



GEORGE



ORWELL



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

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

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.

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.

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.

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.

PAQUETES de DESAYUNO

Todos los paquetes incluyen:

Jugo chico (300 ml) de naranja, toronja, zanahoria o narahoria, o plato de fruta chico (160 g) y café americano o té Twinings de manzanilla-miel-vainilla o hierbabuena.

HUEVOS EN CAZUELA* 2 piezas\$189

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.

ENCHILADAS SUIZAS

VERDES O ROJAS 3 piezas\$233

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

HUEVOS FAUSTO* 2 piezas\$189

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

OMELETTE JULIETTE* 2 piezas\$215

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 LEÑERO* 2 piezas\$219

Fritos, montados sobre un sope con frijoles refritos y queso de cabra, bañados con adobo a los tres chiles y ajonjolí. Decorado con jitomate.

CHILAQUILES CON

ARRACHERA\$349

En salsa verde, roja o mole. Con crema, queso, cebolla y arrachera asada (200 g).

Hot CAKES

CLÁSICOS 3 piezas\$163

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

CON JAMÓN 60 g\$41

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.

DESAYUNOS

LO CLÁSICO

para desayunar

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 +\$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 LEÑERO* 2 piezas \$179

Fritos, montados en un sope con frijoles refritos y queso de cabra, bañados con adobo a los tres chiles y ajonjolí. Decorado con jitomate.

MACHACA MONTES* 2 piezas \$205

Machaca (30 g) con huevo, jitomate, cebolla y chile serrano. Con guarnición de frijoles refritos espolvoreados con queso rallado. Acompañada de tortillas de harina.

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.

*Pueden elegirse también solo con claras.

**PAPAS DE LA CASA: Salteadas con tocino, cebolla, pimienta roja y paprika.

Chilaquiles y ENCHILADAS

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

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.

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 MICHOACANAS 3 piezas \$194

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

Pan dulce 1 pieza \$45

Homeado en casa diariamente. Pregunte por nuestra variedad.

CLERICOT DE VINO TINTO

Vino tinto de la casa y fruta fresca.

JARRA 800 ml \$305

CLERICOT ROSADO

Vino rosado y fruta fresca.

JARRA 800 ml \$260

DISFRUTA DE NUESTROS TRADICIONALES
DESAYUNOS MUSICALES

LOS SÁBADOS Y DOMINGOS DE 11 A 13 HRS.

EN

CONDESA, POLANCO, ZONA ROSA,
ROMA Y SAN ÁNGEL

DESAYUNOS

DE BRUNCH

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.

CALIFORNIA 180 g \$263
Jamón de pavo, jitomate, aguacate y aderezo de jocoque con pepino.

MEDIO SÁNDWICH 90 g \$175

FREDO 200 g \$245
Jamón, jitomate, lechuga y queso gouda fundido.

MEDIO SÁNDWICH 100 g \$159

EL MISTRAL DE TRES QUESOS 220 g \$245
Queso de cabra, queso gouda y queso oaxaca, con calabaza, pimiento rojo y verde a la plancha, mayonesa y mantequilla.

MEDIO SÁNDWICH 110 g \$159

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.

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 •

• 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.

STRUDEL Casero

211 g \$129

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

Mini postres

1 pieza

Hechos en casa diariamente. Pregunte por nuestra variedad.

\$69

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

• Nueva receta

POSTRES



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



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



BEBIDAS



NUESTROS BARES

BUKOWSKI'S BAR

HAMBURGO 126

»»» T. 55.5208.2327 «««

DENTRO DE EL PÉNDULO ZONA ROSA

LA TERRAZA DEL FORO

ÁLVARO OBREGÓN 86

»»» T. 55.5574.7034 «««

DENTRO DE EL PÉNDULO ROMA

BAR



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.

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.