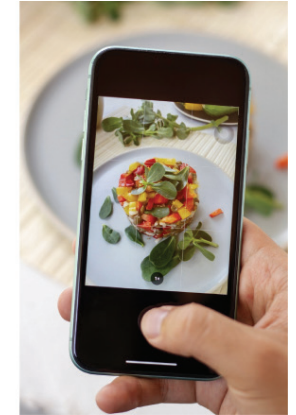
En Café de Tacuba, la selección y uso de imágenes son esenciales para reflejar nuestra marca y nuestra experiencia en la cocina mexicana. Las imágenes que utilizemos deben ser siempre claras, directas y positivas.

- Galería y ambiente: Las fotografías del restaurante o eventos, deben reflejar un ambiente positivo y familiar. Siempre buscamos proyectar calidez, comodidad y una experiencia gastronómica memorable.

- Alimentos: Las imágenes deben invitar a probar nuestros platillos, ya sea con fotos del plato completo, alguien sirviendo o detalles en close-up que resalten la calidad de los ingredientes. Las bebidas alcohólicas, permitidas y aprobadas previamente, deben presentarse con sus marcas visibles.

- Privacidad: Solo se deben capturar acercamientos al rostro de personas y de otras marcas si contamos con el consentimiento previo. Las imágenes de personas en general dentro del restaurante estará permitido.

El cuidado y coherencia en el uso de imágenes refuerzan nuestra identidad y fortalecen el vínculo con nuestros clientes, haciéndolos sentir atraídos y bienvenidos en cada interacción visual con nuestra marca.



03. Aplicaciones

Este capítulo presenta las aplicaciones del logotipo y la identidad visual de Café de Tacuba en cuatro categorías clave, cada una pensada para fortalecer el reconocimiento de la marca en diferentes contextos:

Papelería Corporativa: Incluye tarjetas de presentación, membretes, sobres y demás material administrativo que reflejan la profesionalidad de la marca.

Presencia Digital: Define el uso del logotipo y elementos gráficos en plataformas digitales para una comunicación coherente y atractiva.

Artículos Promocionales: Presenta ejemplos ilustrativos de la aplicación del logotipo y métodos de impresión o reproducción sobre diversos materiales, recursos gráficos y paletas de colores.

Cada grupo aporta directrices claras para asegurar una imagen cohesiva de Café de Tacuba en todos los puntos de contacto.

Papelería corporativa

03. Las aplicaciones

Tarjeta de presentación

Tarjeta de presentación

Tamaño 5 x 9 cm

Papel Cartulina blanca

Método de impresión

Digital o Serigrafía

Tipografía

Primera mitad del nombre

Laken Bold 11 pts

Segunda mitad

Laken Light 11 pts

Datos Laken Light 8 pts

Color

Reflex Blue o Black



José Nuñez Gordillo

Tacuba No. 28, Centro

Ciudad de México

55 5519 4950

55 5512 8482

jnunez@cafedetacuba.com.mx

www.cafedetacuba.com.mx

[@cafedetacubarestaurante](#)



