

MENÚ



Alondra
Café Terraza con Historia

DE SA YU NOS BREAKFAST

TODOS LOS DESAYUNOS
INCLUYEN CAFÉ Y JUGO
DE NARANJA O FRUTA.

All breakfasts include coffee
and orange juice or fruit.



PAN DULCE DE MASA MADRE ELABORADO EN NUESTROS HORNOS \$39
Sweet sourdough bread baked in our ovens

BISQUET CON MANTEQUILLA Y MERMELADA \$59
Biscuit with butter and jam.

 **PANQUÉ DE ELOTE** \$39
Corn pound cake.

HUEVOS / EGGS

Orden de 2 piezas
Order of 2 pieces

Opción / Option
Orgánica Organic Tradicional Traditional

AL GUSTO (servidos con frijoles refritos)
Estrellados, revueltos, a la mexicana, rancheros, ahogados o divorciados.
Fried, scrambled, Mexican-style, ranchero, poached, or divorced eggs.
(Served with refried beans.)

\$207 \$187

Con jamón, tocino, chorizo o machaca,
Egg with ham, bacon, chorizo, or shredded dried beef,

\$232 \$212

HUEVOS ESTRELLADOS
Tocino, pan francés o waffles y ensalada con fruta fresca, nuez y yogurt
Bacon, French bread or waffles and salad with fresh fruit, nuts and yogurt

\$267 \$247

OMELETTE VERDE
De espinaca con queso Oaxaca o panela.
Spinach omelette with Oaxaca or panela cheese.

\$225 \$205

OMELETTE BLANCO
De champiñones con queso Oaxaca o panela.
Mushroom omelette with Oaxaca or panela cheese.

\$225 \$205

ENTOMATADAS (3)
Con salsa roja rellenas de huevo revuelto. 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.

\$232 \$212

TOAST
Aguacate. Hogaza de masa madre con aguacate, aceite de oliva y huevo estrellado.
Sourdough loaf with avocado, olive oil and fried egg.

\$246 \$226

Pavo. Hogaza de masa madre con aguacate, aceite de oliva, espinaca, rebanadas de pechuga de pavo, queso panela y aderezo de cebolla.
Turkey: Two slices of sourdough bread with avocado, olive oil, pinach, two slices of turkey breast, panela cheese and onion dressing.

\$246

INFANTIL / KIDS

HOT CAKE O WAFFLE (1)
Acompañado con un huevo revuelto con jamón, una bola de helado y vaso de leche.
Pancake or waffle served with one scrambled egg with ham, a scoop of ice cream and a glass of milk.

\$165

 **ESPECIALIDAD ALONDRA / Alondra's specialty**

HOT CAKES (3), PAN FRANCÉS (2) O WAFFLES (2) \$186
Pancakes, French toast, or waffles.

PLATO DE FRUTA \$187
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 O CARNE ENCHILADA (100 gr.)** \$266
Acompañada de chilaquiles, guacamole, cebollas cambray y frijoles refritos.
Yecapixtla-style cured beef or spicy meat with chilaquiles, guacamole, spring onions, and refried beans.

ENFRIJOLADAS (3) \$206
Rellenas de pollo, queso o huevo.
Tortillas dipped in bean sauce, filled with chicken, cheese, or eggs.

ENCHILADAS (3) \$213
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.

 **ENCHILADAS SUIZAS (3)** \$228
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 \$206
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) \$159
Sopes con frijoles refritos, crema, queso rallado y lechuga o pan con mantequilla, frijoles refritos y queso gratinado.
Tortillas with refried beans, cream, shredded cheese, and lettuce.
Bread with butter, refried beans, and melted cheese.



JUGOS NATURALES / JUICE

400 ml

Mimosa 200 ml \$128
Jugo de naranja con vino blanco espumoso.
Orange juice with sparkling white wine.

DE NARANJA O TORONJA \$61
(MANDARINA EN TEMPORADA)
Orange or grapefruit (tangerine when in season).

JUGOS PREPARADOS \$75
Prepared fruit juices.

VERA
Naranja, alfalfa, piña y limón.
Orange, alfalfa, pineapple, and lime.

PALOMA
Naranja y zanahoria o papaya.
Orange and carrot or papaya.

ANABEL
Naranja, piña, fresa y coco.
Orange, pineapple, strawberry, and coconut.

 **EMILIANO**
Naranja, fresa y mango.
Orange, strawberry with mango.

VERDE / Green Juice
Naranja, piña, nopal, brócoli, apio, mango, perejil y kale.
Orange, pineapple, cactus, broccoli, celery, mango, parsley, and kale.

