



DESAYUNOS



DE NUESTROS HORNOS

Todo nuestro pan es elaborado en casa

Pieza de pan dulce horneado en nuestros hornos \$15.00

Danesa

Conchas

Bigote relleno de chocolate

Bigote relleno de cajeta

1 rebanada de pan tostado con mantequilla, mermelada o miel

Bagel tostado (elaborado en nuestros hornos) con queso crema, mermelada o miel \$45.00

FRUTA

Plato chico de fruta de la estación con yogurt, granola y miel \$35.00

OMELETTES

3pzas. de huevo entero o claras, con guarnición de frijoles refritos, salsa y 2 rebanadas de pan de caja.

Jamón y Queso \$85.00

Relleno de queso gouda y jamón cocido o pechuga de pavo

Espárragos \$85.00

Relleno de espárragos a la plancha, con timbal tricolor.

Hongos (se sugiere sólo claras) \$85.00

Relleno de champiñones, setas y hongo portobello.

Queso de Cabra \$85.00

Relleno de jamón holandés y queso de cabra, guarnición ensalada Boston.

107 \$85.00

Relleno de nopales, champiñones, requesón y salsa de hoja santa.

Del Chef \$85.00

Relleno de queso de cabra, espinaca, jitomate cherry, cebolla morada y un racimo de uvas.

HUEVOS

Guarnición de frijoles, salsa y tortillas

Huevos al gusto (2 pza.) \$75.00

Con jamón o tocino o longaniza o mexicana o frijoles.

Huevos al albañil en cazuela (3 pza.) \$75.00

Salsa verde o roja. Revueltos bañados en salsa.

Divorciados (2 pza.) \$80.00

Huevos estrellados montados sobre tortillas hechas a mano y jamón cocido. Con salsa roja y verde.

Huevos con machaca (3 pza.) \$80.00

Huevos revueltos con machaca, acompañados de frijoles y tortillas de harina.

Rancheros 107 (2 pza.) \$90.00

Tortilla hecha a mano, huevos estrellados, salsa molcaje-teada, requesón y aguacate.

Huevos Benedictinos (2 pza.) \$90.00

Huevos poché servidos sobre dos bollos, con jamón cocido bañados con salsa holandesa y cebollín fresco. Guarnición: papa hash brown.

— con tocino \$95.00

Benedictinos del Chef \$100.00

Huevos poché sobre papa hash Brown, acompañado de pan tostado con requesón y espinaca salteada.

— con tocino \$105.00

Benedictinos con salmón (2 pza.) \$150.00

100gr Salmón ahumado, espárragos y mantequilla de limón eureka y eneldo.

LOS MEXICANOS

Guacamole \$70.00

200g aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate, cilantro. Servido con totopos.

Guacamole con chapulines \$85.00

200g aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate, cilantro. Servido con totopos y 15g de chapulines.

Molletes \$75.00

3 piezas de pan con frijoles, gratinados con queso gouda. Se sirven con pico de gallo con aguacate.

Quesadillas con salsa de chapulín (270 g) \$85.00

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



DESAYUNOS



Enmoladas (4 pzas.) \$90.00

Rellenas de plátano frito, requesón, queso de cabra, bañadas con mole Oaxaqueño.

Enchiladas (4 pzas.) \$80.00

Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o roja, queso, crema y frijoles.

Enfrijoladas 107 (4 pzas.) ¡Nueva receta! \$90.00

Tortillas sofritas rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, crema y queso de Chiapas.

— con chorizo y lechuga \$100.00

Chilaquiles \$95.00

Servidos en cazuela y bañados en el momento con salsa verde o roja, pollo, queso fresco y crema. ¡Platillo caliente!

— 1 huevo + \$10.00

— Pollo 50 g, o arrachera 50 g, o cecina 50 g, o chorizo 50 g. + \$20.00

*Peso en crudo

Sope sencillo \$30.00

Servido con frijoles, salsa verde o roja, queso panela rallado, crema y lechuga.

— Con 1 huevo + \$10.00

— 50g de pollo + \$20.00

— 50g de chorizo + \$20.00

Huarache sencillo \$40.00

Servido con frijoles, salsa roja o verde, cebolla picada y queso panela rallado.

— Con 1 huevo + \$10.00

— 100g de nopales con queso + \$20.00

— 100g de bistec + \$30.00

— 100g de cecina + \$35.00

Tlacoyo 107 \$95.00

3 tlacoyos pequeños rellenos de requesón, servidos con 150g de carne de cerdo con verdolagas en salsa verde.

SÁNDWICH

Sándwich Clásico \$70.00

Pan de caja con jamón cocido, o pechuga de pavo, queso gouda, jitomate, aguacate, germinado, aderezo de chipotle y lechuga.

Bagel con salmón \$110.00

Bagel elaborado en nuestros hornos, 50g de salmón ahumado, 20g de queso crema, con pico de gallo (pepino, jitomate, eneldo, cebolla y limón eureka).