03. Las aplicaciones

Hoja membretada

Hoja membretada

Tamaño 21.5 x 28 cm

Papel Papel blanco

Método de impresión
Digital o Serigrafía

Tipografía
LakenFont 10 pts

Color
Reflex Blue o Black



02. Las aplicaciones

Hoja membretada



Tacuba No. 28, Centro, Cuauhtémoc,
06010 Ciudad de México, MÉXICO

Tel. 55 0000 0000
info@cafedetacuba.com.mx

www.cafedetacuba.com.mx
@cafedetacubarestaurante

03. Las aplicaciones

Sobre bolsa

Sobre bolsa

Tamaño 23 x 30.5 cm

Papel Papel blanco

Método de impresión
Digital o Serigrafía

Tipografía
LakenFont 10 pts

Color
Reflex Blue o Black



02. Las aplicaciones

Sobre bolsa



03. Las aplicaciones

Sobre correspondencia

Sobre correspondencia

Tamaño 11 x 22 cm

Papel Papel blanco

Método de impresión
Digital o Serigrafía

Tipografía
LakenFont 10 pts

Color
Reflex Blue o Black





Presencia digital

Firma email

Tipografía

LarkenFont

Primer parte del nombre

en Larken Bold

Segunda parte del nombre

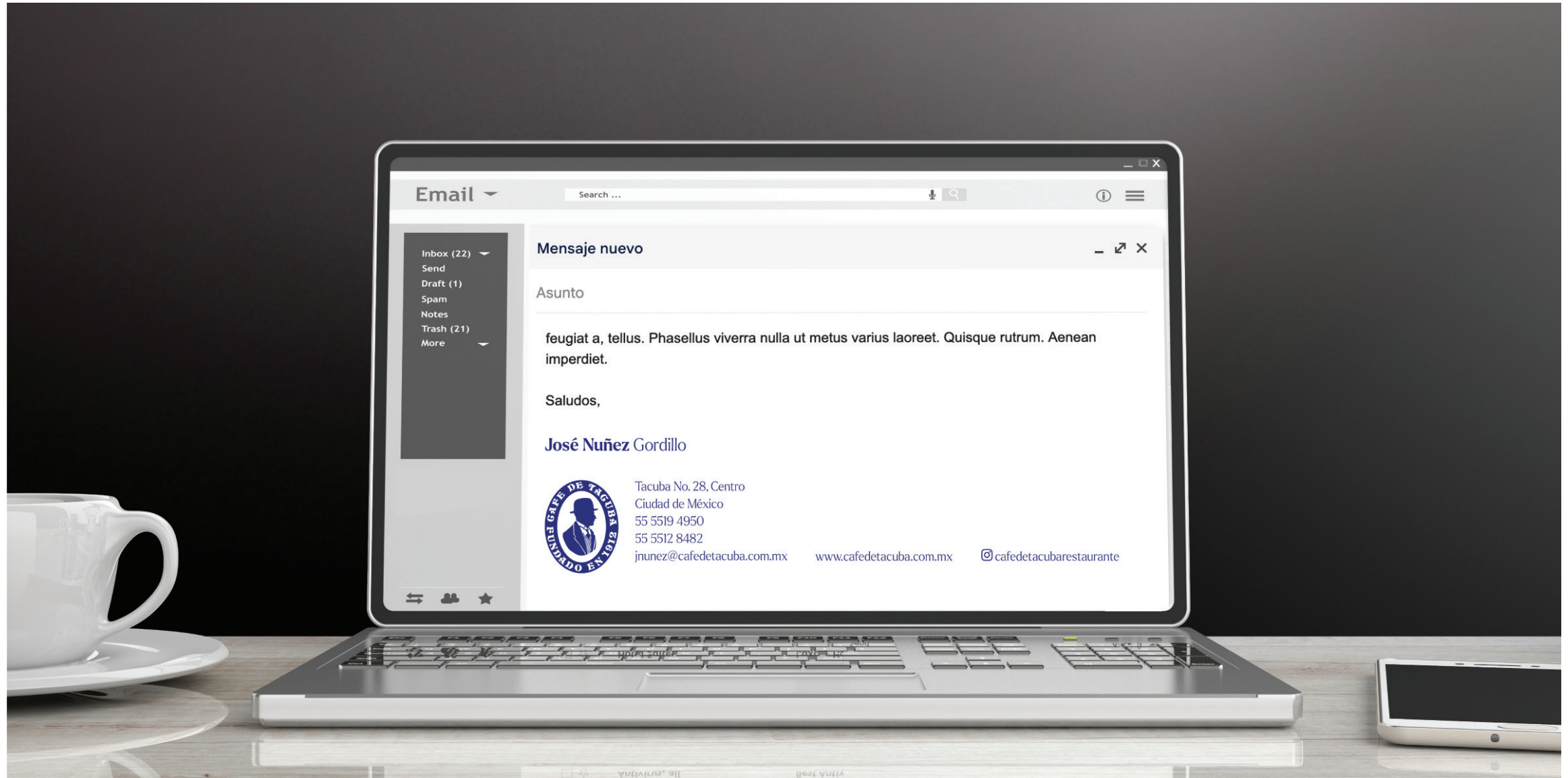
en Larken Regular

Datos en Larken Light

Color

Reflex Blue





Favicon

Uso del logotipo Versión simplificada de uso limitado.

El logotipo debe presentarse completo y nunca de manera parcial.





Redes sociales

El logotipo debe presentarse completo y en color Reflex Blue.



Artículos promocionales

Aplicación en Artículos Promocionales

En esta sección, se presentan diversos soportes de manera ilustrativa, sin limitar la creatividad o la variedad de opciones. Estos ejemplos están destinados a demostrar cómo debe aplicarse el logotipo en diferentes artículos promocionales, priorizando siempre su integridad y visibilidad.

El logotipo deberá aparecer completo y en color azul reflex en todos los productos, salvo en aquellos casos donde el fondo exija su impresión en negro para asegurar el contraste y la legibilidad. Los diseñadores tendrán la libertad de utilizar todos los recursos gráficos y la paleta de colores permitidos para realzar cada artículo, siempre que se mantenga la coherencia visual de la marca.

El propósito principal de esta sección es mostrar posibles métodos de impresión y aplicaciones del logotipo sobre distintos materiales, garantizando una ejecución que respete los lineamientos de la marca en cualquier soporte promocional.



02. Las aplicaciones

Artículos promocionales



Bordado



Serigrafía





Ejemplos ilustrativos de bolsas, soportes papel o tela, impresión digital o serigrafía.

03. Las aplicaciones

Artículos promocionales



Ejemplos ilustrativos de vajilla, el logotipo deberá presentarse completo.

02. Las aplicaciones

Artículos promocionales



Ejemplos ilustrativos de impresión grado alimenticio.