EXTRAS:

+ \$27 cambia tú café por capuchino, té, o chocolate caliente
+ \$27 change your coffee for cappuccino, tea, or hot chocolate
+ \$22 café italiano Lavazza
+ \$22 italian Lavazza coffee
+ \$26 jugo grande
+ \$26 large juice
+ \$20 crema de leche
+ \$20 cream for milk
+ \$35 Granola
+ \$35 Granola
+ \$29 Yogurt
+ 29 Yogurt
+43 Queso cottage
+ 43 Cottage cheese

EN
TRA
DAS

SNACKS

PARA COMPARTIR / TO SHARE

GUACAMOLE \$114
Aguacate con cebolla y cilantro picado y un toque de limón.
Avocado with onion, chopped cilantro, and a touch of lemon.

PAPAS A LA FRANCESA \$114
French fries.
Con queso \$128
French fries with cheese.

PLATO ÁRABE \$231
Pan árabe, jocoque, hummus y aceitunas verdes.
Arab plate. labneh, hummus, pita bread, and green olives.

JOCOQUE \$152
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.

HUMMUS \$152
Pan árabe, aceite de oliva y un toque de picante.
Hummus, pita bread, olive oil & chili

QUESOS SURTIDOS \$196
Cheddar fuerte, asadero, pepper jack y gouda.
Assortment of cheese sharp cheddar, asadero, pepper jack, and gouda.

 **TABLA DE SNACKS** \$299
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.

Tabla de Snacks



SOPAS / SOUPS

FIDEO SECO \$89
Con aguacate, crema y chile pasilla.
Mexican style spaghetti with avocado, sour cream, and chile pasilla.

CEBOLLA \$108
Con crutón de queso gruyere.
Onion soup with gruyere cheese and croutons.

 **TORTILLA** \$102
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.

CALDO DE POLLO \$89
Con verduras, arroz y pollo deshebrado.
Chicken broth with rice, vegetables, and shredded chicken.

Sopa de Tortilla



CO
MI
DAS

DINING

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

ENSALADAS / SALADS

LOLA \$149

Mezcla de lechugas, supremas de naranja y toronja, nuez caramelizada, col morada y aderezo de cítricos. Mixed lettuces, orange and grapefruit segments, purple cabbage, caramelized nuts with citrus dressing.

ANDREA \$175

Mezcla de lechugas, pechuga de pollo, cebolla, crutones y aderezo César. Mixed lettuces, chicken breast, onion, and croutons with Caesar dressing.

YOSUNE \$152

Mezcla de lechugas, queso de cabra, aceitunas negras, pepino, jitomate y aderezo de albahaca. Mixed lettuces, goat cheese, black olives, cucumber, tomato with basil dressing.

ATHENEA \$176

Mezcla de lechugas, palmitos, corazones de alcachofa, espárragos, nuez caramelizada y aderezo de miel y mostaza. Mixed lettuces, hearts of palm and artichoke, asparagus, caramelized nuts with honey mustard dressing.

ALONDRA \$153

Espinacas con pera, tocino y cebolla morada. Spinach salad with pear, bacon, and purple cabbage.

En Alondra utilizamos productos de primera calidad, por ello, todo ingrediente extra que órdenes, 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 +\$45

- Chorizo (50gr)
Sausage
- Tocino (80gr)
Bacon
- Pollo deshebrado (70gr)
Chicken
- Jamón de pierna (50gr)
Ham
- Pechuga ahumada de pavo (50gr)
Smoked turkey breast
- Quesos (a tu elección) (50gr)
Cheeses (your choice)

EXTRA +\$70

- Cecina (100gr)
Dried meat
- Carne enchilada (100gr)
Spicy meat
- Jamón serrano (50gr)
Serrano ham
- Camarones (100gr)
Shrimp
- Pechuga de pollo (150gr)
Chicken



PLATOS FUERTES / ENTRÉES

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (200 gr.) \$191

Con arroz y ensalada fresca. Grilled chicken breast, served with rice and salad.

ENCHILADAS SUIZAS (3) \$179

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) \$97

Sopes con frijoles refritos, crema, queso rallado y lechuga. Tortillas with refried beans, cream, shredded cheese, and lettuce.

Con pollo o chorizo \$142

With chicken or chorizo sausage.

Con cecina o carne enchilada. \$167

With cured meat or spicy meat.

HAMBURGUESA (150 gr.) \$218

Jugosa hamburguesa de res preparada en nuestra cocina servida en pan artesanal de nuestros hornos con queso gouda y vegetales frescos. Acompañada de crujientes papas a la francesa.

Juicy beef burger prepared in our kitchen, served on artisan bread from our ovens with gouda cheese and fresh vegetables. Accompanied by crispy french fries.

