

MENÚ



Alondra
Café Terraza con Historia

DE SA YU NOS

BREAKFAST



Granola + \$35

Granola +\$35.

Yogurt + \$39

Yogurt +\$39.

Queso cotagge +43

Cottage cheese +43

 **ESPECIALIDAD ALONDRA / Alondra's specialty**

HUEVOS / EGGS

Acompañados con frijoles refritos.
Served with refried beans.

+ \$24 sustituye por 2 huevos orgánicos.

+ \$24 swap for 2 organic eggs.

BISQUET CON MANTEQUILLA Y MERMELADA **\$54**

Biscuit with butter and jam.

PANQUÉ DE ELOTE  **\$35**

Corn pound cake.

AL GUSTO

\$180

Estrellados, revueltos, a la mexicana, rancheros, ahogados o divorciados.

Fried, scrambled, Mexican-style, ranchero, poached, or divorced eggs.

Con jamón, tocino, chorizo o machaca

\$202

Egg with ham, bacon, chorizo, or shredded dried beef.

HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS

\$230

Acompañados de ensalada de la casa, pan francés o waffles y tocino.

Accompanied by house salad, French bread or waffles and bacon.

AVOCADO TOAST

\$193

Hogaza de masa madre (2) con aguacate, aceite de oliva y huevo estrellado.

Sourdough loaf with avocado, olive oil and fried egg.

OMELETTE VERDE

\$191

De espinaca con queso oaxaca o panela.

Spinach omelette with Oaxaca or panela cheese.

OMELETTE BLANCO

\$191

De champiñones con queso Oaxaca o panela.

Mushroom omelette with Oaxaca or panela cheese.

OMELETTE ROSA

\$226

Con salmón y queso crema.

Salmon and cream cheese omelette.



HOT CAKES (3), PAN FRANCÉS (4) O WAFFLES (4)

Pancakes, French toast, or waffles.

PLATO DE FRUTA

De temporada con granola y yogurt o queso cottage y un bisquet con mantequilla y mermelada.

Seasonal with granola and yogurt or cottage cheese and a biscuit with butter and jam.



CECINA DE YECAPIXTLA

Acompañada de chilaquiles, guacamole, cebollas cambray y frijoles refritos.

Yecapixtla-style cured beef with chilaquiles, guacamole, spring onions, and refried beans.

ENFRIJOLADAS (3)

Rellenas de pollo, queso o huevo.

Tortillas dipped in bean sauce, filled with chicken, cheese, or eggs.

ENCHILADAS (3)

Verdes, rojas o de mole, rellenas de pollo o queso acompañadas de frijoles refritos.

Green, red, or mole sauce, filled with chicken or cheese, served with refried beans.

ENTOMATADAS (3)

Con salsa roja rellenas de huevo revuelto bañandas con crema y rodajas de cebolla morada acompañadas de frijoles refritos.

Tortillas filled with scrambled eggs, topped with tomato sauce, sour cream, and red onion slices, served with refried beans.



ENCHILADAS SUIZAS (3)

Con salsa cremosa verde o roja, rellenas de pollo o queso.

Swiss-style enchiladas in a creamy green or red sauce, filled with chicken or cheese.

CHILAQUILES

Verdes, rojos o de mole con pollo o huevo acompañados de frijoles refritos.

Green, red, or mole chilaquiles with chicken or eggs, served with refried beans.

SOPES (3) O MOLLETES SENCILLOS (2)

Thick pinched tortillas with refried beans, lettuce, sour cream, and cheese or toasted bread roll with refried beans, melted cheese + pico de gallo sauce.

INFANTIL / KIDS

Hot cakes o waffles

Con huevo, jamón o tocino, una bola de helado y vaso de leche.

Pancakes or waffles with eggs, ham or bacon, a scoop of ice cream, and a glass of milk

\$173

JUGOS NATURALES / JUICE

\$180

400 ml

Mimosa 200 ml

\$108

Jugo de naranja con vino blanco espumoso.

Orange juice with sparkling white wine.

\$245

DE NARANJA O TORONJA \$57

(MANDARINA EN TEMPORADA)

Orange or grapefruit (tangerine when in season).

\$197

JUGOS PREPARADOS

\$67

Prepared fruit juices.

VERA

Naranja, alfalfa, piña y limón.

\$198

Orange, alfalfa, pineapple, and lime.

PALOMA

Naranja y zanahoria o papaya.