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Café americano o café de olla 210 ml	58.00
American or pot coffee	
Café expreso 60 ml	58.00
Espresso	
Café con leche 300 ml	87.00
Traditional foamy latte	
Café capuchino 200 ml	64.00
Cappuccino	
Capuchino con cajeta o rompage 200 ml	82.00
Cappuccino with cajeta or rompage	
Capuchino con Kahlúa o Baileys 200 ml	146.00
Cappuccino with Kahlúa or Baileys	
Extracto de café 75 ml / Coffee extract	81.00
Té negro, manzanilla, canela, limón o hierbabuena 210 ml	41.00
Black, chamomile, cinnamon, lemon peppermint tea	
Tisana (pida nuestra carta de tisanas para más variedad) 240 ml	53.00
Infusion (ask for our herbal infusions menu for more variety)	
Chocolate Tacuba 300 ml	
Tacuba style hot chocolate	82.00
Chocolate a la española 300 ml	93.00
Spanish style hot chocolate	
Atole de canela, champurrado o blanco con piloncillo 250 ml	70.00
Cinnamon atole, champurrado or plain with sugarcane	
Avena con miel 300 ml / Oatmeal with honey	76.00

BEBIDAS FRESCAS COOL DRINKS

Frapuchino 210 ml	70.00
Frapuccino	
Vaso con leche 350 ml	53.00
Glass of milk	
Vaso con leche de almendras 350 ml	
Glass of almond milk	58.00
Vaso con leche de soya 350 ml	
Glass of soy milk	56.00
Leche maltada 350 ml / Milkshake	129.00
Jugos naturales de naranja, toronja, zanahoria o verde	
Orange, grapefruit, carrot, or green natural fruit juices	
Vaso 350 ml / By the glass	70.00
Guarafa 450 ml / Carafe	81.00
Aguas: jamaica, horchata, tamarindo o fruta de temporada	
Flavored, horchata, tamarind, or seasonal fruit beverage	
Vaso 350 ml / By the glass	70.00
Guarafa 450 ml / Carafe	81.00
Media Jarra 151 / Half Jug	80.00
Jarra 241 / Jar	210.00
Limonada o aranjada 350 ml	
Lemonade or orangeade	58.00
Agua mineral embotellada Topo Chico 355 ml	
Topo Chico bottled sparkling water	58.00
Agua embotellada 600 ml / Bottled water	53.00
Refresco 355 ml / Soft drinks	53.00
Kombucha, varias sabores 245 ml	
Assorted flavors Kombuchas	58.00

DESAYUNOS ESPECIALES ¹⁰ + 30.00 BREAKFAST SPECIALS

Por favor, pida su desayuno por número.
Includes coffee with milk, atole, chocolate, café de olla o café americano y fruta de temporada.
Please order your breakfast by number.
Includes coffee with milk, atole, chocolate, pot coffee or black coffee, and seasonal fruit.

1. Hot cakes con miel, cajeta o mermelada 2 pzas	251.00
Pancakes with honey, cajeta or jam	
2. Tacos de pollo o de res con guacamole y frijoles refritos 2 pzas	160.00
Beef or chicken tacos with guacamole and refried beans	
3. Chicharrón en salsa verde con frijoles de la olla 80 g	280.00
Pork rind with green peppers sauce and pot beans	
4. Dos tamales de pollo con salsa verde, mole poblano, queso con rajas o dulces 2 pzas	220.00
Two chicken tamales in green peppers sauce, Puebla style mole, cheese with shredded Poblano peppers, or sweets/flavored	
5. Filete a la parilla con papas y ensalada o chilaquiles 200 g	325.00
Grilled beef filet with potatoes and salad or chilaquiles	
6. Chuleta de cerdo o costilla de res a la parilla con chilaquiles y frijoles refritos 200 g	345.00
Grilled pork chop or beef ribs with chilaquiles and refried beans	
7. Enchiladas suizas (enfrijoladas rellenas de huevo espolvoreadas con chorizo) 3 pzas	313.00
Enfrijoladas stuffed with scrambled egg and chorizo topping	
8. Enchiladas especiales Tacuba a de mole poblano 3 pzas	437.00
Special Tacuba style enchiladas or with mole Poblano sauce	
9. Enchiladas verdes o a la mexicana con frijoles refritos 3 pzas	374.00
Enchiladas with green peppers sauce or Mexican style, with refried beans	
10. Chilaquiles verdes o rojos con pollo 150 g de pollo deshebrado	366.00
Green or red chilaquiles with shredded chicken	
11. Garnachas poblanas 2 pzas / Puebla style garnachas	345.00
12. Cecina de cerdo enchilada de Oaxaca 250 g, cecina de res de Tecapixtla 250 g o Arrachera 200 g. Spicy cured pork from Oaxaca, cured beef from Tecapixtla or Arrachera (beef flank steak)	443.00
13. Molleres (frijoles y queso gratinado: sencillos, con jamón, chorizo o tocino 2 pzas	286.00
Molleres (beans and melted cheese): plain, with ham, chorizo or bacon topping	
14. Pancita de res 300 g / Mexican menudo soup	338.00

HUEVOS EGGS

En paquete agragar \$90.00 más. Incluye una bebida (café con leche, atole, chocolate, café de olla o café americano) y fruta de temporada.
Order in package for extra \$90.00. Includes beverage (coffee with milk, atole, chocolate, pot coffee or American coffee) and seasonal fruit.

