

JULIO CORTAZAR

9

8

7

RAYUELA

4

2

3



EDITORIAL SUDAMERICANA

ENTRADAS

QUESO CRUJIENTE

DE CABRA 3 piezas  \$186
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  \$183
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), rajadas con queso (2) y picadillo (2). Servidas con salsa verde y crema.


\$199


BOTANAS PARA COMPARTIR




GUACAMOLE CON TOTOPOS 250 g\$115
El clásico: aguacate con cebolla, chile serrano, cilantro y unas gotas de limón.




TAQUITOS DORADOS DE POLLO 6 piezas \$129
En tortillas taqueras de maíz, bañados en salsa roja y verde, con un toque de crema y queso fresco rallado.

PAPAS PÉNDULO 300 g\$125
Papas a la francesa con un toque de sal.

GRATINADAS 80 g +\$45

PATATAS BRAVAS GINSBERG 450 g  \$141
Gajos de papa acompañados de salsa picante tipo gravy o chutney de mango.


PALOMITAS DE POLLO ASIMOV 300 g   \$219
Cubos de pechuga de pollo empanizados. Servidos con salsa de mango y habanero o salsa de zarzamora con chipotle.

TABLITA MEXICANA 8 piezas   \$173
Para botanear: 2 sopos 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 \$97
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\$94
Caldillo de jitomate con zanahoria, calabaza, brócoli, apio y papa.

CALDITO DE LA ABUELA 355 ml  \$107
Caldo de pollo con arroz. Acompañado de queso panela, cilantro, cebolla, chicharrón, limón, aguacate y chile serrano.





SOPA DE FIDEO 355 ml   \$73
Clásica sopa de fideo en caldillo de jitomate.

FIDEO SECO DA VINCI 200 g   \$89
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  \$169
Crema de jitomate rostizado y queso de cabra. Acompañada de medio sándwich de quesos a la parrilla.




PASTAS

CANELONES CAMILLERI 3 piezas    \$197
Hechos en casa, rellenos de carne a la boloñesa, con queso parmesano rallado y albahaca.

PASTA AL GUSTO 300 g   \$165
Spaguetti, fetuccini o fusilli

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

RAVIOLES CARROLL 8 piezas   \$176
Hechos en casa, rellenos de espinaca y bañados con salsa de quesos.

LASAÑA FO 400 g   \$189
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)

\$45

 Vegetariano

COMIDAS Y CENAS

platos FUERTES

PECHUGA DE POLLO FOUCAULT\$249

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\$244

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

PECHUGA DOSTOYEVSKI\$252

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\$264

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\$339

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\$359

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

FILETE DE PESCADO NICANOR

AL AXIOTE\$269

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\$187

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

TACOS VEGANOS LOS AMOROSOS 3 piezas\$209

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\$194

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

ENCHILADAS DE POLLO

CON MOLE 3 piezas\$223

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\$197

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

ENCHILADAS MONSIVÁIS 3 piezas\$187

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\$180

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

ENSALADA SOLEDAD 311 g\$189

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\$209

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\$180

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 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 \$263 **MEDIO** 90 g \$175

SÁNDWICH FREDO

Jamón, jitomate, lechuga y queso gouda fundido.

COMPLETO 200 g \$245 **MEDIO** 100 g \$159

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 \$245 **MEDIO** 110 g \$159

CHAPATA ORIENTAL* 200 g\$192

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.

PEPITO DE MILANESA RUIZ ZAFÓN\$359

Milanesa de ternera (180 g) y queso gouda en pan tipo baguette, con aderezo de tamarindo y chipotle, frijoles, aguacate, cebolla morada, espinaca, lechuga y jitomate. Acompañado de chips de camote.

HAMBURGUESA MARX\$289

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\$219

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\$223

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.

