

Cafebrería
El Péndulo

JULIO CORTAZAR

RAYUELA

EDITORIAL SUDAMERICANA

• ENTRADAS •

QUESO CRUJIENTE DE CABRA 3 piezas \$186

Rebanadas de queso de cabra empanizadas y doradas al punto. Acompañadas de aguacate, sobre una cama de espinacas, bañadas con vinagreta de ajonjolí y salpicadas con ajonjolí tostado.

DEDOS DE QUESO RUBINSTEIN 10 piezas \$183

Dedos 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), de rajas con queso (2) y de picadillo (2). Servidas con salsa verde y crema.

\$179

BOTANAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE CON TOTOPOS 250 g \$103

El clásico: aguacate con cebolla, chile serrano, cilantro y unas gotas de limón.

TAQUITOS DORADOS DE POLLO 6 piezas \$115

Tacos de pollo sauteados con cebolla en tortillas taqueras de maíz, bañados en salsa roja y verde con un toque de crema y queso fresco rallado.

PAPAS PÉNDULO 300 g \$103

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 condimentados. Servidos con salsa de mango y habanero o salsa de zarzamora con chipotle.

TABLITA MEXICANA 8 piezas \$155

2 sopecitos de frijol con papa y chorizo, 2 quesadillas de queso Oaxaca, 2 taquitos de carne de res deshebrada y sazonada, 2 tlacoyos de frijol cubiertos de ensalada de nopal y queso panela rallado. Con guacamole y salsa roja martajada.

CALDOS Y sopas

SOPA DE TORTILLA

EN CALDO DE FRIJOL 355 ml \$86

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 \$86

Caldillo de jitomate con zanahoria, calabaza, brócoli, apio y papa.

CALDITO DE POLLO DE LA ABUELA 355 ml \$94

Caldo de pollo con arroz. Acompañado de queso panela, cilantro, cebolla, chicharrón, limón, aguacate y chile serrano.

SOPA DE FIDEO 355 ml \$63

Clásica sopa de fideo en caldillo de jitomate.

FIDEO SECO DA VINCI 200g \$127

Receta clásica de fideo seco. Acompañada de queso, crema, cebolla, aguacate y chile chipotle.

CREMA DE JITOMATE Y SÁNDWICH

DE QUESO A LA PARRILLA 355ml \$156

Crema de jitomate rostizado y queso de cabra. Acompañada de medio sándwich de quesos a la parrilla.

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA PERA Y PALMITO

COMPLETA 700 g \$245 MEDIA 380 g \$165

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

ENSALADA SOLEDAD

COMPLETA 598 g \$255 MEDIA 311 g \$170

Ensalada de lechuga italiana con pechuga de pavo ahumada, aguacate, jitomate, champiñones, crutones al ajo, ajonjolí y vinagreta de ajonjolí.

LA GRIEGA DE LOS ASOMBROS

COMPLETA 497 g \$265 MEDIA 372 g \$190

Mezcla de lechugas romana e italiana; con jitomate, cebolla morada, pimiento rojo, aceituna kalamata, pepino, queso feta y vinagreta de limón amarillo.

ENSALADA DE POLLO NERUDA

COMPLETA 580 g \$245 MEDIA 335 g \$165

Ensalada de lechuga italiana, jitomate, aguacate, pepino, queso panela, pollo marinado en jugo de limón, ajonjolí y aderezo de mango-cilantro o de tamarindo.

CARPACCIO DE BETABEL ERDRICH 270 g \$137

Finas rodajas de betabel aderezadas con vinagreta de miel y mostaza. Acompañadas de arugula, queso feta y nuez.

• Nueva receta • Nuevo • Vegetariano

COMIDA Y CENA

SOPA Y SÁNDWICH

TAZÓN DE SOPA Y MEDIO SÁNDWICH

HAZ LA COMBINACIÓN QUE QUIERAS POR \$209

sopas 355 ml



- SOPA DE TORTILLA EN CALDO DE FRIJOL
- MINESTRA DE VERDURA ECO
- CALDITO DE POLLO 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, baguette de centeno negro, pan blanco, pan de anís, chapata multigrano o chapata 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 320g\$125

Fruta fresca del día a su elección.

