

**JULIO CORTAZAR**

9

8

7

**RAYUELA**

4

2

3

1

**EDITORIAL SUDAMERICANA**



ENTRADAS

QUESO CRUJIENTE DE CABRA

3 piezas

\$196

Rebanadas de queso de cabra empanizadas; sobre una ensalada de espinaca con aguacate, ajonjolí tostado y vinagreta de ajonjolí.

DEDOS DE QUESO RUBINSTEIN

10 piezas

\$193

De queso gouda empanizados, servidos sobre un espejo de salsa a elegir: salsa de cilantro, salsa de tamarindo o combinadas. Acompañados de papa paja al centro.

EMPANADITAS Caseras

6 piezas

\$209

Rellenas de queso (2), rajas con queso (2) y picadillo (2). Servidas con salsa verde y crema.

BOTANAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE CON TOTOPOS

250 g

\$120

El clásico: aguacate con cebolla, chile serrano, cilantro y unas gotas de limón.

TAQUITOS DORADOS DE POLLO

6 piezas

\$135

En tortillas taqueras de maíz, bañados en salsa roja y verde, con un toque de crema y queso fresco rallado.

PAPAS PÉNDULO

300 g

\$131

Papas a la francesa con un toque de sal.

GRATINADAS

80 g

+ \$48

PATATAS BRAVAS GINSBERG

450 g

\$148

Gajos de papa acompañados de salsa picante tipo gravy o chutney de mango.

PALOMITAS DE POLLO ASIMOV

300 g

\$229

Cubos de pechuga de pollo empanizados. Servidos con salsa de mango y habanero o salsa de zarzamora con chipotle.

TABLITA MEXICANA

8 piezas

\$181

Para botanear: 2 sopas de frijol con papa y chorizo, 2 quesadillas de queso oaxaca, 2 tacos de carne de res deshebrada y sazónada, 2 tlacoyos de frijol cubiertos de ensalada de nopal y queso rallado. Con guacamole y salsa roja martajada.

• IDEAL PARA COMPARTIR •

CALDOS y sopas

SOPA DE TORTILLA EN CALDO DE FRIJOL

355 ml

\$103

Caldo de frijol con epazote. Servido con tiras de tortilla, queso panela, crema, chicharrón, aguacate, cebolla y chile chipotle.

MINESTRA DE VERDURA ECO

355 ml

\$99

Caldillo de jitomate con zanahoria, calabaza, brócoli, apio y papa.

CALDITO DE LA ABUELA

355 ml

\$113

Caldo de pollo con arroz. Acompañado de queso panela, cilantro, cebolla, chicharrón, limón, aguacate y chile serrano.

SOPA DE FIDEO

355 ml

\$77

Clásica sopa de fideo en caldillo de jitomate.

FIDEO SECO DA VINCI

200 g

\$96

Receta clásica de fideo seco. Acompañada de queso panela, crema, cebolla, aguacate y chile chipotle.

CREMA DE JITOMATE Y SÁNDWICH DE QUESO A LA PARRILLA

355 ml

\$179

Crema de jitomate rostizado y queso de cabra. Acompañada de medio sándwich de quesos a la parrilla.

PASTAS

CANELONES CAMILLERI

3 piezas

\$207

Hechos en casa, rellenos de carne a la boloñesa, con queso parmesano rallado y albahaca.

PASTA AL GUSTO

300 g

\$173

*Spaguetti, fettuccini o fusilli*  
A elegir: con salsa pomodoro, salsa de quesos, salsa a las rajas, al burro o primavera.

RAVIOLES CARROLL

8 piezas

\$184

Hechos en casa, rellenos de espinaca y bañados con salsa de quesos.

LASAÑA FO

400 g

\$199

Lasaña de macarrones hechos en casa, espinaca y verduras asadas (pimiento rojo, calabaza y zanahoria). Horneada y gratinada sobre un espejo de salsa cremosa de pimiento rojo.

JARRITA DE AGUA

DEL DÍA

\$47

(CON o SIN azúcar)  
CON UN REFIL 500 ml  
(sólo de lunes a viernes de 1 a 5 pm)

Vegetariano

Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

platos FUERTES

ENSALADA DE ESPINACA, PERA Y PALMITO

380 g

\$189

Espinaca con pera, palmito, queso de cabra, toronja, fresa, nuez y aderezo de jamaica.