Toppings

— 1 Rebanada de pan de caja con 1 ingrediente a elegir de cada grupo (4) \$80.00

— 1 Rebanada de pan de caja con 1 ingrediente a elegir de 3 grupos \$70.00

— 1 Rebanada de pan de caja con 1 ingrediente a elegir de 2 grupos \$60.00

Sección A

Jamón serrano

Jamón holandés

Pechuga de pavo

Sección B

Queso de cabra

Queso Camembert

Queso Panela

Sección C

Albahaca

Espinaca

Arúgula

Germinados o "brotes"

Sección D

Aguacate

Jitomate

Pera

Uva

CREPAS SALADAS

Centenario 107 \$125.00

290 g. Hoja santa, queso Oaxaca, espinaca, cebolla morada, mezcla de nueces, y aderezo de queso Azul.

Marie \$125.00

290 g. Queso Parmesano, tocino, crema, espinaca y champiñones.

Kokor \$140.00

290 g. Jamón holandés, queso de cabra, pomodoro, jitomate cherry salteado y champiñones.

Ibérica \$185.00

290 g. Jamón Serrano, queso Manchego español, jitomate cherry, albahaca fresca.

CREPAS DULCES

Todas las crepas se acompañan por una bola de helado

Frutos rojos \$95.00

Frutos rojos, miel, chocolate y azúcar glass.

Nutella con nuez \$95.00

Cajeta c/queso crema \$95.00



DESAYUNOS



JUGOS

Naranja, zanahoria, toronja	\$35.00
Verde	\$35.00
Piña, nopal, apio, perejil y jugo de naranja.	
Vampiro	\$35.00
Zanahoria, betabel, naranja y apio.	
Mimosa 6 oz	\$80.00
Vino blanco espumoso y jugo de naranja.	

CAFÉ DIEMME (ITALIA)

Molido al instante

Americano regular o descafeinado (235 ml)	\$40.00
— con 1 refill	+\$10.00
Espresso sencillo/ cortado (40 ml)	\$40.00
Capuccino (235 ml)	\$45.00
Espresso doble, cortado	\$50.00
Carga doble de café con 60 ml de agua.	
Café Shekerato (60 ml de café)	\$50.00
Café agitado frío.	
Carajillo clásico	\$110.00
2 oz de Licor del 43 en las rocas, con 40 ml de café espresso.	
Carajillo 107	\$110.00
2 oz de Licor del 43 en las rocas, 40 ml de café espresso y un twist de naranja. Shakereado.	
Sacudida	\$85.00
1 oz de Baileys con 8 ml de café espresso agitado frío.	
Chocolate Diemme (italia)	
Chocolate caliente con leche (235 ml)	\$40.00
Chocolate frío (Shakereado) (235 ml)	\$40.00
Leches especiales (deslactosada / light)	+ \$5.00

TÉS

Twinings (250 ml)	\$35.00
Earl Grey, Peach & passion fruit, english breakfast, black-currant ginseng & vanilla, strawberry & mango, raspberry & Echinacea, lemon twist, indian twist, pure green tea.	
Té Helado (250 ml)	\$40.00
Infusión de té agitado con hielos. Preguntar por la variedad.	

CERVEZAS MEXICANAS

De Barril	Caña 9 oz	Tarro 12 oz
Chope Clara (Modelo Especial)	\$40.00	\$50.00
Chope Obscura (Negra Modelo)	\$40.00	\$50.00
Heineken (250 ml)	\$50.00	
Clamato para acompañar cerveza		\$25.00
Michelada o Cubana		+ \$5.00
Clamato preparado sin alcohol (325 ml)	\$40.00	
Bloody Mary con alcohol (12oz)	\$75.00	



¿YA CONOCES NUESTROS GROWLERS?



Los **GROWLERS** son envases de vidrio rellenables, para que te lleves tu cerveza de barril favorita a casa, al asado, al picnic, a la fiesta, a donde quieras.

¡Pregunta por nuestras cervezas disponibles!

¡TENEMOS DOS TAMAÑOS!

Growler chico (solo envase) \$140.00 / Growler grande (solo envase) \$280.00
* Consultar lista de precios de cerveza para growler ubicada en la caja.

DESAYUNOS

Todos los días de 9 am a 1 pm, ven a disfrutar nuestros deliciosos desayunos.

¿NO PUEDES VENIR?

Disfruta de nuestro menú en la comodidad de tu casa, ya tenemos:



SALSA PIRIPIRI 107

¡Para llevar!
120ml \$95.00



MERCANCIA OFICIAL



¡Pregunta por los artículos disponibles!
Playeras \$230.00 / Bolsa \$150.00 / Encendedor \$20.00

AQUÍ TODOS LOS MIÉRCOLES SON DE JAZZ EN VIVO.

¡Consulta la cartelera!