

## 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

## 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

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

**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.

**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.

**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.

### 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.

Hot  
CAKES

**CLÁSICOS** 3 piezas .....\$173

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

CON JAMÓN YORK, JAMÓN DE PAVO  
O TOCINO 60 g ..... + \$41

PAN  
FRANCÉS

2 piezas .....\$215

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.

## 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 .....\$219

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 .....\$256

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

**HUEVOS FAUSTO** 2 piezas .....\$219

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 .....\$245

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 LEÑERO** 2 piezas .....\$240

Fritos, sobre un sope con frijoles refritos y queso de cabra, bañados con adobo a los tres chiles y ajonjolí. Servido con aguacate y brotes de chicharo.

### CHILAQUILES CON

**ARRACHERA** .....\$502

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

## LO CLÁSICO para desayunar

### Chilaquiles y ENCHILADAS

### CHILAQUILES CRUJIENTES

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

#### PÍELOS:

**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

**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.

### 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 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.

Pan dulce 1 pieza \$49

Homeado en casa diariamente. Pregunte por nuestra variedad.

## CLERICOT DE VINO TINTO

Vino tinto de la casa y fruta fresca.

**JARRA 800 ml \$320**

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

## CLERICOT ROSADO

Vino rosado y fruta fresca.

**JARRA 800 ml \$273**

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

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

DESAYUNOS

DESAYUNOS

DISFRUTA DE NUESTROS TRADICIONALES  
DESAYUNOS MUSICALES  
LOS SÁBADOS Y DOMINGOS DE 11 A 13 HRS.  
EN  
CONDESA, POLANCO, ZONA ROSA,  
ROMA, SAN ÁNGEL Y DEL VALLE

# 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 chiles en vinagre, papas a la francesa  
o ensalada de jícama, pepino y zanahoria.**

**CALIFORNIA** 180 g .....\$320  
Jamón de pavo, jitomate, aguacate y aderezo de jocoque con pepino.

**MEDIO SÁNDWICH** 90 g .....\$183

**FREDO** 200 g .....\$259

Jamón, jitomate, lechuga y queso gouda fundido.

**MEDIO SÁNDWICH** 100 g .....\$169

**EL MISTRAL DE TRES QUESOS** 220 g .....\$259

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

**MEDIO SÁNDWICH** 110 g .....\$169

**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.

**TABLITA MEXICANA** 8 piezas .....\$181

Para botanear: 2 sopos de frijol con papa y chorizo, 2 quesadillas de  
queso oaxaca, 2 tacos de carne de res deshebrada y sazónada, 2  
tlacoyos de frijol cubiertos de ensalada de nopal y queso rallado.

Con guacamole y salsa roja martajada.

**IDEAL PARA COMPARTIR**



**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

## 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.

**CHEESECAKE DE BLUEBERRY** 210 g .....\$152  
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 .....\$156  
Rebanada de pastel de chocolate semiamargo. Adornada con frutos rojos y caramelo.

**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.

**Mini postres** 1 pieza .....\$72  
Hechos en casa diariamente. Pregunta por nuestra variedad.

**PANQUÉS caseros**  
NUESTRA TRADICIÓN  
1 pieza \$ 131

**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

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

**CERVEZAS**  
NACIONALES, ARTESANALES E IMPORTADAS  
\*La venta de bebidas alcohólicas no esta 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

**CERVEZA SIN alcohol**  
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.

## POSTRES

## 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

## CONSULTA LOS EVENTOS Y CONCIERTOS

»»» QUE TENDREMOS ESTE MES EN EL «««

# FORO DEL TEJEDOR



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.

BAR



## 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



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.