



ALIMENTOS



TAPAS

Tortilla de patatas	\$85.00
300 g. Clásico plato español de huevo y papas. Baguette tostada. <i>Ideal para compartir.</i>	
Calamares a la andaluza	\$120.00
180 g*. Calamares rebozados, mayonesa hecha en casa y limón eureka.	
Queso manchego español	\$140.00
120g. Queso manchego español porcionado, nueces mixtas.	
Tabla de carnes frías	\$250.00
220 g. Variedad de carnes frías: lomo embuchado, jamón Serrano, jamón, salami, aceitunas Kalamata, nueces mixtas, uvas y pan tostado con Parmesano.	
Tabla de quesos	\$340.00
220 g. Variedad de quesos: Brie, Manchego español, Gouda, cabra, nueces mixtas, uvas, aceitunas Kalamata y pan tostado con Parmesano.	
Tabla mixta	\$490.00
440 g. Variedad de carnes frías, quesos importados, uvas, aceitunas Kalamata, nueces mixtas y pan tostado con Parmesano.	
— Orden de pan tostado con Parmesano (3 pzas.)	\$20.00
— Orden de pan tostado con Parmesano (6 pzas.)	\$35.00

*Peso en crudo. En Centenario 107 freímos sólo con aceite hidrogenado de calidad superior.

PINTXOS

Rebanada de pan con una pequeña porción de comida (3 PZAS.)

Montaditos de queso de cabra y pesto rojo	\$90.00
Jamón Serrano y queso Gouda	\$90.00

DELICIAS VEGETALES

Brócoli Asado	\$70.00
200 g. Brócoli asado, pepita verde tostada, cebolla morada guisada con un toque picante.	
Coliflor a la parrilla	\$75.00
200 g. Coliflor marinada con curry y limón eureka, servido con aderezo de yoghurt y ajo.	

Col a la parrilla	\$75.00
120 g. Col morada a la parrilla con marinado de ajo y albahaca, jitomate cherry salteado.	
Edamame	\$85.00
200 g. Edamames salteados con salsa de soya.	
Taco Veggie	\$85.00
<i>Orden de 2</i>	
Tortilla de maíz, mezcla de zanahoria, habas verdes, garbanzos, germen de soya, quinoa tostada y jitomate.	
Taco de Espárragos	\$95.00
<i>Orden de 2</i>	
Puntas de espárrago tempurizadas, tortillas de maíz, col morada, zanahoria, arugula, reducción de vinagre balsámico, salsa piri piri.	
Pimiento Padrón	\$95.00
160 g. Tapa típica española (Galicia)	
Pimiento Padrón sofrito en aceite de oliva, sazonado con hojuelas de sal.	
Calabacitas al Parmesano	\$95.00
160 g. Bastones de calabacita rebosada en queso parmesano, horneados. Servidos con salsa de jitomate.	
Pimientos baby	\$120.00
160 g. Pimientos sofritos en aceite de oliva, queso de cabra y vinagreta de alcaparras.	
Verduras a la parrilla	\$145.00
435 g. Verduras mixtas: zanahoria, calabacita, cebolla morada, pimientos, betabel, champiñones. Top de: queso de cabra, miel de abeja y vinagre balsámico.	
Espárragos a la plancha	\$195.00
200 g. Espárragos, queso Parmesano, jitomate, aceite de oliva reducción de vinagre balsámico.	
Alcachofas al horno	\$220.00
230 g. corazones de alcachofa, queso Grùyere, queso Parmesano, crema y cebollín.	
ENTRADAS Y BOTANAS	
Cacahuates oaxaqueños con ajo	\$25.00
125 g. Cacahuates, ajo y chile de árbol seco.	
Guacamole	\$70.00
200 g. Aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate cilantro. Servido con totopos.	
Guacamole con chapulines	\$85.00
200 g. Aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate, cilantro. Servido con totopos y 15g de chapulines.	



ALIMENTOS



Papas Centenario 107** \$55.00

330 g. Papas cambray, salsa Centenario (receta de la casa) ¡Muy picante!.

Papas a la Francesa** \$90.00

450 g. Papas a la francesa, aderezo de chile Chipotle.

Patatas bravas 107** \$65.00

350 g. Papas, aliolí, mayonesa brava.

Papas Waffle** \$100.00

450 g. Papas waffle, aderezo de chile Chipotle.

Alitas de Pollo** \$190.00

12 piezas. Alitas de pollo categoría "A", aderezo de chile Chipotle.

Quesadillas con salsa de chapulín \$90.00

270 g. Tortilla azul, queso Oaxaca, salsa de chapulín y pico de gallo.

Queso fundido con chistorra \$150.00

325 g. Mezcla de quesos, chistorra, chile verde, cebolla morada. A escoger tortillas de maíz o de harina.

