

JULIO CORTAZAR

RAYUELA

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.

EMPAÑADITAS Caseras
6 piezas



Rellenas de queso (2), rajas 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 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 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

Spaghetti, fetuccini o fusilli

A elegir: con salsa pomodoro, salsa de quesos, salsa a las rajas, 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 •••

\$45

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

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 ajonjoli 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-pech (habanero y cebolla) y tortillas de maíz.		
ZOODLES BEATNIK	300 g	\$187
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	\$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, ajonjoli y vinagreta de ajonjoli.

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, ajonjoli 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*

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.

PEPITO DE MILANESA RUIZ ZAFÓN

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

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.

★ Nuevo ✚ Vegetariano

COMIDAS Y CENAS

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 +\$32

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 rajitas 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.

COMIDAS Y CENAS

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.

CONJAMÓN 60 g **O TOCINO** 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 DOMEcq · 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

• 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

COMIDAS Y CENAS



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



← 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 •

TÉS

• FRÍOS O CALIENTES •

TÉ CHAI LATTE 325 ml ☕	\$89
Frío o caliente	
DIRTY CHAI 325 ml ☕	\$99
Chai latte con un shot de espresso.	
TÉ 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

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

•TARTA• DE Limon

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.
Pregúntale 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

- CHOCOCAJETA
- ROMPOPE Y CANELA
- QUESO CREMA
- KAHLÚA

ICONOGRAFÍA ALÉGENOS

MOLUSCOS	SOJA	APIÓ
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 alégenos, ya sea de forma directa o indirecta.

Nueva receta

COMIDAS Y CENAS

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



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.