ENSALADA SOLEDAD

311 g

\$199

Lechuga italiana con jamón de pavo (60 g), aguacate, jitomate, champiñones, crutones al ajo, ajonjolí y vinagreta de ajonjolí.

LA GRIEGA DE LOS ASOMBROS

372 g

\$233

Mezcla de lechugas; con jitomate, cebolla morada, pimiento rojo, aceituna kalamata, pepino, queso feta y vinagreta de limón amarillo.

ENSALADA DE POLLO NERUDA

335 g

\$189

Pollo marinado en jugo de limón, sobre lechuga italiana, jitomate, aguacate, pepino, queso panela, ajonjolí y aderezo de mango-cilantro o de tamarindo.

PECHUGA DE POLLO FOUCAULT

200 g

\$263

Pechuga de pollo rellena de queso oaxaca, empanizada y montada sobre una salsa de mantequilla a las finas hierbas y acompañada de puré de papa y verduras a la plancha.

PECHUGA KEATS AL LIMÓN

200 g

\$257

Pollo a la plancha, servido sobre fettuccini en salsa cremosa de limón. Acompañado de queso parmesano.

PECHUGA DOSTOYEVSKI

200 g

\$265

Pollo a la plancha, servido sobre un espejo de salsa de cerveza. Acompañado de verduras a la plancha (pimientos, calabaza, cebolla y zanahoria) y papas cambray salteadas con ajo, perejil y mantequilla.

POLLO TERIYAKI GARRO

200 g

\$277

Pechuga de pollo en cubos salteada con pimiento rojo, cebolla, jitomate cherry, champiñón, calabaza y ejote con nuestra salsa teriyaki y mostaza antigua. Acompañada de arroz blanco, cebollín y ajonjolí tostado.

ARRACHERA SIQUEIROS

200 g

\$356

Arrachera a la plancha. Acompañada de rajas, guacamole, una dobladita de queso de cabra al adobo y otra de queso oaxaca bañada en salsa poblana.

TACOS DE ARRACHERA REYES

4 piezas

\$377

De arrachera con queso gouda en tortilla de harina o maíz. Acompañados de guacamole, cebollas y nopal cambray.

FILETE DE PESCADO NICANOR AL AXIOTE

200 g

\$283

Filete de pescado en salsa de axiote, servido en una cama de frijoles negros refritos, cubierto de pico de gallo, plátano macho y aguacate. Acompañado de salsa Xni-pec (habanero y cebolla) y tortillas de maíz.

ZOODLES BEATNIK

300 g

\$197

Espirales de calabaza y zanahoria, salteados en una salsa de tomate con alcáparras, champiñones, aceitunas negras y queso parmesano.

TACOS VEGANOS LOS AMOROSOS

3 piezas

\$219

Mezcla de hongos adobados servidos en tortilla de maíz o de harina. Acompañados de cilantro, cebolla, piña, guacamole y salsa martajada.

ENCHILADAS MICHOACANAS

3 piezas

\$203

Elaboradas con tortilla de maíz, rellenas de queso oaxaca y papa, bañadas en adobo, con lechuga y queso panela rallado. Acompañadas con chile manzano encurtido.

ENCHILADAS DE POLLO CON MOLE

3 piezas

\$235

Clásicas, bañadas de mole con un toque de crema, queso y cebolla morada. Acompañadas con frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.

ENCHILADAS SUIZAS VERDES O ROJAS

3 piezas

\$207

Rellenas de pollo, queso panela o queso cottage. Gratinadas con queso gouda y acompañadas con frijoles de la olla.

ENCHILADAS MONSIVÁIS

3 piezas

\$197

Rellenas de pollo o queso oaxaca, bañadas con salsa verde, gratinadas con queso gouda, adornadas con pico de gallo y un toque de crema. Acompañadas con frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.

SÁNDWICH CALIFORNIA

180 g

\$320

Medio 90 g \$183

SÁNDWICH FREDO

200 g

\$259

Medio 100 g \$169

EL MISTRAL DE TRES QUESOS

220 g

\$259

Medio 110 g \$169

CHAPATA ORIENTAL\*

200 g

\$203

Bolitas de falafel (garbanzo y perejil) con aceite de oliva, tabule, pepino, jitomate, lechuga romana, col morada encurtida y aderezo de tahini.