Provolone a la parrilla \$180.00

150 g. Queso Provolone, pesto y jitomate cherry. Baguette tostada.

Ceviche Tailandés* \$80.00

250 g. Pescado blanco cocido en limón y naranja, pepino, manzana, mango, cebolla morada, apio y hierbabuena.

Tártara de atún 107* \$165.00

120 g. Atún fresco, jugo de limón, naranja, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro y ajonjolí negro.

— **Orden de Cracker's (6 pzas.)** \$25.00

* El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo consume.

** En Centenario 107 freímos sólo con aceite hidrogenado de calidad superior.

SALCHICHAS

Guarnición de col morada, puré de papa (50 g), mayonesa, mostaza, pan integral de mostaza.

Shubling (ternera y puerco) (180 g) \$130.00

Bratwurst (puerco) (160 g) \$130.00

Frankfurt (puerco) (180 g) \$130.00

Polaca (ahumada de puerco) (135 g) \$130.00

HAMBURGUESAS

Hamburguesa 107 \$160.00

150 g. Carne preparada con la receta de la casa, lechuga, jitomate, queso a elegir Gouda o Azul, bollo de nuez hecho en casa, papas waffle y chiles toreados.

La de atún \$140.00

130 g. Atún fresco, ajonjolí, wasabi, fritura de poro, bollo hecho en casa, ejotes a la plancha y chiles toreados.

La de portobello \$110.00

90 g. Hongo Portobello marinado a la parrilla, queso Panela, jitomate, pimientos, cebolla, arúgula, bollo de nuez hecho en casa, chips de verduras.

La Cam \$110.00

150 g. Quinoa, betabel, zanahoria, calabacita, nueces, montada sobre cintas de calabacitas y zanahoria, envuelta en hojas de lechuga. Chips de verduras. Aderezo de yoghurt y ajo.

1 Bollo de nuez o bollo de tinta de calamar + \$15.00

BAGUETÍN

22cm de Baguete hecho en casa, chips de verduras.

La 107 Clásica \$80.00

220 g. Jamón, queso Manchego, jitomate, aguacate, cebolla.

Pepito El Mas Ca \$160.00

120 g. Arrachera, queso manchego, guacamole, cebolla, jitomate y chiles toreados con un pocillo de papas a la francesa.

CIABATTE

Pan hecho en casa con ajonjolí, linaza y pepita verde de calabaza, semilla de girasol y semilla de amapola. Todos servidos con chips de verduras.

Centenario 107 \$90.00

Queso Panela, champiñones asados, germinado de alfalfa, aguacate, jitomate y cebolla morada.

Alesh \$85.00

Jamón de pavo, queso Oaxaca, jitomate, aguacate y cebolla.

La Aureli \$140.00

Jamón Serrano, queso de cabra, aceitunas negras y miel de abeja.

Pinki Winki \$155.00

Salmón ahumado, queso crema con chipotle, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada.



ALIMENTOS



La de pollo

Pechuga de pollo a la parrilla, queso Gouda, guacamole, lechuga y jalapeños.

\$100.00

Choripán

Chorizo argentino, lechuga y jitomate.

\$90.00

* El peso de las *ciabatte* corresponde a la suma de todos sus ingredientes que equivale a 250 g.

WRAPS

De pollo

Tiras de pollo marinado a la parrilla, con cintas de calabacitas y zanahoria, hoja de lechuga envuelto en tortilla de harina y servido con aderezo de cilantro.

\$135.00

De camarón

Camarón U15 aderezado con crema de chipotle, envuelto en tortilla de harina y servido con aguacate.

\$145.00

* El peso de los *wraps* corresponde a la suma de todos su ingredientes que equivale a 250g

ENSALADAS

Las Lechugas son hidropónicas libres de pesticidas y paulatinamente se están integrando vegetales de nuestro huerto "Anita".

El peso de las ensaladas varía de 300 g. a 480 g. dependiendo de los ingredientes.

Centenario 107

Espinaca, lechuga, arúgula, cebolla morada, tocino, nuez caramelizada, aderezo de ajonjolí. *Ideal para compartir.*

— Orden completa

\$155.00

— Porción individual

\$85.00

Nash II

Arúgula, albahaca, cebolla morada, jamón Serrano, Mozzarella de búfala, aceituna Kalamata, aceite de oliva. *Ideal para compartir.*

\$180.00

Del Doc

Lechuga, arúgula, espinaca, champiñones, jitomate cherry, tocino, mezcla de nueces, queso de Chiapas, aderezo de tocino. *Ideal para compartir.*

— Orden completa

\$195.00

— Porción individual

\$100.00

Anita

Lechuga, espinaca, germinado de alfalfa, fresa, almendra tostada, aderezo de yogurt y miel. *Ideal para compartir.*