PASTEL AZTECA \$194

Pollo deshebrado, rajas de chile poblano y granos de elote horneados entre capas de tortilla gratinado con queso. Acompañado con ensalada de la casa. Shredded chicken, poblano pepper strips, and baked corn kernels sandwiched between layers of tortilla, topped with melted cheese. Served with a house salad.

CECINA DE YECAPIXTLA O CARNE ENCHILADA (200 gr.) \$289

Acompañada de frijoles refritos, crema, guacamole y cebollas cambray. Cured beef steak or spicy meat served with guacamole, 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.

TACOS DE CECINA, CARNE ENCHILADA O MIXTOS (2)

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

Cured beef, spicy meat or mixed tacos with jalapeños in soy sauce, avocado, beans, and sour cream.

TAQUITOS DORADOS DE PAPA (3)

Con lechuga, crema y queso.

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

TAQUITOS DORADOS DE POLLO (3)

Con lechuga, crema y queso.

Chiken fried tacos with lettuce, sour cream, and cheese.

LASAÑA BOLOÑESA

Preparada con capas de pasta, carne de res, bechamel cremosa y queso gratinado al horno. Acompañada de ensalada fresca.

Prepared with layers of pasta, beef, creamy béchamel sauce, and oven-baked cheese. Served with a fresh salad.

PASTA A LOS TRES QUESOS

Queso crema, gruyere, parmesano y champiñones.

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

PASTA CON CAMARONES

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

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

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.

PASTA AL PESTO

Salsa pesto con trozos de nuez y queso parmesano.

Pasta with pesto sauce with walnuts and parmesan cheese.

\$148

\$178

\$124

\$139

\$225

\$224

\$249

\$225

\$225



SÁNDWICHES



STACY

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.

\$243

RODOLFO

Tocino, lechuga, jitomate y aguacate. Acompañado de papas a la francesa.

Bacon, lettuce, tomato, and avocado, with french fries.

\$233

PANINIS

+ \$31 con papas a la francesa o ensalada de la casa

+ \$31 with french fries or house salad

PURUX

Pechuga de pollo, queso mozzarella, jitomate y pepino.

Chicken breast with tomato, cucumber, and mozzarella cheese.

\$193

PANDI

Jamón serrano, queso mozzarella y jitomate deshidratado.

Serrano ham with sundried tomatoes and mozzarella cheese.

\$211

MOLLETES

MOLLETES SENCILLOS (2)

Pan con mantequilla, frijoles refritos y queso gratinado.

Bread with butter, refried beans, and melted cheese..

\$97

Con tocino, chorizo, jamón o pechuga ahumada de pavo.

With bacon, chorizo, ham or smoked turkey breast.

\$142

Con cecina o carne enchilada.

With cured meat or spicy meat.

\$167

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 BAGEIS

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

+ \$31 con papas a la francesa o ensalada de la casa
+ \$31 with french fries or house salad

MARCEL \$171
Jamón o pechuga de pavo y queso gouda.
Ham or turkey breast and gouda cheese.

PEDRO \$161
Queso mozzarella, pesto de albahaca y jitomate rallado.
Mozzarella cheese, basil pesto and grated tomato.

PATY \$211
Jamón serrano y queso gruyere.
Serrano ham and gruyere cheese.

CLARA \$209
Jamón, pechuga de pavo, queso gouda y queso crema.
Ham, turkey breast ham, gouda & cream cheese.



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

BE
BI
DAS

DRINKS



SMOOTHIES DE LECHE
SMOOTHIES WITH MILK

400 ml \$98
MANGO / Mango
PIÑA COLADA / Pina colada
COCO / Coconut
MARACUYÁ / Passion fruit
FRESA / Strawberry
COMBINADO / Combination \$100

FRAPPÉS 400 ml

A base de agua / Water based \$84
MANGO / Mango
PIÑA COLADA / Pina colada
COCO / Coconut
MARACUYÁ / Passion fruit
FRESA / Strawberry
LIMÓN / Lime
CHAMOY / Chamoy
COMBINADO / Combination \$86

A base de café recién
extraído y leche \$98
Made with freshly brewed coffee and milk
MOKA / Moka
MOKA BLANCO / White mocha
CAJETA / Mexican Caramel Sauce
NUTELLA / Nutella
CAMELO / Caramel
ROMPOPE / Mexican eggnog liqueur
ESPRESSO / Coffee frappe

A base de leche / With milk \$98
ÓREO / Oreo
CHAI / Chai
TARO / Taro
MATCHA / Match