CHICO 160g	\$72
Con queso cottage 90g	+\$60
Con yogur 100g	+\$38
Congranola 50g	+\$28

BISQUETS CLÁSICOS

ORDEN COMPLETA 4 mitades.....\$79

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

MEDIA ORDEN 2 mitades.....\$59

QUESO PANELA ASADO 150g

Queso panela asado envuelto por un nopal también asado, servido sobre un espejo de salsa pasilla y espolvoreado con queso rallado. Se acompaña de frijoles refritos y un abanico de aguacate.

GARFUNKEL AVOCADO TOAST 1 pieza

Rebanada de pan campesino hecho en casa, con aguacate, queso crema, alcachofras, cebolla morada, ajonjolí y aceite de oliva, servido con huevo (2 piezas) al gusto y reducción de vinagre balsámico.

• CHILAQUILES •

CHILAQUILES CRUJIENTES 600g.....\$170

Tortilla frita bañada en salsa verde, roja o mole. Sazonados con cilantro, cebolla, queso fresco y crema.

CON ARRACHERA 200g

+\$140

MEDIA ORDEN 300g

+\$109

CON MEDIA ARRACHERA 100g

+\$95

PÍDELOS:

GRATINADOS 80g

+\$45

CON POLLO 80g

+\$65

CON HUEVO 1 pieza.....

+\$37

• LO CLÁSICO •

HUEVOS AL GUSTO* 2 piezas.....\$125

NATURALES Revueltos, fritos o tibios. Acompañados de frijoles refritos o papas de la casa.

CON JAMÓN (60g) O TOCINO (60g)

+\$38

DEL RANCHO Fritos sobre una tortilla hecha a mano, bañados con salsa ranchera.

ALA MEXICANA Revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano, acompañados de tortillas hechas a mano y frijoles refritos o papas de la casa.

OMELETTE PÉNDULO* 2 piezas

Omelette de queso gouda, con espinaca, champiñón o mixto, acompañado de ensalada, frijoles refritos o papas de la casa.

HUEVOS EN CAZUELA* 2 piezas

Huevos revueltos con champiñones salteados, cebolla, queso panela y rajitas poblanas con aceite de oliva. Acompañados de tortillas hechas a mano.

HUEVOS PÉNDULO* 2 piezas

Rancheros gratinados sobre una tortilla hecha a mano y tiras de aguacate.

HUEVOS PAZ* 2 piezas

Fritos sobre un sope con frijoles hechos a mano; gratinados con queso Oaxaca y bañados con salsa verde guisada y un toque de crema. Acompañados de jitomate fresco.

OMELETTE JULIETTE* 2 piezas

Omelette de espinaca y queso de cabra, bañado con salsa roja, montado sobre un espejo de salsa poblana; con una lluvia de juliana de tortilla frita. Acompañado de ensalada, frijoles refritos o papas de la casa.

HUEVOS FAUSTO* 2 piezas

Deliciosos huevos fritos bañados en mole, salsa poblana y ajonjolí. Montados sobre una sincronizada de jamón y queso en tortilla de harina.

*Cualquier platillo puede cambiar por claras.

❖ Nueva receta ★ Nuevo ✿ Vegetariano

COMIDA Y CENA

A PARTIR DE LAS 19 HRS. PRUEBA LOS
DESAYUNOS NOCTURNOS.

NUESTRA SAZÓN

MOLLETES CASEROS 2 mitades \$121

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

MOLLÁRABE \$114

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

SINCRONIZADAS ARTAUD 2 piezas \$189

La receta clásica en tortillas de harina, rellenas de jamón y queso Oaxaca, acompañadas de pico de gallo, aguacate y frijoles refritos.