Rancheros con frijoles refritos o dorados 2 pzas	151.00
Ranchero style eggs with refried beans or dorado eggs	
Revueltos a la mexicana 2 pzas / Scrambled Mexican style	151.00
Huevos tirados 2 pzas / Scrambled with refried beans	157.00
Con jamón, chorizo, tocino o salchicha de pavo 2 pzas	
With ham, chorizo, bacon or turkey sausage	163.00
Fritas con mole y frijoles refritos 2 pzas	163.00
Fried eggs with mole sauce and refried beans	
Huevos parmesanos 2 pzas / Parmesan eggs	163.00
Tortilla española 2 pzas / Spanish tortilla	173.00
Al Albail con guarnición de chicharrón, queso Oaxaca y frijoles de la olla 2 pzas	151.00
Scrambled eggs in green pepper sauce with pork cracklings, Oaxaca cheese and pot beans on the side	
Muchachos mortisa o en salsa verde 2 pzas	170.00
Northern style rita/luca or with green peppers sauce	
Huevos moluleros 2 pzas / Molul style eggs	170.00
Omelette do queso con uno o dos ingredientes: flor de calabaza, jamón o champiñones 2 pzas	187.00
Cheese omelette with one or two ingredients: squash blossoms, ham or mushrooms	
Un huevo frito o revuelto con guarnición de frijoles refritos 1 pza	76.00
One fried or scrambled egg with a side of refried beans	
Un huevo al gusto con jamón, chorizo, tocino o salchicha de pavo 1 pza	81.00
One egg to taste with ham, chorizo, bacon or turkey sausage	

¹⁰ Pida nuestros platillos de siempre en opción vegetariana con setas. Costo extra \$30.00
Order our beloved dishes in a vegetarian option with oyster mushrooms. Extra charge \$30.00



MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

Arma tu menú y elige tu guarnición favorita.
Porciones ideales para los pequeños.
Put together your menu and choose your favorite side dish. Ideal portions for the small ones.

ENTRADAS STARTERS	— Consomé con arroz Chicken broth with rice
	— Espagueti Spaghetti
	— Sopa de verduras Vegetable soup
	— Cacerol de frutas Fruit cocktail

PLATO FUERTE MAIN COURSE	— Tacos de pollo 2 pzas Chicken taquitos
	— Pechuga empanizada 110 g Breaded chicken breast
	— Huevo con jamón 1 pza Egg with ham
	— Enfrijoladas 2 pzas Enfrijoladas
	— Sandwich de jamón con queso Ham and cheese sandwich
	— Sabanita de pollo 110 g Small flattened chicken
	— Sincronizada Sincronizada (stacked wheat tortillas with melted cheese and ham)
	— Hot cakes con miel y mantequilla 2 pzas miniatura Pancakes with butter and honey

GUARNICIONES SIDE DISHES	— Papas a la francesa Fries
	— Guacamole (sin picante) Guacamole (not spicy)
	— Puré de papas Mashed potatoes
	— Arroz a la mexicana Mexican style rice
	— Frijoles refritos con queso Refried beans with cheese
	— Verduras cocidas Cooked vegetables
	— Lechuga y jitomate Lettuce and tomato

POSTRES DESSERTS	— Bolita de helado Small ice cream ball
	— Gelatina Jelly
	— Arroz con leche Rice pudding

BEBIDAS BEVERAGES	— Agua de Fruta Fruit water
	— Maltizada Milkshake
	— Chocolate caliente Hot chocolate
	— Limonada Lemonade
	— Naranja Orangeade
	— Refresco Soft drink