★ Nuevo  Vegetariano

SOPA Y SÁNDWICH

TAZÓN DE SOPA Y MEDIO SÁNDWICH

HAZ LA COMBINACIÓN QUE QUIERAS POR \$230



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
- FREDO
- MISTRAL DE TRES QUESOS
- CHAPATA ORIENTAL

(Se sirve únicamente en chapata de arándano o 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 papas a la francesa o ensalada de jícama, pepino y zanahoria.

A PARTIR DE LAS 19 HRS. PRUEBA LOS

DESAYUNOS NOCTURNOS

PARA EMPEZAR

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN 320 g	\$137
Fruta fresca del día a su elección.	
CHICO 160 g	\$79
Con queso cottage 90 g	+\$85
Con yogurt 100 g	+\$29
Con granola 50 g	+\$19

BISQUETS CLÁSICOS

Hechos en casa. Tostados con mantequilla y servidos con mermelada de fresa, guayaba o jamaica.

Orden completa 4 mitades	\$86
Media orden 2 mitades	\$64

QUESO PANELA ASADO

150 g \$171
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 \$205
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

600 g \$190
Tortilla frita bañada en salsa verde, roja o mole. Servidos con cilantro, cebolla, queso fresco y crema.

CON ARRACHERA 200 g	+\$190
MEDIA ORDEN 300 g	\$125
CON MEDIA ARRACHERA 100 g	+\$120

PÍDELOS:

GRATINADOS 80 g	+\$40
CON POLLO 80 g	+\$65
CON HUEVO 1 pieza	+\$29

LO CLÁSICO

HUEVOS AL GUSTO* 2 piezas \$137

NATURALES Revueltos, fritos o tibios. Acompañados de papas de la casa o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.

CON JAMÓN 60 g O TOCINO 60 g \$41

RANCHEROS Fritos sobre tortillas de maíz bañados con salsa ranchera guisada.

A LA MEXICANA 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 \$175

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 \$159

Huevos revueltos con champiñones salteados, queso panela y mezcla de rajas poblanas con cebolla, bañados en salsa verde o roja. Acompañados de tortillas de maíz.

HUEVOS PÉNDULO* 2 piezas \$163

Rancheros gratinados sobre tortillas de maíz. Acompañados de rebanadas de aguacate.

HUEVOS PAZ* 2 piezas \$163

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 \$189

Relleno de espinaca y queso de cabra, montado sobre un espejo de salsa poblana y juliana de tortilla de maíz, bañado con salsa roja.
Elige tu guarnición: ensalada, papas de la casa** o frijoles refritos espolvoreados con queso rallado.

HUEVOS FAUSTO* 2 piezas \$159

Fritos, montados en una sincronizada de tortilla de harina, rellena de jamón y queso oaxaca. Bañados con mole, salsa poblana y ajonjolí.

*Cualquier platillo puede cambiar por claras. **PAPAS DE LA CASA: Salteadas con tocino, cebolla, pimiento rojo y paprika.

A PARTIR DE LAS 19 HRS. PRUEBA LOS

DESAYUNOS NOCTURNOS

NUESTRA SAZÓN

MOLLETES CASEROS 2 mitades   \$134

Elaborados sobre pan casero con mantequilla, frijoles, queso gouda y aguacate. Se sirven con pico de gallo.

MOLLÁRABE 1 pieza   \$130

Pan árabe relleno de frijoles de olla, queso oaxaca fundido y aguacate. Se sirve con pico de gallo.

SINCRONIZADAS ARTAUD 2 piezas   \$205

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.

HOT CAKES

CLÁSICOS 3 piezas    \$163

Bañados en compota de frutos rojos y crema batida, con miel o cajeta.

CON JAMÓN 60 g  **OTOCINO** 60 g  +\$41

PAN FRANCÉS

2 piezas    \$205

Elaborado con pan brioche hecho en casa, espolvoreado con azúcar glass y un toque de canela, bañado con compota de frutos rojos y crema batida.