HOT CAKES

CLÁSICOS 3 piezas \$149

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

CON JAMÓN (60g) **O TOCINO** (60g) +\$38

PAN FRANCÉS

2 piezas \$192

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

NUESTRA



BLANCOS

L.A. CETTO · MÉXICO · CHENIN BLANC VINO DE LA CASA

VASO 240 ml \$130 **BOTELLA** 750 ml ★ \$280

XA DOMEcq · MÉXICO · BLANC DE BLANCS ★

COPA 180 ml \$120 **BOTELLA** 750 ml \$370

SOMONTANO · ESPAÑA · MACABEO · CHARDONNAY · SAUVIGNON BLANC ★

COPA 180 ml \$130 **BOTELLA** 750 ml \$405

ROSADO

L.A. CETTO · MÉXICO · ZINFANDEL ROSÉ

COPA 180 ml \$120 **BOTELLA** 750 ml ★ \$370

COCTELES CON VINO

CLERICOT DE VINO TINTO · MÉXICO JARRA 800 ML \$270

CLERICOT ROSADO · MÉXICO JARRA 800 ML ★ \$230

Vino rosado, refresco de limón, manzana, fresa, melón, pera y un toque de limón.

TINTOS

CASA MADERO · MÉXICO · MERLOT

COPA 180 ml \$290 **BOTELLA** 750 ml ★ \$890

L.A. CETTO · MÉXICO · MERLOT VINO DE LA CASA

VASO 240 ml \$130 **BOTELLA** 750 ml ★ \$290

FINCA CONSTANCIA ALTOZANO · ESPAÑA · TEMPRANILLO ★

COPA 180 ml \$125 **BOTELLA** 750 ml \$365

ENTRELÍNEAS · MÉXICO · MALBEC · NEBBIOLO · SYRAH ★

COPA 180 ml \$260 **BOTELLA** 750 ml \$790

SOMONTANO · ESPAÑA · TEMPRANILLO · SYRAH · CABERNET SAUVIGNON ★

COPA 180 ml \$130 **BOTELLA** 750 ml \$405

ESPUMOSO

L.A. CETTO · MÉXICO · CHAMPBRULÉ BRUT

COPA 150 ml \$105 **BOTELLA** 750 ml ★ \$325

NUESTROS JUGOS

CLASICOS 100% NATURALES

Naranja, toronja o zanahoria.

CHICO 300 ml \$57 **GRANDE** 500 ml \$71

EL NARAHORIA

Naranja y zanahoria.

CHICO 300 ml \$57 **GRANDE** 500 ml \$71

JUGO ROJO REVITALIZANTE

Jugo de zanahoria, betabel, manzana roja, limón y jengibre.

CHICO 300 ml \$57 **GRANDE** 500 ml \$71

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

HECHOS CON INGREDIENTES

— NATURALES —

EL VERDE WHITMAN

Jugo de espinaca, apio, manzana, pepino, naranja, limón y jengibre.

CHICO 300 ml \$65 **GRANDE** 500 ml \$81

❖ Nueva receta ★ Nuevo ♀ Vegetariano

COMIDA Y CENA

•nuestros• —POSTRES—

•LODO•



162g \$126

Tarta de chocolate amargo con base de nuez.
Servido a temperatura ambiente con helado de vainilla.

PAY DE QUESO •con nuez• MACADAMIA

330g \$205

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

•STRUDEL•



211g \$115

ROLLO RELLENO DE MANZANA

Se sirve caliente, con helado de vainilla, espolvoreado con azúcar glass. Con crema batida y arándanos.

Mini postres 1 porción

Pregunte por la
variedad del día.

\$63

PASTEL

• de chocolate •

FOUQUE



304g \$133

Pastel de chocolate con frutos rojos y caramelo.

•TARTA•

DE Limón

235g \$112

Tarta de limón acompañada de coulis de fresa y ganache de chocolate.

•CHEESECAKE•

DE BLUEBERRY



210g ★ \$140

Cheesecake clásico con mermelada de blueberry.
Acompañado de un toque de ganache de chocolate
y coulis de fresa.

PANQUÉS caseros

* NUESTRA TRADICIÓN *

1 pieza \$110

PANQUÉ DE

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

SALSA DE

- CHOCOCAJETA
- ROMPOPE Y CANELA
- QUESO CREMA
- KAHLÚA

↗ Nueva receta ★ Nuevo 🌱 Vegetariano

POSTRES



NUESTRAS SUCURSALES

CONDESA

NUEVO LEÓN 115

- LIBRERÍA Y RESTAURANTE -

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



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.