<p>BRANDY</p> <table border="0"> <tr><td><i>Torres 10</i> 1000 ml</td><td>\$ 1580.00</td></tr> <tr><td><i>Azteca de Oro</i> 700 ml</td><td>\$ 950.00</td></tr> <tr><td><i>Terry 1900</i> 700 ml</td><td>\$ 1200.00</td></tr> <tr><td><i>Fundador</i> 700 ml</td><td>\$ 1520.00</td></tr> <tr><td><i>Presidente</i> 900 ml</td><td>\$ 780.00</td></tr> </table> <p>VODKA</p> <table border="0"> <tr><td><i>Absolut Azul</i> 750 ml</td><td>\$ 1536.00</td></tr> <tr><td><i>Smirnoff</i> 750 ml</td><td>\$ 1344.00</td></tr> <tr><td><i>Wyborowa</i> 750 ml</td><td>\$ 1344.00</td></tr> </table> <p>RON</p> <table border="0"> <tr><td><i>Zacapa Ambar</i> 750 ml</td><td>\$ 2.400.00</td></tr> <tr><td><i>Bacardí Blanco</i> 980 ml</td><td>\$ 1.300.00</td></tr> <tr><td><i>Bacardí Solera</i> 750 ml</td><td>\$ 1.100.00</td></tr> <tr><td><i>Bacardí Añejo</i> 980 ml</td><td>\$ 1.420.00</td></tr> <tr><td><i>Appleton State</i> 750 ml</td><td>\$ 1.700.00</td></tr> </table> <p>GINEBRA</p> <table border="0"> <tr><td><i>Beefeater</i> 750 ml</td><td>\$ 1.392.00</td></tr> </table> <p>COGNAC</p> <table border="0"> <tr><td><i>Martel</i> 700 ml</td><td>\$ 2.700.00</td></tr> <tr><td><i>Courosier</i> 700 ml</td><td>\$ 3.400.00</td></tr> <tr><td><i>Hennessey VSOP</i> 700 ml</td><td>\$ 3.260.00</td></tr> </table> <p><i>Carajillo VSOP</i> -----</p> <p><i>Horchata (Cognac y Horchata)</i> -----</p> <p>WHISKY</p> <table border="0"> <tr><td><i>Etiqueta Roja</i> 700 ml</td><td>\$ 1.480.00</td></tr> <tr><td><i>Buchanan's</i> 750 ml</td><td>\$ 2.950.00</td></tr> <tr><td><i>J&B</i> 750 ml</td><td>\$ 1.700.00</td></tr> <tr><td><i>Etiqueta Negra</i> 750 ml</td><td>\$ 3.300.00</td></tr> <tr><td><i>Jack Daniels</i> 1000 ml</td><td>\$ 1.850.00</td></tr> <tr><td><i>Chivas</i> 750 ml</td><td>\$ 2.100.00</td></tr> <tr><td><i>The Glenlivet 12</i></td><td></td></tr> <tr><td><i>Single Malt</i> 750 ml</td><td>\$ 2.300.00</td></tr> <tr><td><i>Old Parr</i> 750 ml</td><td>\$ 2.450.00</td></tr> </table> <p>LICOR</p> <table border="0"> <tr><td><i>Baileys</i> 1000 ml</td><td>\$ 1.600.00</td></tr> <tr><td><i>Sambuca Negro</i> 700 ml</td><td>\$ 1.350.00</td></tr> <tr><td><i>Rompopo</i> 900 ml</td><td>\$ 640.00</td></tr> <tr><td><i>Licor 43</i> 700 ml</td><td>\$ 1.540.00</td></tr> <tr><td><i>Amaretto</i> 700 ml</td><td>\$ 1.450.00</td></tr> <tr><td><i>Oporto Ferrreira</i> 750 ml</td><td>\$ 1.400.00</td></tr> <tr><td><i>Anís Chinchón</i> 1000 ml</td><td>\$ 1.100.00</td></tr> <tr><td><i>Anís Cadenas</i> 1000 ml</td><td>\$ 1.540.00</td></tr> </table>	<i>Torres 10</i> 1000 ml	\$ 1580.00	<i>Azteca de Oro</i> 700 ml	\$ 950.00	<i>Terry 1900</i> 700 ml	\$ 1200.00	<i>Fundador</i> 700 ml	\$ 1520.00	<i>Presidente</i> 900 ml	\$ 780.00	<i>Absolut Azul</i> 750 ml	\$ 1536.00	<i>Smirnoff</i> 750 ml	\$ 1344.00	<i>Wyborowa</i> 750 ml	\$ 1344.00	<i>Zacapa Ambar</i> 750 ml	\$ 2.400.00	<i>Bacardí Blanco</i> 980 ml	\$ 1.300.00	<i>Bacardí Solera</i> 750 ml	\$ 1.100.00	<i>Bacardí Añejo</i> 980 ml	\$ 1.420.00	<i>Appleton State</i> 750 ml	\$ 1.700.00	<i>Beefeater</i> 750 ml	\$ 1.392.00	<i>Martel</i> 700 ml	\$ 2.700.00	<i>Courosier</i> 700 ml	\$ 3.400.00	<i>Hennessey VSOP</i> 700 ml	\$ 3.260.00	<i>Etiqueta Roja</i> 700 ml	\$ 1.480.00	<i>Buchanan's</i> 750 ml	\$ 2.950.00	<i>J&B</i> 750 ml	\$ 1.700.00	<i>Etiqueta Negra</i> 750 ml	\$ 3.300.00	<i>Jack Daniels</i> 1000 ml	\$ 1.850.00	<i>Chivas</i> 750 ml	\$ 2.100.00	<i>The Glenlivet 12</i>		<i>Single Malt</i> 750 ml	\$ 2.300.00	<i>Old Parr</i> 750 ml	\$ 2.450.00	<i>Baileys</i> 1000 ml	\$ 1.600.00	<i>Sambuca Negro</i> 700 ml	\$ 1.350.00	<i>Rompopo</i> 900 ml	\$ 640.00	<i>Licor 43</i> 700 ml	\$ 1.540.00	<i>Amaretto</i> 700 ml	\$ 1.450.00	<i>Oporto Ferrreira</i> 750 ml	\$ 1.400.00	<i>Anís Chinchón</i> 1000 ml	\$ 1.100.00	<i>Anís Cadenas</i> 1000 ml	\$ 1.540.00	<table border="0"> <tr><td><i>Kahlúa</i> 1000 ml</td><td>\$ 900.00</td></tr> <tr><td><i>Frangelico</i> 700 ml</td><td>\$ 1.440.00</td></tr> <tr><td><i>Campari</i> 750 ml</td><td>\$ 1.250.00</td></tr> <tr><td><i>Grand Marnier</i> 700 ml</td><td>\$ 1.950.00</td></tr> <tr><td><i>Midori (licor de melón)</i> 750 ml</td><td>\$ 1.250.00</td></tr> <tr><td><i>Cinzano</i> 750 ml</td><td>\$ 920.00</td></tr> <tr><td><i>Fernet</i> 750 ml</td><td>\$ 1.550.00</td></tr> </table> <p>COCTELERÍA POR JARRA</p> <table border="0"> <tr><td><i>Clericot Natural</i></td><td>\$ 210.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría Natural</i></td><td>\$ 204.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Wyborowa</i></td><td>\$ 391.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Oso Negro</i></td><td>\$ 262.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Absolut</i></td><td>\$ 403.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Smirnoff</i></td><td>\$ 367.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Wyborowa</i></td><td>\$ 367.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Oso Negro</i></td><td>\$ 180.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Absolut</i></td><td>\$ 379.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Smirnoff</i></td><td>\$ 350.00</td></tr> <tr><td><i>Clarea</i></td><td>\$ 199.00</td></tr> <tr><td><i>Coctel Tacuba</i></td><td>\$ 816.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita de la casa</i></td><td>\$ 426.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita con Herradura</i></td><td>\$ 694.00</td></tr> </table> <p>COCTELES</p> <table border="0"> <tr><td><i>Coctel Tacuba</i> 240 ml</td><td>\$ 173.00</td></tr> <tr><td><i>Mojito</i> 240 ml</td><td>\$ 173.00</td></tr> <tr><td><i>Mojolenti (Pos)</i> 240 ml</td><td>\$ 173.00</td></tr> <tr><td><i>Randimuri (Sotol)</i> 240 ml</td><td>\$ 194.00</td></tr> <tr><td><i>Sangre Nueva (Pos)</i> 240 ml</td><td>\$ 173.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita de la casa</i> 150 ml</td><td>\$ 115.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita de sabor</i> 150 ml</td><td>\$ 125.00</td></tr> <tr><td><i>tamarindo, mango, fresa o guayaba</i></td><td></td></tr> <tr><td><i>Piña Colada</i> 150 ml</td><td>\$ 122.00</td></tr> <tr><td><i>Vaso de Sangría</i> 300 ml</td><td>\$ 11.00</td></tr> <tr><td><i>Vaso de Clericot</i> 300 ml</td><td>\$ 122.00</td></tr> <tr><td><i>Vaso de Clamato natural</i> 300 ml</td><td>\$ 102.00</td></tr> <tr><td><i>Mojito</i> 240 ml</td><td>\$ 123.00</td></tr> <tr><td><i>Bloody Mary</i> 300 ml</td><td>\$ 106.00</td></tr> <tr><td><i>Bull</i> 355 ml</td><td>\$ 146.00</td></tr> <tr><td><i>Alfonso 13</i> 150 ml</td><td>\$ 76.00</td></tr> <tr><td><i>Martini seco o dulce</i> 150 ml</td><td>\$ 86.00</td></tr> <tr><td><i>Medias de Seda</i> 150 ml</td><td>\$ 96.00</td></tr> <tr><td><i>Conga</i> 300 ml</td><td>\$ 76.00</td></tr> <tr><td><i>Desarmador</i> 300 ml</td><td>\$ 106.00</td></tr> <tr><td><i>Dalquiri</i> 240 ml</td><td>\$ 96.00</td></tr> <tr><td><i>Carajillo con licor 43</i> 240 ml</td><td>\$ 192.00</td></tr> </table>	<i>Kahlúa</i> 1000 ml	\$ 900.00	<i>Frangelico</i> 700 ml	\$ 1.440.00	<i>Campari</i> 750 ml	\$ 1.250.00	<i>Grand Marnier</i> 700 ml	\$ 1.950.00	<i>Midori (licor de melón)</i> 750 ml	\$ 1.250.00	