NUESTRA



BLANCOS

L.A. CETTO · MÉXICO · CHENIN BLANC

VASO 240 ml \$145 **BOTELLA** 750 ml \$315

XA DOMEQ · MÉXICO · BLANC DE BLANCS

COPA 180 ml \$135 **BOTELLA** 750 ml \$415

VIÑAS DEL VERO LUCES · ESPAÑA ·

MACABEO · CHARDONNAY · SAUVIGNON BLANC

COPA 180 ml \$145 **BOTELLA** 750 ml \$455

ROSADO

L.A. CETTO · MÉXICO · ZINFANDEL

COPA 180 ml \$135 **BOTELLA** 750 ml \$415

COCTELES CON VINO

CLERICOT DE VINO TINTO JARRA 800 ml \$305

Vino tinto de la casa y fruta fresca.

CLERICOT ROSADO JARRA 800 ml \$260

Vino rosado y fruta fresca.

TINTOS

CASA MADERO · MÉXICO · MERLOT

COPA 180 ml \$325 **BOTELLA** 750 ml \$996

L.A. CETTO · MÉXICO · MERLOT

VASO 240 ml \$145 **BOTELLA** 750 ml \$325

FINCA CONSTANCIA ALTOZANO · ESPAÑA · TEMPRANILLO

COPA 180 ml \$140 **BOTELLA** 750 ml \$410

ENTRELÍNEAS · MÉXICO · MALBEC · NEBBIOLO · SYRAH

COPA 180 ml \$290 **BOTELLA** 750 ml \$885

VIÑAS DEL VERO LUCES · ESPAÑA ·

TEMPRANILLO · SYRAH · CABERNET SAUVIGNON

COPA 180 ml \$145 **BOTELLA** 750 ml \$455

ESPUMOSO

L.A. CETTO · MÉXICO · CHAMPBRULÉ BRUT

COPA 150 ml \$120 **BOTELLA** 750 ml \$365

NUESTROS JUGOS

EL NARAHORIA

Naranja y zanahoria.

CHICO 300 ml \$63 **GRANDE** 500 ml \$78

ROJO REVITALIZANTE

Zanahoria, betabel, manzana roja, limón y jengibre.

CHICO 300 ml \$63 **GRANDE** 500 ml \$78

CLÁSICOS NATURALES

Naranja, toronja o zanahoria

CHICO 300 ml \$63 **GRANDE** 500 ml \$78

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

HECHOS CON INGREDIENTES

— NATURALES —

EL VERDE WHITMAN

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

CHICO 300 ml \$71 **GRANDE** 500 ml \$89



CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO

MEZCLA DE LA CASA

AMERICANO 330 ml	\$60
ESPRESSO 90 ml	\$60
ESPRESSO DOBLE 120 ml	\$77
LATTE 330 ml	\$76
CAPUCHINO 210 ml	\$76
CON CHOCOLATE	\$94
CON CAJETA	\$94
CAPUCHINO FRÍO 300 ml	\$99
MOKA FRÍO 300 ml	\$99
CAPUCHINO FRAPPÉ 360 ml	\$99
CON CHOCOLATE	\$116
CAFÉ CARAMELO FRAPPÉ 360 ml	\$119
CAFÉ OREO® FRAPPÉ 360 ml	\$149
CAFÉ CAJETA FRAPPÉ 360 ml	\$119
CHOCOLATE 325 ml	\$74

Frío o caliente.

CHOCOLATE ESPECIADO 325 ml \$71
Chocolate con especias y un toque de chile.

* Pídelos con*

Leche entera, light, deslactosada o deslactosada light.
Leche de soya, almendra o coco. +\$17



CERVEZAS NACIONALES

CORONA · CORONA LIGHT · VICTORIA · PACÍFICO 355 ml	\$83
MODELO ESPECIAL · NEGRA MODELO 355 ml	\$76



CORONA CERO 355 ml \$70 ★

ARTESANALES E IMPORTADAS

COLIMITA 355 ml	\$146
· México · Lager		
TEMPUS RESERVA ESPECIAL 355 ml	\$139
· México · Ale estilo escocés		
PORTER COLIMA TICUS 355 ml	\$155
· México · Porter		
STELLA ARTOIS 355 ml	\$86
· Bélgica · Lager		

