

JULIO CORTAZAR

9

8

7

RAYUELA

2

3

EDITORIAL SUDAMERICANA

• ENTRADAS •

QUESO CRUJIENTE DE CABRA 3 piezas

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

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.

EMPAÑADITAS Caseras 6 piezas

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

\$209

BOTANAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE CON TOTOPOS 250 g

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

TAQUITOS DORADOS DE POLLO 6 piezas

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

PAPAS PÉNDULO 300 g

Papas a la francesa con un toque de sal.

GRATINADAS 80 g

+ \$48

PATATAS BRAVAS GINSBERG 450 g

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

PALOMITAS DE POLLO ASIMOV 300 g

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

TABLITA MEXICANA 8 piezas

Para botanear: 2 sopas de frijol con papa y chorizo, 2 quesadillas de queso oaxaca, 2 tacos de carne de res deshebrada y sazonada, 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

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

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

CALDITO DE LA ABUELA 355 ml

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

SOPA DE FIDEO 355 ml

Clásica sopa de fideo en caldillo de jitomate.

FIDEO SECO DA VINCI 200 g

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

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

PASTAS

CANELONES CAMILLERI 3 piezas

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

PASTA AL GUSTO 300 g

Spaghetti, fetuccini o fusilli

A elegir: con salsa pomodoro, salsa de quesos, salsa a las rajitas, al burro o primavera.

RAVIOLES CARROLL 8 piezas

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

LASAÑA FO 400 g

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

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

\$47

Vegetariano Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

COMIDAS Y CENAS

platos FUERTES

PECHUGA DE POLLO FOUCault

Pechuga de pollo (200 g) 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

Pollo (200 g) a la plancha, servido sobre fetuccini en salsa cremosa de limón. Acompañado de queso parmesano.

PECHUGA DOSTOYEVSKI

Pollo (200 g) 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

Pechuga de pollo (200 g) 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

Arrachera (200 g) 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

De arrachera (200 g) con queso gouda en tortilla de harina o maíz. Acompañados de guacamole, cebollas y nopal cambray.

FILETE DE PESCADO NICANOR

AL AXIOTE

Filete de pescado (200 g) 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-pech (habanero y cebolla) y tortillas de maíz.

ZOODLES BEATNIK

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

TACOS VEGANOS LOS AMOROSOS

3 piezas

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

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

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

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

ENCHILADAS MONSIVÁIS

3 piezas

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

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA, PERA

Y PALMITO

380 g

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

ENSALADA SOLEDAD

311 g

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

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

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

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Nuestros sándwiches se sirven en el pan de su elección:

Baguette tradicional; pan de caja blanco o de anís; chapata multigrano o de arándano.

• ACOMPAÑADOS DE CHILES EN VINAGRE, PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA DE JÍCAMA, PEPINO Y ZANAHORIA •

SÁNDWICH CALIFORNIA

Jamón de pavo, jitomate, aguacate y aderezo de jocoque con pepino.

COMPLETO 180 g \$320 **MEDIO** 90 g \$183

SÁNDWICH FREDO

Jamón, jitomate, lechuga y queso gouda fundido.

COMPLETO 200 g \$259 **MEDIO** 100 g \$169

EL MISTRAL DE TRES QUESOS

Queso de cabra, queso gouda y queso oaxaca, con calabaza, pimiento rojo y verde a la plancha, mayonesa y mantequilla

COMPLETO 220 g \$259 **MEDIO** 110 g \$169

CHAPATA ORIENTAL*

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

*Se sirve únicamente en chapata de arándano o multigrano. Sin garnición.

SÁNDWICH MOBY BEEF

Corned beef (150 g), 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

Carne de res (170 g) con queso gouda, champiñones al ajillo, lechuga italiana, cebolla al sartén y jitomate dentro de un bollo hecho en casa.

HAMBURGUESA VONNEGUT

Pollo crujiente (120 g) 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

Portobello (150 g) a la plancha marinado con finas hierbas, servido con queso gouda, jitomate, lechuga italiana y cebolla, dentro de un bollo hecho en casa.

Vegetariano Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

★ 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
Friό o caliente.	

* Pídelos con *

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



CORONA · CORONA LIGHT · VICTORIA · PACÍFICO 355 ml \$87

MODELO ESPECIAL 355 ml \$79

NEGRA MODELO 355 ml \$80



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.	
FRAPPÉ 325 ml	\$125
CAJETA	\$132
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.	



CHAI LATTE MANZANA CANELA* 325 ml	\$96
Frío o caliente.	
TÉ CHAI LATTE* 325 ml	\$93
Frío 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 MARACUJÁ 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.	

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

bebidas

nuestros POSTRES

PAY DE QUESO con nuez de MACADAMIA

165 g

\$152

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

TARTA DE Limón

235 g

\$131

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

•LODO• DEL Mississippi

162 g

\$152

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

PASTEL de chocolate FOUCHE

304 g

\$156

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

Mini postres

Hechos en casa diariamente. Pregúnta por nuestra variedad.

1 pieza

\$72

•STRUDEL• Casero

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.

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	SOJA	APIO
GLUTEN	LÁCTEOS	MOSTAZA
HUEVOS	FRUTOS SECOS DE CÁSCARA	AJONJOLÍ
CACAHUATES	PESCADO	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

POSTRES

NUESTRAS SUCURSALES

CONDESA

NUEVO LEÓN 115

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

Perisur

CC PERISUR LOCAL 402

- LIBRERÍA Y RESTAURANTE -

Polanco

ALEJANDRO DUMAS 81

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BAR -

ZONA ROSA

HAMBURGO 126

- LIBRERÍA, RESTAURANTE Y BUKOWSKI'S BAR -

SANTA FE

CC SANTA FE LOCAL 303

- LIBRERÍA -

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.