





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

   
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 \$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 sopes 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  \$103
Caldo de frijol con epazote. Servido con tiras de tortilla, queso panela, crema, chicharrón, aguacate, cebolla y chile chipotle.

MINISTRA 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 300 g     \$199
Lasaña de pasta rigatoni hecha en casa, con espinaca y verduras asadas (pimiento rojo, calabaza y zanahoria), horneada y gratinada con un toque arúgula. Servida 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




platos FUERTES



PECHUGA DE POLLO FOUCAULT    \$263
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    \$257
Pollo (200 g) a la plancha, sobre fettuccini con espinaca y salsa cremosa de limón. Con crocante de parmesano, rábano sandía y brotes de chícharo. Acompañado de queso parmesano rallado.



PECHUGA DOSTOYEVSKI  \$265
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    \$277
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    \$356
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 4 piezas   \$377
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  \$283
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-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 alcaparras, 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.

ENSALADAS

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.




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* 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.



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

SÁNDWICH MOBY BEEF     \$269
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     \$305
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     \$229
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     \$235
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.

 Nueva receta  Vegetariano Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

 Nueva receta  Nuevo  Vegetariano Consulta la tabla de alérgenos al final del menú.

COMIDAS Y CENAS

COMIDAS Y CENAS

SOPA Y SÁNDWICH

TAZÓN DE SOPA Y MEDIO SÁNDWICH

HAZ LA COMBINACIÓN QUE QUIERAS POR \$265

sopas 355 ml



- SOPA DE TORTILLA EN CALDO DE FRIJOL
- MINESTRA DE VERDURA ECO
- CALDITO DE LA ABUELA
- SOPA DE FIDEO
- SOPA DEL MENÚ DEL DÍA

SÁNDWICHES



- **CALIFORNIA** - Jamón de pavo (90 g), jitomate, aguacate y aderezo de jocoque con pepino.
- **FREDO** - Jamón (100 g), jitomate, lechuga y queso gouda fundido.
- **MISTRAL DE TRES QUESOS** - Queso de cabra (30 g), queso gouda (40 g) y queso oaxaca (40 g), con calabaza, pimienta roja y verde a la plancha, mayonesa y mantequilla.
- **CHAPATA ORIENTAL** - Bolitas de falafel (100 g) (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 multigrano sin guarnición).

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 jicama, pepino y zanahoria.

A PARTIR DE LAS 19 HRS. PRUEBA LOS

DESAYUNOS NOCTURNOS

PARA EMPEZAR

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN 320 g	\$149
Fruta fresca del día a su elección.	
CHICO 160 g	\$92
Con queso cottage 90 g	+ \$35
Con yogurt 100 g	+ \$35
Con granola 50 g	+ \$35

BISQUETS CLÁSICOS	\$92
Hechos en casa. Tostados con mantequilla y servidos con mermelada de fresa, guayaba o jamaica.	
Orden completa 4 mitades	\$92
Media orden 2 mitades	\$67

QUESO PANELA ASADO 150 g	\$153
Queso panela asado envuelto por un nopal también asado, servido sobre un espejo de salsa pasilla. Se acompaña de un abanico de aguacate y frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	

GARFUNKEL AVOCADO TOAST 1 pieza	\$219
Rebanada de pan campesino hecho en casa, con aguacate y dos huevos al gusto, queso crema, alcaparras, cebolla morada, ajonjolí, aceite de oliva y un toque de reducción de vinagre balsámico.	

CHILAQUILES

CHILAQUILES CRUJIENTES	\$131
Tortilla frita bañada en salsa verde, roja o mole*. Servidos con cilantro, cebolla, queso fresco y crema.	
Orden completa 600 g	\$199
Media orden 300 g	\$131
PÍDELOS:	
GRATINADOS 80 g	+ \$36
CON POLLO 80 g	+ \$50
CON HUEVO 1 pieza	+ \$30
CON ARRACHERA 200 g	+ \$244
CON MEDIA ARRACHERA 100 g	+ \$122

LO CLÁSICO

HUEVOS AL GUSTO* 2 piezas	\$144
Revueltos, fritos o tibios. Acompañados de papas de la casa o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	
CON JAMÓN YORK , JAMÓN DE PAVO o TOCINO 60 g +	\$41

HUEVOS RANCHEROS* 2 piezas	\$144
Fritos sobre tortillas de maíz bañados con salsa ranchera guisada.	

HUEVOS A LA MEXICANA* 2 piezas	\$144
Revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano, acompañados de tortillas de maíz, papas de la casa** o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	

OMELETTE PÉNDULO* 2 piezas	\$185
Relleno a elegir: queso gouda, espinaca, champiñón o mixto. Elige tu guarnición: ensalada, papas de la casa** o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	

HUEVOS EN CAZUELA* 2 piezas	\$165
Huevos revueltos con champiñones salteados, queso panela y mezcla de rajitas poblanas con cebolla, bañados en salsa verde o roja. Acompañados de tortillas de maíz.	