MICHELADA +\$17 · CUBANA +\$22 · CLAMATO +\$22

batidos y MALTEADAS

MALTEADAS CASERAS 325 ml	\$126
Elaboradas con helado de fresa, vainilla o chocolate.		
SMOOTHIE DE MANGO 325 ml	\$89
PIÑADA 325 ml	\$94
Frappé de piña con leche de coco.		
CHAMOYADA DE FRESA 360 ml	\$94
Concentrado de fresa, chamoy de la casa, Miguelito® y azúcar.		
CHAMOYADA DE MANGO 360 ml	\$94
Concentrado de mango, chamoy de la casa, Miguelito® y azúcar.		
FRAPPÉS 360 ml	
CAJETA	\$119
MAZAPÁN	\$126
FERRERO	\$126
TARO	\$137

OTRAS

REFRESCOS 355 ml	\$55
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	\$65
LIMONADA O NARANJADA 300 ml	\$65
Mineral o natural. Hechas con jugo natural.		
LIMONADA ROSA 300 ml	\$75
Jugo de arándano y de limón, jarabe, agua mineral y Sprite®.		
AGUA EMBOTELLADA 500 ml	\$51
VASO DE LECHE 300 ml	\$53
Leche entera, light, deslactosada, deslactosada light, soya, almendra o coco.		
FLOTANTES DE VAINILLA O DE LIMÓN 355 ml	\$115
Bola de helado de vainilla o nieve de limón, flotando dentro de un vaso con el refresco de tu elección.		

SELECCIÓN DE.



FRÍOS O CALIENTES

TÉ CHAI LATTE 325 ml	\$89
Frío o caliente		
DIRTY CHAI 325 ml	\$99
Chai latte con un shot de espresso.		
TÉS EXÓTICOS E INFUSIONES 325 ml	\$74
Pregunta por nuestra selección. Tetera para dos tazas.		
FRAPPÉ DE MARACUYÁ Y MANGO 325 ml	\$73
TÉ OLIVIA 325 ml	\$68
Té fresa-kiwi, limonada natural y jarabe natural.		
LONDON FOG 210 ml	\$53
Earl gray con espuma de leche y un toque de azúcar.		
TÉ TWININGS 325 ml	\$53
Hierbabuena o manzanilla-miel-vainilla.		



MATCHA LATTE 325 ml	\$81
Té matcha con leche.		
MATCHA LATTE FRÍO 300 ml	\$84
Matcha latte con un shot de espresso y leche evaporada.		
MATCHA CREAM 280 ml	\$94
Frappé a base de matcha, leche evaporada, leche de coco, helado de vainilla y un toque de jarabe.		
COCO MATCHA 220 ml	\$74
Frappé a base de matcha, leche evaporada, concentrado y leche de coco, y crema batida.		

★ Nuevo

COMIDAS Y CENAS

• nuestros • POSTRES



PAY DE QUESO • con nuez • DE MACADAMIA

165 g    \$145

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

• TARTA • DE Limón

235 g \$125

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

• LODO • DEL Mississippi

162 g \$145



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

• CHEESECAKE • DE BLUEBERRY

210 g    \$145

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

PASTEL • de chocolate • FOUQUE

304 g    \$149

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

Mini postres 1 pieza

Hechos en casa diariamente.
Pregunta por nuestra variedad.

\$69

• STRUDEL • Casero

211 g \$129



Receta de la casa con relleno de manzana. Espolvoreado con azúcar glass, acompañado de helado de vainilla.

PANQUÉS caseros

* NUESTRA TRADICIÓN *

1 pieza \$125



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

ICONOGRAFÍA ALÉRGENOS		
	GLUTEN	 SOJA
	HUEVOS	 LÁCTEOS
	CACAHUATES	 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

COMIDAS Y CENAS

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.