— Orden completa

\$180.00

— Porción individual

\$95.00

Verona

Lechuga, uvas, manzana, queso de cabra, aderezo de miel y mostaza. *Ideal para compartir.*

— Orden completa

\$195.00

— Porción individual

\$100.00

La de pollo al grill

Lechuga, jitomate cherry, pepino, zanahoria rallada, tiras de pollo al grill, vinagreta de ajo y aderezo balsámico. *Ideal para compartir.*

— Orden completa

\$195.00

— Porción individual

\$100.00

ENSALADAS DELI

Caprese

210 g. Mozzarella de búfala, rodajas de jitomate, albahaca fresca, pesto, reducción de vinagre balsámico y aceite de oliva.

\$145.00

La de betabel

330 g. Queso de cabra asado, betabel, lechuga, espinaca, cebolla morada, aceituna Kalamata, aceite de orégano y tomillo.

\$130.00

Kari

310 g. Queso Camembert, lechugas, fresas, frutos del bosque, nuez caramelizada y vinagreta de vainilla.

\$195.00

SOPAS

Consomé 107

250 ml. Consomé de pollo, con pollo, verduras y arroz. Cebolla picada, cilantro y chile serrano.

\$80.00

Consomé de res

300 ml. Servido con cebolla picada, cilantro, chile serrano y aguacate.

\$50.00

Sopa de hongos

250 ml. Mezcla de hongos y caldo de chiles secos.

\$70.00

Sopa de verduras

250 ml Mezcla de verduras de temporada con caldillo de jitomate.

\$75.00



ALIMENTOS



Sopa de cebolla

250 ml. Cebolla blanca, fondo de res, crouton con queso Parmesano.

\$80.00

Sopa de tortilla

250 ml. Caldo de pollo con chile Pasilla, pollo deshebrado, tortilla frita, queso fresco, aguacate y crema.

\$80.00

ENCHILADA GUINNESS

Ganadora del Guinness World Record 2010.*

Receta de la casa. Platillo preparado al momento, puede tardar de 15 a 20 minutos.

\$120.00



*La enchilada más grande del mundo pesó 1,416.144 kg, se obtuvo en un evento organizado por Centenario 107 Restaurante- Bar en la Explanada de Iztapalapa, CDMX, Mexico en Octubre de 2010.

PASTAS

SLOW FOOD platillos preparados al momento; pueden tardar de 15 a 20 minutos.

Pasta con hongos

200 g. Tagliatelle hechos a mano, mezcla de hongos, epazote.

\$130.00

Centenario 107

200 g. Tagliatelle hechos a mano, hoja santa, champiñones, cebolla morada, nueces y queso de Chiapas.

\$155.00

Bolognesa

200 g. Spaghetti, ragú de la casa.

\$165.00

Pasta con salmón

200 g. Tagliatelle hechos a mano a base de espinaca y tinta de calamar con cubos de salmón, salsa de queso y mezcla de ajonjolí blanco y negro.

\$170.00

Lasagna a la Bolognesa

60 g. Pasta hecha a mano, 200g de ragú estilo tradicional italiano, queso Parmesano y Bechamel. Servida con ensalada de la casa.

\$165.00

DE LA TIERRA

Sábana de pollo asada

300 g*. Sábana de pollo con verduras a la parrilla, servidos en plancha caliente.

\$180.00

Cecina

200 g*. Cecina de res, frijoles, guacamole y una enchilada (salsa verde sin relleno).

\$180.00

Tacos de arrachera (3 pzas.)

200g* de arrachera, tortilla, frijoles de la olla y guacamole.

\$240.00

Arrachera

200 g* Arrachera, frijoles, guacamole y una enmolada.

\$240.00

Tacos Luna

200 g*. 4 tacos de Rib Eye, con costra de queso Oaxaca y salsa de aguacate.

\$240.00

Guarnición extra (120g)

\$30.00

- Guacamole
- Arroz
- Puré de papa
- Papas a la francesa
- Verduras salteadas a la mantequilla

*Peso en crudo. En cortes de carne, pollo y pescado el gramaje es en crudo, el peso neto dependerá del término.

DEL MAR

Medallón de atún con costra de hierbas y salsa de cítricos

\$280.00

250 g*. Atún a la plancha con costra de hierbas y salsa de cítricos. Una guarnición a elegir entre espárragos a la parrilla o verduras salteadas o papas a la francesa o puré de papa.

Medallón de atún con costra de ajonjolí negro y blanco

\$295.00

250 g*. Atún a la plancha con costra de ajonjolí negro, blanco con miel de agave y chile chipotle. Una guarnición a elegir entre espárragos a la parrilla o verduras salteadas o papas a la francesa o puré de papa.