Orange and carrot or papaya.

\$198

ANABEL

Naranja, piña, fresa y coco.

Orange, pineapple, strawberry, and coconut.

EMILIANO

Naranja, fresa y mango.

Orange, strawberry with mango.

\$210

VERDE / Green Juice

Naranja, piña, nopal, brócoli, apio, mango, perejil y kale.

\$197

Orange, pineapple, cactus, broccoli, celery, mango, parsley, and kale.

\$155

***Todos los desayunos incluyen café y jugo de naranja o fruta.**

All breakfasts include coffee and orange juice or fruit.

+ \$25 cambia tú café por capuchino, té, o chocolate caliente

+ \$25 change your coffee for cappuccino, tea, or hot chocolate.

+ \$20 café italiano Lavazza

+ \$20 italian Lavazza coffee.

+ \$22 jugo grande

+ \$22 large juice

+ \$20 crema de leche

+ \$20 cream for milk.

EN TRA DAS

SNACKS

PARA COMPARTIR / TO SHARE

GUACAMOLE

\$100

PAPAS A LA FRANCESA

French fries.

\$100

Con queso

French fries with cheese.

\$114

PLATO ÁRABE

Pan árabe, jocoque, hummus y aceitunas verdes.

Arab plate. labneh, hummus, pita bread, and green olives.

\$215

JOCOQUE

Preparado con pepino, ralladura de limón amarillo y aceite de oliva, acompañado de pan árabe.

Prepared with cucumber, lemon zest and olive oil, accompanied by pita bread.

\$139

HUMMUS

Pan árabe, aceite de oliva y un toque de picante.

Hummus, pita bread, olive oil & chili

\$139

QUESOS SURTIDOS

Cheddar fuerte, asadero, pepper jack y gouda.

Assortment of cheese sharp cheddar, asadero, pepper jack, and gouda.

\$184



TABLA DE SNACKS

Mini hamburguesas (4), taquitos de pollo (6), guacamole, totopos y papas a la francesa.

Snack tray. Mini hamburgers (4), chicken taquitos (6), guacamole, tortilla chips, and french fries.

\$272

Tabla de Snacks



SOPAS / SOUPS

FIDEO SECO

Con aguacate, crema y chile pasilla.

Mexican style spaghetti with avocado, sour cream, and chile pasilla.

\$88

CEBOLLA

Con crutón de queso gruyere.

Onion soup with gruyere cheese and croutons.

\$104



TORTILLA

Con caldo de frijol negro, acompañada de queso panela, aguacate, crema y chile pasilla.

Black bean tortilla soup served with fresh panela cheese, avocado, sour cream, and chile pasilla.

\$94

CALDO DE POLLO (BLANCO O ROJO)

Con verduras, arroz y pollo deshebrado.

Chicken broth with rice, vegetables, and shredded chicken.

\$88

COMIDAS

DINING

Sopa de Tortilla



Alondra Café y Terraza es el refugio perfecto para cualquier día pues consiente y acompaña, alegra y reconforta.

ENSALADAS / SALADS

LOLA

Supremas de naranja y toronja, nuez caramelizada, col morada y aderezo de cítricos.

Orange and grapefruit segments, purple cabbage, caramelized nuts with citrus dressing.

\$139

ANDREA

Pechuga de pollo, cebolla, crutones y aderezo César.

Chicken breast, onion, and croutons with Caesar dressing.

\$167

YOSUNE

Queso de cabra, aceitunas negras, pepino, jitomate y aderezo de albahaca.

Goat cheese, black olives, cucumber, tomato with basil dressing.

\$142

ATHENEA

Palmitos, corazones de alcachofa, espárragos, nuez caramelizada y aderezo de miel y mostaza.

Hearts of palm and artichoke, asparagus, caramelized nuts with honey mustard dressing.

\$167



ALONDRA

Espinacas con pera, tocino y cebolla morada.

Spinach salad with pear, bacon, and purple cabbage.

\$142

En Alondra utilizamos productos de primera calidad, por ello, todo ingrediente extra que ordenes, tendrá un costo adicional. También, es importante compartirte que los vegetales con los que preparamos nuestras ensaladas están perfectamente desinfectados.

In Alondra, we use only the highest quality products. Therefore, any extra ingredients you order will have an additional cost. It is also important to let you know that the vegetables we use in our salads are thoroughly disinfected.