<i>Cinzano</i> 750 ml	\$ 920.00	<i>Fernet</i> 750 ml	\$ 1.550.00	<i>Clericot Natural</i>	\$ 210.00	<i>Sangría Natural</i>	\$ 204.00	<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 391.00	<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 262.00	<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 403.00	<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 367.00	<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 367.00	<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 180.00	<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 379.00	<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 350.00	<i>Clarea</i>	\$ 199.00	<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 816.00	<i>Margarita de la casa</i>	\$ 426.00	<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 694.00	<i>Coctel Tacuba</i> 240 ml	\$ 173.00	<i>Mojito</i> 240 ml	\$ 173.00	<i>Mojolenti (Pos)</i> 240 ml	\$ 173.00	<i>Randimuri (Sotol)</i> 240 ml	\$ 194.00	<i>Sangre Nueva (Pos)</i> 240 ml	\$ 173.00	<i>Margarita de la casa</i> 150 ml	\$ 115.00	<i>Margarita de sabor</i> 150 ml	\$ 125.00	<i>tamarindo, mango, fresa o guayaba</i>		<i>Piña Colada</i> 150 ml	\$ 122.00	<i>Vaso de Sangría</i> 300 ml	\$ 11.00	<i>Vaso de Clericot</i> 300 ml	\$ 122.00	<i>Vaso de Clamato natural</i> 300 ml	\$ 102.00	<i>Mojito</i> 240 ml	\$ 123.00	<i>Bloody Mary</i> 300 ml	\$ 106.00	<i>Bull</i> 355 ml	\$ 146.00	<i>Alfonso 13</i> 150 ml	\$ 76.00	<i>Martini seco o dulce</i> 150 ml	\$ 86.00	<i>Medias de Seda</i> 150 ml	\$ 96.00	<i>Conga</i> 300 ml	\$ 76.00	<i>Desarmador</i> 300 ml	\$ 106.00	<i>Dalquiri</i> 240 ml	\$ 96.00	<i>Carajillo con licor 43</i> 240 ml	\$ 192.00	<p>Jarra de 1.5L</p> <table border="0"> <tr><td><i>Clericot Natural</i></td><td>\$ 210.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría Natural</i></td><td>\$ 204.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Wyborowa</i></td><td>\$ 391.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Oso Negro</i></td><td>\$ 262.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Absolut</i></td><td>\$ 403.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Smirnoff</i></td><td>\$ 367.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Wyborowa</i></td><td>\$ 367.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Oso Negro</i></td><td>\$ 180.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Absolut</i></td><td>\$ 379.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Smirnoff</i></td><td>\$ 350.00</td></tr> <tr><td><i>Clarea</i></td><td>\$ 199.00</td></tr> <tr><td><i>Coctel Tacuba</i></td><td>\$ 816.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita de la casa</i></td><td>\$ 426.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita con Herradura</i></td><td>\$ 694.00</td></tr> </table> <p>Jarra de 2.5L</p> <table border="0"> <tr><td><i>Clericot Natural</i></td><td>\$ 351.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría Natural</i></td><td>\$ 340.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Wyborowa</i></td><td>\$ 651.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Oso Negro</i></td><td>\$ 436.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Absolut</i></td><td>\$ 671.00</td></tr> <tr><td><i>Clericot con Smirnoff</i></td><td>\$ 611.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Wyborowa</i></td><td>\$ 611.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Oso Negro</i></td><td>\$ 316.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Absolut</i></td><td>\$ 631.00</td></tr> <tr><td><i>Sangría con Smirnoff</i></td><td>\$ 583.00</td></tr> <tr><td><i>Clarea</i></td><td>\$ 331.00</td></tr> <tr><td><i>Coctel Tacuba</i></td><td>\$ 1.360.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita de la casa</i></td><td>\$ 710.00</td></tr> <tr><td><i>Margarita con Herradura</i></td><td>\$ 1.156.00</td></tr> </table>	<i>Clericot Natural</i>	\$ 210.00	<i>Sangría Natural</i>	\$ 204.00	<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 391.00	<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 262.00	<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 403.00	<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 367.00	<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 367.00	<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 180.00	<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 379.00	<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 350.00	<i>Clarea</i>	\$ 199.00	<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 816.00	<i>Margarita de la casa</i>	\$ 426.00	<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 694.00	<i>Clericot Natural</i>	\$ 351.00	<i>Sangría Natural</i>	\$ 340.00	<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 651.00	<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 436.00	<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 671.00	<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 611.00	<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 611.00	<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 316.00	<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 631.00	<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 583.00	<i>Clarea</i>	\$ 331.00	<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 1.360.00	<i>Margarita de la casa</i>	\$ 710.00	<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 1.156.00	 <div style="text-align: center;">  </div> <h2 style="text-align: center; margin-top: 20px;">CARTA DE VINOS</h2>
<i>Torres 10</i> 1000 ml	\$ 1580.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Azteca de Oro</i> 700 ml	\$ 950.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Terry 1900</i> 700 ml	\$ 1200.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Fundador</i> 700 ml	\$ 1520.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Presidente</i> 900 ml	\$ 780.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Absolut Azul</i> 750 ml	\$ 1536.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Smirnoff</i> 750 ml	\$ 1344.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Wyborowa</i> 750 ml	\$ 1344.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Zacapa Ambar</i> 750 ml	\$ 2.400.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Bacardí Blanco</i> 980 ml	\$ 1.300.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Bacardí Solera</i> 750 ml	\$ 1.100.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Bacardí Añejo</i> 980 ml	\$ 1.420.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Appleton State</i> 750 ml	\$ 1.700.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Beefeater</i> 750 ml	\$ 1.392.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Martel</i> 700 ml	\$ 2.700.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Courosier</i> 700 ml	\$ 3.400.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Hennessey VSOP</i> 700 ml	\$ 3.260.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Etiqueta Roja</i> 700 ml	\$ 1.480.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Buchanan's</i> 750 ml	\$ 2.950.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>J&B</i> 750 ml	\$ 1.700.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Etiqueta Negra</i> 750 ml	\$ 3.300.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Jack Daniels</i> 1000 ml	\$ 1.850.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Chivas</i> 750 ml	\$ 2.100.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>The Glenlivet 12</i>																																																																																																																																																																																																																					