HUEVOS PÉNDULO* 2 piezas	\$173
Rancheros gratinados sobre una tortilla de maíz. Acompañados de rebanadas de aguacate.	

HUEVOS PAZ* 2 piezas	\$173
Fritos, montados en un sope; con frijoles, queso oaxaca, bañados con salsa verde y un toque de crema. Acompañados de jitomate.	

OMELETTE JULIETTE* 2 piezas	\$199
Relleno de espinaca y queso de cabra, montado sobre un espejo de salsa poblana y juliana de tortilla de maíz, bañado con salsa roja. Acompañado de granos de elote a la mantequilla, un toque de cilantro y tu elección de: ensalada, papas de la casa** o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	

HUEVOS FAUSTO* 2 piezas	\$169
Fritos, montados en una sincronizada de tortilla de harina, rellena de jamón y queso oaxaca. Bañados con mole, salsa poblana y ajonjolí.	

Nueva receta

Consulta la tabla de alérgenos al final del menú. *Todos nuestros platillos con huevo, también disponibles solo con claras. **PAPAS DE LA CASA: Salteadas con tocino, cebolla, pimienta roja y paprika.

A PARTIR DE LAS 19 HRS. PRUEBA LOS

DESAYUNOS NOCTURNOS

NUESTRA SAZÓN

MOLLETES CASEROS 2 mitades	\$141
Elaborados sobre pan casero con mantequilla, frijoles, queso gouda y aguacate. Se sirven con pico de gallo.	

MOLLÁRABE 1 pieza	\$141
Pan árabe relleno de frijoles de la olla, queso oaxaca fundido y aguacate. Se sirve con pico de gallo.	

SINCRONIZADAS ARTAUD 2 piezas	\$225
La receta clásica en tortillas de harina, con jamón y queso oaxaca. Acompañadas de pico de gallo, aguacate y frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.	

NUESTRA



*La venta de bebidas alcohólicas no está disponible en la sucursal Del Valle.

BLANCOS

L.A. CETTO · MÉXICO · CHENIN BLANC <small>VINO DE LA CASA</small>	
VASO 240 ml	\$160
BOTELLA 750 ml	\$375

NON T'ASPETTI · ITALIA · NEGROAMARO ★	
COPA 180 ml	\$343
BOTELLA 750 ml	\$1,050

VIÑAS DEL VERO LUCES · ESPAÑA · MACABEO · CHARDONNAY · SAUVIGNON BLANC	
COPA 180 ml	\$153
BOTELLA 750 ml	\$478

ROSA DO

L.A. CETTO · MÉXICO · ZINFANDEL	
COPA 180 ml	\$143
BOTELLA 750 ml	\$460

COCTELES CON VINO

CLERICOT DE VINO TINTO JARRA 800 ml	\$320
Vino tinto de la casa y fruta fresca.	
CLERICOT ROSADO JARRA 800 ml	\$273
Vino rosado y fruta fresca.	

NUESTROS JUGOS

EL NARAHORIA Naranja y zanahoria.	
CHICO 300 ml	\$69
GRANDE 500 ml	\$85
ROJO REVITALIZANTE Zanahoria, betabel, manzana roja, limón y jengibre.	
CHICO 300 ml	\$69
GRANDE 500 ml	\$85
CLÁSICOS NATURALES Naranja, toronja o zanahoria	
CHICO 300 ml	\$69
GRANDE 500 ml	\$85

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

HECHO CON INGREDIENTES NATURALES

EL VERDE WHITMAN

Espinaca, apio, manzana roja, pepino, naranja, limón y jengibre.

CHICO 300 ml..... \$75 **GRANDE** 500 ml..... \$99

COMIDAS Y CENAS

COMIDAS Y CENAS

★ *Nuevo* 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
Normal o cortado. ☺	
ESPRESSO DOBLE 120 ml	•\$81
Normal o cortado. ☺	
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
Frío o caliente.	

*Todos nuestros cafés se preparan con leche entera.

* Extras *

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



*La venta de bebidas alcohólicas no está disponible en la sucursal Del Valle.

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 ☺

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

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
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 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



• NUESTRA TRADICIÓN •

1 pieza •\$131

☺☺☺☺

PANQUÉ DE

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

SALSA DE

- CHOCOAJETA
- ROMPOPE Y CANELA
- QUESO CREMA
- KAHLÚA



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.

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.

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 -

Del Valle

OSO 81

- LIBRERÍA Y RESTAURANTE -

FORMAS DE PAGO



VISA

AMERICAN
EXPRESS



Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo.

La venta de bebidas alcohólicas se realiza ÚNICAMENTE CON CONSUMO DE ALIMENTOS.

En este establecimiento, la propina es opcional mas no obligatoria.

Los precios mostrados ya incluyen IVA.