EXTRA +\$69

Cecina

Dried meat

Cochinita

Spicy pulled pork

Jamón serrano

Serrano ham

Arrachera

Skirt steak

Salmón ahumado

Smoked salmon

Camarones

Shrimp

EXTRA +\$43

Chorizo

Sausage

Tocino

Bacon

Pollo

Chicken

Jamón de pierna

Ham

Pechuga ahumada de pavo

Smoked turkey breast

Quesos (a tu elección)

Cheeses (your choice)

Ensalada Alondra



Ensalada Lola





PLATOS FUERTES / ENTRÉES

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$174

Con arroz y ensalada fresca.

Grilled chicken breast, served with rice and salad.



ENCHILADAS SUIZAS (3)

\$165

Con salsa cremosa verde o roja, rellenas de pollo, huevo o queso.

Rolled corn tortillas stuffed with your choice of chicken, cheese, or scrambled eggs with choice of green or red sauce, served with sour cream and cheese.

SOPES SENCILLOS (3)

\$95

Thick pinched tortillas with refried beans, lettuce, sour cream, and cheese.

CON POLLO O CHORIZO

\$136

With chicken or chorizo sausage.

CON CECINA, COCHINITA O ARRACHERA

\$160

With cured meat, suckling pig, or flank steak.

HAMBURGUESA

\$196

Carne de res preparada en casa y pan artesanal de nuestros hornos, con queso gouda, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

House-prepared beef and artisan bread from our ovens, with gouda cheese, lettuce, tomato, onion, and pickles, accompanied by french fries.

PASTEL AZTECA

\$187

Horneado entre capas de tortilla, pollo deshebrado, rajas de chile poblano, granos de elotes y gratinado con queso, acompañado con ensalada fresca.

Baked tortilla lasagna with chicken, corn tortilla, poblano pepper, served with a red sauce, sour cream, and cheese. Plus a green salad.



CECINA DE YECAPIXTLA

\$268

Acompañada de frijoles refritos, crema, guacamole y cebollas cambray.

Cured beef steak served with guacamole, beans, sour cream, and grilled green onions.

ARRACHERA

\$294

Acompañada de frijoles refritos, crema, guacamole y cebollas cambray.

Flank steak with guacamole, refried beans, sour cream, and grilled green onions.

AGUACATE RELLENO DE ATÚN

Preparado con jitomate, cebolla morada y pepino, sazonado con mayonesa y un toque de limón.

Prepared with tomato, red onion and cucumber, seasoned with mayonnaise and a touch of lemon.

\$142

TACOS DE CECINA (2)

Acompañados de chiles toreados, aguacate, frijoles refritos y crema.

Cured beef tacos with jalapeños in soy sauce, avocado, beans, and sour cream.

\$168

TACOS DE COCHINITA (2)

Acompañados de chiles toreados, aguacate, frijoles refritos y crema.

Spicy pulled pork tacos with jalapeños in soy sauce, avocado, refried beans, and sour cream.

\$168

TACOS DE ARRACHERA (2)

Acompañados de chiles toreados, aguacate, frijoles refritos y crema.

Flank steak tacos with jalapeños in soy sauce, avocado, refried beans, and sour cream.

\$187

TACOS DE PAPA (3)

Con lechuga, crema y queso.

Potato crispy fried tacos with lettuce, sour cream, and cheese.

\$122

LASAÑA BOLOÑESA

Horneada entre capas de pasta con carne de res, salsa bechamel, salsa italiana y mezcla de quesos gratinados, acompañada de ensalada fresca.

Baked between layers of pasta with beef, bechamel sauce, Italian sauce and a blend of gratin cheeses, accompanied by a fresh salad.

\$204

PASTA A LOS TRES QUESOS

Queso crema, gruyere, parmesano y champiñones.

Three cheese pasta with mushrooms, cream cheese, gruyere, and parmesan.

\$204

PASTA CON CAMARONES

Camarones salteados con ajo, mantequilla, vino blanco y perejil.

Shrimp sautéed with garlic, butter, white wine and parsley.

\$220

PASTA FLORENTINA

Aceite de oliva, almendras, tomates deshidratados, perejil, ajo, espinaca y vino blanco.

Pasta with olive oil, almonds, sundried tomatoes, parsley, garlic, spinach, and white wine.

\$202

PASTA AL PESTO

Salsa pesto con trozos de nuez y queso parmesano.

Pasta with pesto sauce with walnuts and parmesan cheese.