SÁNDWICH MOBY BEEF

150 g

\$269

Corned beef con queso gouda, salsa de pimienta y col morada encurtida, en pan rústico de alcaravea untado con mantequilla de ajo y brandy. Acompañado de papa gajo.

HAMBURGUESA MARX

170 g

\$305

Carne de res con queso gouda, champiñones al ajillo, lechuga italiana, cebolla al sartén y jitomate dentro de un bollo hecho en casa.

HAMBURGUESA VONNEGUT

120 g

\$229

Pollo crujiente empanizado con panko y gratinado con queso gouda; con lechuga, jitomate, cebolla morada, mayonesa y pepinillos, dentro de un bollo hecho en casa.

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

150 g

\$235

Portobello a la plancha marinado con finas hierbas, servido con queso gouda, jitomate, lechuga italiana y cebolla, dentro de un bollo hecho en casa.

Nuevo

Vegetariano

Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.







CAFÉ REGULAR  
Y DESCAFEINADO

MEZCLA DE LA CASA

AMERICANO 325 ml	•••••	\$63
ESPRESSO 90 ml	•••••	\$63
ESPRESSO DOBLE 120 ml	•••••	\$81
LATTE* 325 ml	•••••	\$79
CAPUCHINO* 210 ml	•••••	\$79
CON CHOCOLATE	•••••	\$99
CON CAJETA	•••••	\$99
CAPUCHINO FRÍO* 325 ml	•••••	\$109
MOKA FRÍO* 325 ml	•••••	\$109
CAPUCHINO FRAPPÉ* 325 ml	•••••	\$109
CON CHOCOLATE	•••••	\$124
CAFÉ CARAMELO FRAPPÉ 325 ml	•••••	\$125
CAFÉ OREO® FRAPPÉ 325 ml	•••••	\$160
CAFÉ CAJETA FRAPPÉ 325 ml	•••••	\$125
CHOCOLATE* 325 ml	•••••	\$79
Frio o caliente.		

\* Pídelos con \*

Leche entera, light, deslactosada o deslactosada light.  
Leche de soya, almendra o coco. +\$19



CERVEZAS NACIONALES

CORONA • CORONA LIGHT • VICTORIA • PACÍFICO 355 ml	\$87
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$79
NEGRA MODELO 355 ml	\$80



CORONA CERO 355 ml \$74 ★

ARTESANALES E IMPORTADAS

COLIMITA 355 ml	•••••	\$153
• México • Lager		
TEMPUS RESERVA ESPECIAL 355 ml	•••••	\$146
• México • Ale estilo escocés		
PORTER COLIMA TICUS 355 ml	•••••	\$163
• México • Porter		
STELLA ARTOIS 355 ml	•••••	\$90
• Bélgica • Lager		

MICHELADA +\$19 • CUBANA +\$25 • CLAMATO +\$36

BATIDOS Y MALTEADAS

MALTEADAS CASERAS* 325 ml	•••••	\$132
Elaboradas con helado de fresa, vainilla o chocolate.		
SMOOTHIE DE MANGO 325 ml	•••••	\$93
PIÑADA 325 ml	•••••	\$99
Frappé de jugo de piña, concentrado de coco y leche evaporada.		
CHAMOYADA DE FRESA 325 ml	•••••	\$99
Concentrado de fresa, chamoy de la casa, Miguelito® y azúcar.		
CHAMOYADA DE MANGO 325 ml	•••••	\$99
Concentrado de mango, chamoy de la casa, Miguelito® y azúcar.		
FRAPPÉS 325 ml	•••••	
CAJETA	•••••	\$125
MAZAPÁN	•••••	\$132
FERRERO	•••••	\$132
TARO	•••••	\$144

OTRAS

REFRESCOS 355 ml	•••••	\$58
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola sin azúcar, Agua mineral, Sprite, Sprite Zero, Sidral, Sidral light o Fanta de naranja.		
AGUA MINERAL TOPO CHICO 355 ml	•••••	\$68
LIMONADA O NARANJADA 300 ml	•••••	\$68
Mineral o natural. Hechas con jugo natural.		
LIMONADA ROSA 280 ml	•••••	\$79
Jugo de arándano y de limón, jarabe, agua mineral y Sprite® y un toque de hierbabuena.		
AGUA EMBOTELLADA 500 ml	•••••	\$54
VASO DE LECHE 300 ml	•••••	\$55
Leche entera, light, deslactosada, deslactosada light, soya, almendra o coco.		
FLOTANTES DE VAINILLA O DE LIMÓN 355 ml	•••••	\$121
Bola de helado de vainilla o nieve de limón, flotando dentro de un vaso con el refresco de tu elección.		