<i>Single Malt</i> 750 ml	\$ 2.300.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Old Parr</i> 750 ml	\$ 2.450.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Baileys</i> 1000 ml	\$ 1.600.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sambuca Negro</i> 700 ml	\$ 1.350.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Rompopo</i> 900 ml	\$ 640.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Licor 43</i> 700 ml	\$ 1.540.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Amaretto</i> 700 ml	\$ 1.450.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Oporto Ferrreira</i> 750 ml	\$ 1.400.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Anís Chinchón</i> 1000 ml	\$ 1.100.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Anís Cadenas</i> 1000 ml	\$ 1.540.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Kahlúa</i> 1000 ml	\$ 900.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Frangelico</i> 700 ml	\$ 1.440.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Campari</i> 750 ml	\$ 1.250.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Grand Marnier</i> 700 ml	\$ 1.950.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Midori (licor de melón)</i> 750 ml	\$ 1.250.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Cinzano</i> 750 ml	\$ 920.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Fernet</i> 750 ml	\$ 1.550.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot Natural</i>	\$ 210.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría Natural</i>	\$ 204.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 391.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 262.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 403.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 367.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 367.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 180.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 379.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 350.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clarea</i>	\$ 199.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 816.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita de la casa</i>	\$ 426.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 694.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Coctel Tacuba</i> 240 ml	\$ 173.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Mojito</i> 240 ml	\$ 173.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Mojolenti (Pos)</i> 240 ml	\$ 173.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Randimuri (Sotol)</i> 240 ml	\$ 194.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangre Nueva (Pos)</i> 240 ml	\$ 173.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita de la casa</i> 150 ml	\$ 115.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita de sabor</i> 150 ml	\$ 125.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>tamarindo, mango, fresa o guayaba</i>																																																																																																																																																																																																																					
<i>Piña Colada</i> 150 ml	\$ 122.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Vaso de Sangría</i> 300 ml	\$ 11.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Vaso de Clericot</i> 300 ml	\$ 122.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Vaso de Clamato natural</i> 300 ml	\$ 102.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Mojito</i> 240 ml	\$ 123.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Bloody Mary</i> 300 ml	\$ 106.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Bull</i> 355 ml	\$ 146.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Alfonso 13</i> 150 ml	\$ 76.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Martini seco o dulce</i> 150 ml	\$ 86.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Medias de Seda</i> 150 ml	\$ 96.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Conga</i> 300 ml	\$ 76.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Desarmador</i> 300 ml	\$ 106.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Dalquiri</i> 240 ml	\$ 96.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Carajillo con licor 43</i> 240 ml	\$ 192.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot Natural</i>	\$ 210.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría Natural</i>	\$ 204.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 391.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 262.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 403.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 367.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 367.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 180.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 379.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 350.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clarea</i>	\$ 199.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 816.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita de la casa</i>	\$ 426.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 694.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot Natural</i>	\$ 351.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría Natural</i>	\$ 340.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 651.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 436.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 671.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 611.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 611.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 316.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 631.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 583.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Clarea</i>	\$ 331.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 1.360.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita de la casa</i>	\$ 710.00																																																																																																																																																																																																																				
<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 1.156.00																																																																																																																																																																																																																				