\$202

Sandwich Stacy

Pasta con Camarones





SÁNDWICHES



STACY

\$229

Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso gouda, lechuga, jitomate y aguacate. Acompañado de papas a la francesa.
Chicken breast, bacon, ham, gouda cheese, lettuce, tomato, and avocado, served with french fries.

RODOLFO

\$209

Tocino, lechuga, jitomate y aguacate. Acompañado de papas a la francesa.
Bacon, lettuce, tomato, and avocado, with french fries.

PANINIS

+ \$30 con papas a la francesa o ensalada
+ \$30 with french fries or salad

PURUX

\$187

Pechuga de pollo, queso mozzarella, jitomate y pepino.
Chicken breast with tomato, cucumber, and mozzarella cheese.

PANDI

\$205

Jamón serrano, queso mozzarella y jitomate deshidratado.
Serrano ham with sundried tomatoes and mozzarella cheese.

MOLLETES

MOLLETES SENCILLOS (2)

\$92

Toasted bread roll with refried beans, melted cheese + pico de gallo sauce.

Con tocino, chorizo, jamón o pechuga ahumada de pavo.
With bacon, chorizo, ham or smoked turkey breast.

\$136

Con cecina, cochinita o arrachera
With cured meat, suckling pig or flank steak.

\$160

En el siempre vibrante
ambiente de Alondra, dejamos
ver el cariño que sentimos
por Cuernavaca con nuestra
variada y ya emblemática oferta
culinaria.

BAGUETTES, CHAPATAS O BAGELS

Preparados con lechuga, jitomate y aguacate
Prepared w/lettuce, tomato and avocado

+ \$30 con papas a la francesa o ensalada.
+ \$30 with french fries or salad.

MARCEL

\$165

Jamón o pechuga de pavo y queso gouda.
Ham or turkey breast and gouda cheese.



PEDRO

\$154

Queso mozzarella, pesto de albahaca y jitomate rallado.
Mozzarella cheese, basil pesto and grated tomato.

PATY

\$204

Jamón serrano y queso gruyere.
Serrano ham and gruyere cheese.

SOFÍA

\$204

Salmón ahumado, queso crema y alcaparras.
Smoked salmon, cream cheese and capers.

CLARA

\$205

Jamón, pechuga de pavo, queso gouda y queso de cabra.
Ham, turkey breast ham, gouda & goat cheese.



Alondra es cómplice y testigo
de las buenas historias de
nuestra ciudad.

BE BI DAS

DRINKS



Frappé Oreo

Frappé Mango



SMOOTHIES DE LECHE SMOOTHIES WITH MILK

400 ml

\$86

MANGO
PIÑA COLADA
COCO / Coconut
MARACUYÁ / Passion fruit
FRESA / Strawberry
COMBINADO / Combination

\$87

FRAPPÉS FRAPPES

A base de agua/ Water based \$75
400 ml

MANGO
PIÑA COLADA
COCO / Coconut
MARACUYÁ / Passion fruit
FRESA / Strawberry
PEPINO CON LIMÓN / Cucumber
and lime
COMBINADO / Combination \$76

CON LECHE / With milk \$89
ÓREO / OREO
CHAI
TARO
MATCHA

CAFÉ Y LECHE \$86

/ Coffee and milk
FRAPPÉ DE CAFÉ / COFFEE
FRAPPE
MOKA
MOKA BLANCO / WHITE MOCHA
CAJETA / MEXICAN CARAMEL SAUCE
NUTELLA
CARAMELO / CARAMEL
ROMPOPE / MEXICAN EGGNOG
LIQUEUR

SODAS ITALIANAS ITALIAN SODAS

400 ml

\$87

Frutas tropicales / Tropical Fruit
Mango

Manzana verde / Green Apple
Con Ron, Vodka o Tequila (1 oz.) \$150
With Rum, Vodka, or Tequila (1 oz.)

Puedes cambiar por leche light, deslactosada o deslactosada light sin costo adicional.

You can switch to light, lactose-free, or light lactose-free milk at no additional cost.

EXTRAS

Leche de almendra, soya, coco, avena. \$20

Almond, soy, coconut, oat, milk

Crema de leche o leche evaporada \$20

Heavy cream or evaporated milk

Carga extra de café nacional \$18

Extra shot of Mexican coffee

Carga extra de café italiano

Lavazza \$20

Extra shot of Italian Lavazza coffee

CAFÉ / COFFEE

Clásico o descafeinado / Regular or Decaf.