TÉS

• FRÍOS O CALIENTES •

CHAI LATTE MANZANA CANELA* 325 ml	★ •••••	\$96
Frio o caliente.		

TÉ CHAI LATTE* 325 ml	•••••	\$93
Frio o caliente.		
DIRTY CHAI* 325 ml	•••••	\$109
Chai latte con un shot de espresso.		
TÉS EXÓTICOS E INFUSIONES 325 ml	•••••	\$79
Pregunta por nuestra selección. Tetera para dos tazas.		
FRAPPÉ DE MARACUYÁ Y MANGO 325 ml	•••••	\$79
TÉ OLIVIA 325 ml	•••••	\$71
Té fresa-kiwi, limonada y jarabe natural, con un toque de agua mineral.		
LONDON FOG* 210 ml	•••••	\$55
Earl gray con espuma de leche y un toque de azúcar.		
TÉ TWININGS 325 ml	•••••	\$55
Hierbabuena o manzanilla-miel-vainilla.		



MATCHA LATTE* 325 ml	•••••	\$85
Té matcha con leche.		
MATCHA LATTE FRÍO* 325 ml	•••••	\$88
Matcha latte con un shot de espresso y leche evaporada.		
MATCHA CREAM 280 ml	•••••	\$99
Frappé a base de matcha, leche evaporada, leche de coco, helado de vainilla y un toque de jarabe.		
COCO MATCHA 220 ml	•••••	\$79
Frappé a base de matcha, leche evaporada, concentrado y leche de coco, y crema batida.		

• nuestros •

POSTRES



165 g \$152

Cremoso pay de queso con nuez de macadamia garapiñada y salsa de cajeta.



162 g \$152

Rebanada de tarta de chocolate amargo y café, sobre una base de galleta de nuez. Servida con helado de vainilla.



304 g \$156

Rebanada de pastel de chocolate semiamargo. Adornada con frutos rojos y caramelo.



Hechos en casa diariamente. Pregunta por nuestra variedad.

\$72

•••••



235 g \$131

Rebanada de tarta de limón decorada con coulis de fresa y ganache de chocolate.



210 g \$152

Con mermelada de blueberry y base de galleta Oreo®. Servido con un toque de ganache de chocolate y coulis de fresa.



211 g \$135

Receta de la casa con relleno de manzana, arándanos, mermelada de chabacano, canela y nuez. Espolvoreado con azúcar glass, acompañado de helado de vainilla.

\*Se sirve caliente.



• NUESTRA TRADICIÓN •

1 pieza \$ 131

•••••

PANQUÉ DE

- ELOTE 137 g
- PLÁTANO CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y TROPIEZOS DE NUEZ 203 g

SALSA DE

- CHOCOCAJETA
- ROMPOPE Y CANELA
- QUESO CREMA
- KAHLÚA

ICONOGRAFÍA ALÉRGENOS



MOLUSCOS



GLUTEN



HUEVOS



CACAHUATES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS DE CÁSCARA



PESCADO



APIO



MOSTAZA



AJONJOLÍ



SULFITOS

Debido a la variedad de materias primas que utilizamos en nuestro centro de producción, todos nuestros productos pueden contener alérgenos, ya sea de forma directa o indirecta.

✂ Nueva receta

★ Nuevo Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

BEBIDAS

POSTRES



## NUESTRAS SUCURSALES

### CONDESA

NUEVO LEÓN 115

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

### Polanco

ALEJANDRO DUMAS 81

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

### SANTA FE

CC SANTA FE LOCAL 303

- LIBRERÍA -

### Perisur

CC PERISUR LOCAL 402

- LIBRERÍA Y RESTAURANTE -

### ZONA ROSA

HAMBURGO 126

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BUKOWSKI'S BAR -

### Roma

ÁLVARO OBREGÓN 86

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

### SAN ÁNGEL

AV. REVOLUCIÓN 1500

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

## FORMAS DE PAGO



VISA

AMERICAN  
EXPRESS



Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo.  
En este establecimiento, la propina es opcional mas no obligatoria.  
Los precios mostrados ya incluyen IVA.