Atún fileteado a la parrilla

\$260.00

250 g*. Atún a la parrilla fileteado con pico de gallo de mango, toronja y jícama. Arúgula y aderezo de maracuyá.

Medallón de atún a la parrilla

\$270.00

250 g*. Atún a la parrilla fileteado sobre carpaccio de betabel curtido, alcaparras y arúgula.

Salmón con costra de eneldo

\$295.00

250 g*. Suprema de salmón a la plancha con costra y salsa de eneldo, mantequilla, limón y ajo, con guarnición de papas rostizadas.

Salmón con costra de almendra y nuez

\$295.00

250 g*. Suprema de salmón con costra de almendra y nuez, salsa de stevia, naranja y toronjil, guarnición de ejotes salteados.

*Peso en crudo. En cortes de carne, pollo y pescado el gramaje es en crudo, el peso neto dependerá del término.



ALIMENTOS



PIZZAS

SLOW FOOD platillos preparados al momento; pueden tardar de 15 a 25 minutos.

“Pomodoro”: Salsa de jitomate receta de la casa.

Personal: 6 rebanadas (250 g aprox dependiendo ingredientes)

Mediana: 8 rebanadas (320 g aprox dependiendo ingredientes)

Centenario 107

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Gorgonzola, hoja santa, espinaca y nuez.

— Personal **\$105.00**

— Mediana **\$145.00**

Nash

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Gorgonzola, salchicha argentina, arúgula fresca.

— Personal **\$125.00**

— Mediana **\$165.00**

Alexis

Pomodoro, queso Mozzarella, jamón, mango y arándanos deshidratados.

— Personal **\$125.00**

— Mediana **\$165.00**

Margarita

Pomodoro, queso Mozzarella, albahaca fresca.

— Personal **\$95.00**

— Mediana **\$135.00**

El Elda

Pomodoro, queso Mozzarella, champiñones y albahaca fresca.

— Personal **\$100.00**

— Mediana **\$140.00**

Diavola

Pomodoro, queso Mozzarella, pepperoni italiano y peperoncino.

— Personal **\$105.00**

— Mediana **\$145.00**

Hawaiana

Pomodoro, queso Mozzarella, jamón y piña.

— Personal **\$105.00**

— Mediana **\$145.00**

Prosciutto

Pomodoro, queso Mozzarella, prosciutto (jamón Serrano) y champiñones.

— Personal **\$105.00**

— Mediana **\$145.00**

Carnes Frías

Pomodoro, queso Mozzarella, salchicha argentina, jamón, pepperoni italiano.

— Personal **\$115.00**

— Mediana **\$155.00**

Pinky

Pomodoro, queso Mozzarella, espinaca, cebolla morada, chiles toreados, champiñones y aguacate.

— Personal **\$115.00**

— Mediana **\$155.00**

Quattro Formaggi

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Parmesano, queso Gorgonzola y queso de cabra.

— Personal **\$125.00**

— Mediana **\$210.00**

Lilli

Pomodoro, queso Mozzarella, queso de cabra, espinaca, champiñones, aceitunas negras y jitomate.

— Personal **\$115.00**

— Mediana **\$155.00**

Mariana

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Parmesano, tocino, pimienta verde, cebolla blanca y jitomate.

— Personal **\$115.00**

— Mediana **\$155.00**

Pablo

Pomodoro, Mozzarella de búfala, queso Parmesano, champiñones y jitomate deshidratado.

— Personal **\$125.00**

— Mediana **\$165.00**

Pinky Warrior

Pomodoro, queso Mozzarella, pepperoni italiano, champiñones, espinaca, cebolla morada, chiles toreados y aguacate.

— Personal **\$140.00**

— Mediana **\$180.00**

PIZZAS DELI

Sólo tamaño mediano. No mitades.

Calamares

Pomodoro, queso Mozzarella, calamares a la plancha con un toque de jugo de limón, perejil fresco finamente picado, sal y pimienta.

\$145.00

Peral o higuera

Según la temporada pera o higo fresco, pomodoro, queso Mozzarella, queso Roquefort y prosciutto (jamón Serrano).

\$165.00



ALIMENTOS



Española

\$250.00

Pomodoro, queso Manchego español rallado. Una vez fuera del horno, cada porción lleva una rebanada de jamón Serrano y un toque de aceite de oliva.

Provolone

\$180.00

Pomodoro, queso Provolone ahumado, una vez salida del horno rodajas de jitomate aderezado.

La Santa

\$180.00

Pomodoro, queso Oaxaca, Provolone ahumado, hoja santa y chapulines. Acompañada de salsa Piri Piri (salsa de chile de árbol y aceite de oliva, hecha en casa).