Nacional

Italiano
Lavazza

AMERICANO 220 ml O ESPRESSO 30 ml

\$42

\$55

American or Espresso.

Frío / Iced Americano 220 ml Espresso 60 ml \$47

\$66

LATTE O CAPUCHINO 250 ml

\$48

\$63

Latte or Cappuccino.

Frío / Iced 400 ml \$69

\$84

CAPUCHINO ALONDRA 250 ml

\$68

\$81

Alondra Cappuccino.

Frío / Iced 400 ml \$78

\$92

AFFOGATO DE ALMENDRA 250 ml

\$78

\$92

Almond Affogato

Saborizantes / Flavors +\$25

Cajeta, vainilla, almendra, crema irlandesa, chocolate, Nutella y rompope.

Caramel, Vanilla, Almond, Irish Cream, Chocolate, Nutella, or Eggnog.

CAFÉ ESPRESSO + LICOR ESPRESSO + LIQUEUR

400 ml

Nacional

Italiano
Lavazza

IRLANDÉS

\$139

\$152

Whisky, licor de café y crema batida.

Irish Coffee, whiskey, coffee liqueur, topped with whipped cream..

CARAJILLO

\$142

\$156

Licor 43

QUITA FRÍO

\$153

\$166

Baileys con helado de vainilla.

Warm-up baileys with vanilla ice cream.

CAFÉ CAPUCHINO + LICOR CAPPUCCINO + LIQUEUR

200 ml

Nacional

Italiano
Lavazza

MACCHIATO

\$117

\$129

Licor de café

Coffee liqueur

AMARETTO

\$140

\$153

Licor de Almedra

Almond liqueur



El refugio perfecto para cualquier día pues consiente y acompaña, alegría y reconforta.

LECHE Y CHOCOLATE MILK AND CHOCOLATE

CHAI LATTE CALIENTE \$69
250 ml
Hot chai latte – \$69
Frío / Iced 400 ml \$78

CHOCOLATE 220 ml \$57
Hot chocolate
Frío / Iced 400 ml \$68

Con malvaviscos \$68
With marshmallows
Frío / Iced \$78

VASO DE LECHE 350 ml \$36
Glass of milk – \$36

**MALTEADAS DE FRESA,
VAINILLA O CHOCOLATE** \$82
400 ml
Milkshakes: Strawberry, Vanilla,
or Chocolate.

INFUSIONES Y TÉS INFUSIONS AND TEAS

CALIENTE 250 ml \$64
Hot
FRÍO, FRAPPÉ O CON LECHE 400 ml \$71
Iced, frappe or with milk.

FANTASÍA TROPICAL (frutal)
Tropical Fantasy

MORAS DE LA SELVA (frutal)
Forest Berries

BORA BORA (frutal)
Fruity

ORANGE PASSION (frutal)
Fruity

MARACUYÁ (frutal)
Passion Fruit

RELAX (Herbal)
PU ERH MENTA (Rojo Mint Red)

JAZMÍN (Verde)
Jasmine (Green) / Contains Theine

GOOD FEELING (Verde)
Good Feeling (Green) / Contains Theine

SENCHA PERA (Verde)
Pear (Green) / Contains Theine

DURAZNO ORQUÍDEA (Blanco)
Peach Orchid (White) / Contains Theine

ENGLISH BREAKFAST (Negro)
English Breakfast (Black) / Contains Theine

ORIENTAL SPICE (Chai negro)
Chai (Black) / Contains Theine

MANZANILLA LAVANDA
(Decaf negro)
Chamomile Lavender (Black Decaf)

☛ Panqué de Elote



☛ Café Capuchino



POS TRES

DESSERTS

PASTELES / CAKES

\$97



QUESO CON CEREZA

Biscotti de almendra, cereza negra y queso crema.
Cheesecake with black cherries, almonds and a biscotti cookie crust.



CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Almendra y chocolate.
Flourless chocolate almond cake..



ORDEN DE CHURROS (5) \$135

Acompañados de leche condensada, cajeta y chocolate.
Order of churros With condensed milk, caramel and chocolate.

CHURRO POR PIEZA

\$27

Churros by the piece.

CAJA CON 9 PANQUES

\$275

Box with nine muffins.



BROWNIES

Chispas de chocolate.

\$57

Chocolate chip.

Nuez

\$59

Pecan

Doble chocolate

\$62

Double chocolate.