SODAS ITALIANAS
ITALIAN SODAS

400 ml \$93
Frutas tropicales / Tropical Fruit
Mango / Mango
Manzana verde / Green Apple
Con Ron, Vodka o Tequila (1 oz.) \$159
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 \$19

Extra shot of Mexican coffee

Carga extra de café italiano

Lavazza \$21

Extra shot of Italian Lavazza coffee

CAFÉ / COFFEE

Clásico o descafeinado / Regular or Decaf.		Nacional	Italiano Lavazza
AMERICANO 220 ml	O ESPRESSO 30 ml	\$45	\$58
American or Espresso.			
Frío / Iced Americano 220 ml	Espresso 60 ml	\$50	\$63
LATTE O CAPUCHINO 250 ml		\$52	\$65
Latte or Cappuccino.			
	Frío / Iced 400 ml	\$67	\$85
CAPUCHINO ALONDRA 250 ml		\$72	\$87
Alondra Cappuccino.			
	Frío / Iced 400 ml	\$87	\$100
AFFOGATO DE ALMENDRA 250 ml		\$82	\$97
Almond Affogato			

Saborizantes / Flavors +\$26
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	\$145	\$158
Whisky, licor de café y crema batida. Irish Coffee, whiskey, coffee liqueur, topped with whipped cream..		
CARAJILLO	\$148	\$161
Licor 43		
QUITA FRÍO	\$159	\$172
Baileys con helado de vainilla. Warm-up baileys with vanilla ice cream.		

CAFÉ CAPUCHINO + LICOR
CAPPUCCINO + LIQUEUR

200 ml	Nacional	Italiano Lavazza
MACCHIATO	\$123	\$136
Licor de café Coffee liqueur		
AMARETTO	\$146	\$159
Licor de Almedra Almond liqueur		

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

LECHE Y CHOCOLATE

CHAI LATTE CALIENTE 250 ml	\$72
Hot chai latte	
Frío / Iced 400 ml	\$82
CHOCOLATE 220 ml	\$58
Hot chocolate	
Frío / Iced 400 ml	\$72
Con malvaviscos	\$69
With marshmallows	
Frío / Iced	\$79
VASO DE LECHE 350 ml	\$36
Glass of milk	
MALTEADAS DE FRESA, VAINILLA O CHOCOLATE 400 ml	\$86
Milkshakes: Strawberry, Vanilla, or Chocolate.	

INFUSIONES Y TÉS
INFUSIONS AND TEAS

CALIENTE 250 ml	\$66
Hot	
FRÍO, FRAPPÉ O CON LECHE 400 ml	\$73
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)	
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)	



POS
TRES
DESSERTS

 **ORDEN DE CHURROS** (5) \$141
Acompañados de leche condensada, cajeta y chocolate.
Order of churros With condensed milk, caramel and chocolate.

CHURRO POR PIEZA \$29
Churros by the piece.

CAJA CON 9 PANQUES \$299
Box with nine muffins.

 **BROWNIES**
Chispas de chocolate \$60
Chocolate chip.
Nuez \$62
Pecan
Doble chocolate \$65
Double chocolate.

GALLETAS \$46
Avellana
Hazelnut
Avena
Oatmeal
Chispas de chocolate
Chocolate chip

BOLA DE HELADO \$43
Scoop of ice cream
Fresa
Strawberry
Vainilla
Vanilla
Chocolate
Chocolate
Limón
Lemon

PASTELES / CAKES

 **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..

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.

STRUDEL DE MANZANA
Apple strudel.
Con helado o crema batida.
With ice cream or whipped cream.

Rebanada Slice	Pastel Mini Mini Cake	Pastel Grande Cake
\$99	\$337	\$630

\$99	\$337	\$618
------	-------	-------

\$99	\$274 sobre pedido on request	\$504
------	-------------------------------------	-------

\$99	\$274 sobre pedido on request	\$504
------	-------------------------------------	-------

\$99	\$337 sobre pedido on request	\$630
------	-------------------------------------	-------

\$99		\$525
------	--	-------

\$114

TEMPORADAS
SEASONS

PRIMAVERA
TARTA DE TORONJA Y MARACUYÁ
Grapefruit and passion fruit tart

VERANO
DELIRIO DE CHOCOLATE
Dark chocolate cake

OTOÑO
CHEESECAKE DE CALABAZA
Pumpkin cheesecake

PAN DE MUERTO
Octubre y noviembre
Day of the Dead bread
October and November

INVIERNO
FRUTOS SECOS Y ESPECIAS
Dried fruits and spices

Rebanada Slice	Pastel Mini Mini Cake	Pastel Grande Cake
\$109	\$366	\$666

 Pastel Almendra con chocolate

 Pastel Queso con cereza



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.

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