MENÚ DEL DÍA
\$350.00

COCTEL DE FRUTAS
O
HOJALDRA DE MOLE POBLANO

SOPA DE TORTILLA
O
CONSOME DE POLLO

ARROZ A LA MEXICANA

A ELEGIR 1 PLATO FUERTE

- COSTILLA DE RES CON CHILAQUILES
- ARRACHERA CON NOPAL Y GUACAMOLE
- FILETE DE PESCADO EMPANIZADO
- CHILE RELLENO DE QUESO
- POLLO AL HORNO CON ENCHILADA VERDE
- CARNE DE RES O POLLO EN MOLE POBLANO

POSTRES MEXICANOS
CAFÉ O TE

MENU CON FILETE DE RES O FILETE DE HUACHINANGO \$ 450.00



02. Las aplicaciones

Menú del día







A continuación, se presentan ejemplos de diversos materiales promocionales en los que, debido a limitaciones técnicas o características del soporte, puede resultar difícil reproducir el logotipo en su forma completa y con la calidad adecuada. En estos casos, se utilizará el logotipo de uso limitado, diseñado específicamente para mantener la identidad de la marca en aplicaciones donde la reproducción total no es viable, garantizando así la coherencia y visibilidad del logotipo en todo tipo de superficies y materiales.

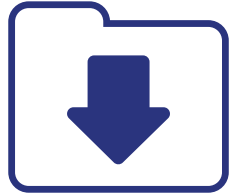




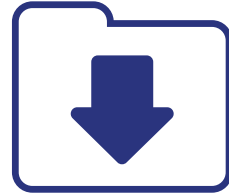


Logotipo de uso limitado por la reducción y simplificación del logotipo.

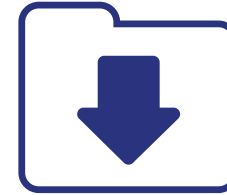
04. Archivos descargable



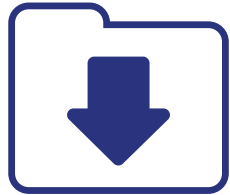
Logotipo



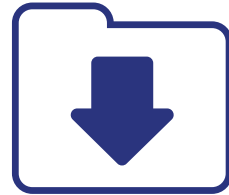
Tipografías



Manual de uso



Pantones



Papelería