FLAN NAPOLITANO

\$80

Con cajeta o rompopo.

\$91

With caramel or egg nog.

GALLETAS

\$44

Avellana

Hazelnut

Avena

Oatmeal

Chispas de chocolate

Chocolate chip

BOLA DE HELADO

\$42

Scoop of ice cream

Fresa

Strawberry

Vainilla

Vanilla

Chocolate

Chocolate

Limón

Lemon

PLÁTANO CON CHOCOLATE AMARGO

Chocolate amargo y nuez, cubierto de queso crema y plátano.
Dark chocolate cake with pecans and a banana cream cheese frosting.

ZANAHORIA

Nueces, piña y coco, cubierto de queso crema y limón.
Carrot cake with nuts, pineapple and coconut with a lemon cream frosting.

AVELLANAS CON NUTELLA

Avellana y chocolate, cubierto con Nutella.
Flourless chocolate hazelnut cake with Nutella frosting.

PASTEL DE TEMPORADA

\$107

Seasonal cake.

STRUDEL DE MANZANA

\$97

Apple strudel.

Con helado o crema batida.

\$112

With ice cream or whipped cream.

Pastel Queso con Cereza

Brownie



COMIENZA UNA BUENA HISTORIA

Cada mañana la alondra alegre inicia el día para contar con su canto, una nueva historia a quien la escucha.

Alondra Café y Terraza comenzó su historia durante diciembre de 2006, siendo desde el primer día un nido confortable para muchos. No pudimos haber elegido mejor lugar para anidar que en el corazón histórico de Cuernavaca, dentro de un ala del Museo la Casona Spencer (recinto dedicado al arte y la cultura); y sobre el corredor turístico entre el Jardín Borda, la Catedral y el Palacio de Cortés.

En el siempre vibrante ambiente del Centro, dejamos ver el cariño que sentimos por Cuernavaca con nuestra variada y ya emblemática oferta culinaria (enchiladas y chilaquiles, cafés frappés, panquecitos de elote, pastel de chocolate con almendra y el de queso con cerezas, son parte de ella); con la atención y el servicio con el que recibimos a quienes nos visitan de cerca o de lejos; así como con los detalles que tenemos con la comunidad de los alrededores, con ciclistas, turistas y perritos.

Alondra Café y Terraza es el refugio perfecto para cualquier día pues consiente y acompaña, alegra y reconforta. Alondra se ha convertido en un punto de reunión en el centro de Cuernavaca; el acogedor espacio donde se escriben y reescriben, se cuentan y se escuchan, se protagonizan y ven pasar toda clase de historias, y Alondra es cómplice y testigo de las buenas historias de nuestra ciudad



BEGIN A GOOD STORY

Every morning, the joyful lark begins the day with its song, telling a new story to anyone who listens.

Alondra Café and Terrace began its story in December 2006, from day one becoming a comfortable nest for many. We couldn't have chosen a better place to nest than in the historic heart of Cuernavaca, inside a wing of the Spencer Casona Museum (a venue dedicated to art and culture), and on the tourist corridor between the Borda Garden, the Cathedral, and the Cortés Palace.

In the always vibrant atmosphere of the city center, we show our love for Cuernavaca with our varied and already iconic culinary offerings (enchiladas and chilaquiles, frappé coffees, corn muffins, chocolate almond cake, and cheesecake with cherries are part of it); with the attention and service with which we welcome visitors from near and far; as well as the details we dedicate to the local community, cyclists, tourists, and dogs.

Alondra Café and Terrace is the perfect refuge for any day, as it pampers and accompanies, cheers up and comforts. Alondra has become a meeting point in the center of Cuernavaca; the cozy space where stories are written and rewritten, told and heard, staring and watching all kinds of stories pass by, and Alondra is an accomplice and witness to the good stories of our city.

Pastel Chocolate con Almendras



Tu pastel favorito también lo vendemos entero.

¡Pregúntanos!

We also sell your favorite cake whole.

Ask us!

Alondra

Café Terraza con Historia

Centro

Hidalgo 22, Col. Centro, 62000
Cuernavaca Morelos

Teléfono: (777) 228-0474

Norte

Av. Francisco Villa 124 Col. Buenavista, 62130
Cuernavaca Morelos

Teléfono: (777) 372-0469

Sur

Av. Palmira 20 Col. Miguel Hidalgo, 62040
Cuernavaca Morelos

Teléfono: (777) 312-8144

