



ALIMENTOS



TAPAS

Tortilla de patatas \$85.00

300 g. Clásico plato español de huevo y papas. Baguette tostada. *Ideal para compartir.*

Calamares a la andaluza \$100.00

180 g*. Calamares rebozados, mayonesa hecha en casa y limón eureka.

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 \$485.00

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.)** \$15.00

— **Orden de pan tostado con Parmesano (6 pzas.)** \$30.00

*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.)

Espárragos y tocino \$75.00

Jamón Serrano y queso Gouda \$90.00

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.

Carpaccio de betabel \$75.00

65 g. Láminas de betabel, aderezo de jocoque, yogurt griego, vinagre balsámico y nueces caramelizadas.

Papas Centenario 107** \$55.00

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

Papas a la Francesa** \$65.00

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

Patatas bravas 107** \$65.00

350 g. Papas, alioli, mayonesa brava.

Papas Waffle** \$85.00

450 g. Papas waffle, aderezo de chile Chipotle.

Alitas de Pollo** \$230.00

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

Palitos de queso Mozzarella** \$145.00

12 piezas. Palitos de queso Mozzarella empanizados, aderezo de chile Chipotle.

Quesadillas con salsa de chapulín \$85.00

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

Queso fundido con chistorra \$210.00

500 g. Mezcla de quesos, chistorra, chile verde, cebolla morada. A escoger tortillas de maíz o de harina. *Ideal para compartir.*

Provolone a la parrilla \$180.00

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

Verduras a la parrilla \$135.00

435 g. Verduras mixtas: zanahoria, calabacita, cebolla morada, pimientos, betabel, champiñones. Top de: queso de cabra, miel de abeja y vinagre balsámico.

Portobello a la parrilla \$160.00

1 pieza. Hongo Portobello marinado (80g aprox) sobre arúgula. 100g de topping de queso de cabra y nuez.

Espárragos a la plancha \$195.00

200 g. Espárragos, queso Parmesano, jitomate, aceite de oliva reducción de vinagre balsámico.

Ejotes 107 \$85.00

120 g. Ejotes salteados, queso Azul, cebolla morada, nueces, y vinagre balsámico.

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



ALIMENTOS



Alcachofas al horno \$210.00

230 g. Corazones de alcachofa, queso Grüyere , queso Parmesano, crema y cebollín.

Ceviche Tailandés* \$80.00

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

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

Tártara de atún 107* \$240.00

300 g. Atún fresco, jugo de limón, naranja, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro y ajonjolí negro. *Ideal para compartir.*

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

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) \$180.00

HAMBURGUESAS

Hamburguesa 107 \$140.00

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 \$120.00

130g. 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, bollo hecho en casa y chips de verduras. Aderezo de yogurth y ajo.

BAGUETÍN

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

La 107 Clásica \$80.00

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

Del Doc \$150.00

220 g. Jamón Serrano, queso Manchego español, arúgula y tomate friccionado.

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

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

Alesh \$85.00

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

El Da \$80.00

250 g. Salami, queso Manchego y champiñones.

La Aureli \$125.00

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

La Holandesa \$120.00

250 g. Jamón holandés, queso Manchego, jitomate, aguacate, lechuga y chile Chipotle.

Pinki Winki \$155.00

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

La de pollo \$100.00

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

Choripán \$90.00

250 g. Chorizo argentino, lechuga y jitomate.

El Mas Ca \$155.00

250 g. Arrachera, queso Manchego, jitomate, aguacate, cebolla y jalapeños.



ALIMENTOS



CREPAS

Aliñadas con aceite de oliva, sal y pimienta.

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.

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 \$140.00

— Media orden \$75.00

Nash II \$120.00

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

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

— Media orden \$100.00

Anita

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

— Orden completa \$135.00

— Media orden \$70.00

Verona

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

— Orden completa \$195.00

— Media orden \$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

— Media orden \$100.00

ENSALADAS DELI

Capresse \$120.00

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

La de betabel \$125.00

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

Kari \$195.00

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

SOPAS

Consomé 107 \$80.00

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

Consomé de res \$50.00

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

Minestrone \$70.00

250 ml. Sopa de verduras, alubias y pesto.

Sopa de cebolla \$80.00

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

Sopa de tortilla \$80.00

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



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.

Centenario 107 **\$155.00**

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

Bolognesa **\$165.00**

200 g. Spaghetti, ragú de la casa.

4 formaggi ¡nueva receta! **\$185.00**

200 g. Tagliatelle hechos a mano. Quesos: Brie, Azul, Provolone y Pecorino.

Pasta con salmón **\$170.00**

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.

Lasagna a la Bolognesa **\$165.00**

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

RISOTTO

Arroz Arborio mantecado con queso Parmesano y terminado con aceite de trufa.

Hongos **\$200.00**

200 g. Arroz arborio y hongos.

Espárragos **\$220.00**

225 g. Arroz arborio y espárragos.

Espárragos y camarones **\$270.00**

270 g. Arroz arborio, espárragos y camarón U15.

4 Formaggi **\$280.00**

260 g. Arroz arborio y salsa de Quesos: Brie, Azul, Provolone y Pecorino.

DE LA TIERRA

Sábana de pollo asada (300g*) **\$180.00**

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

Cecina (200g*) **\$180.00**

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

Tacos de arrachera (200g*) (3 pza) **\$240.00**

200 g*. Arrachera, tortilla, cebollas cambray y guacamole.

Arrachera (200g*) **\$240.00**

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

Rib – eye (200g*) **\$260.00**

200 g*. Rib Eye, puré de papa y verduras a la mantequilla.

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 y salsa de frambuesa. 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 sobre carpaccio de betabel curtido, alcaparras y arúgula.



ALIMENTOS



Salmón con costra de eneldo

\$295.00

250 g*. Suprema de salmón a la plancha con costra de eneldo en salsa de Parmesano y limón Eureka, guarnición de rodajas de calabacita y zanahoria.

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 pasta hecha a mano de pimienta y limón.

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

PIZZAS

SLOW FOOD platillos preparados al momento; pueden tardar de 15 a 25 minutos. Disfrútelas con nuestra selección de aceites de la casa.

"Pomodoro": Salsa de jitomate receta de la casa.

Personal: 6 rebanadas (250g aprox dependiendo ingredientes)

Mediana: 8 rebanadas (320g 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

Potter

Pomodoro, queso Mozzarella, salmón, pimientos, alcaparros y aceitunas verdes.

— Personal

\$125.00

— Mediana

\$210.00

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	\$145.00
Pomodoro, queso Mozarella, calamares a la plancha con un toque de jugo de limón, perejil fresco finamente picado, sal y pimienta.	
Peral o higuera	\$165.00
Según la temporada pera o higo fresco, pomodoro, queso Mozarella, queso Roquefort y prosciutto (jamón Serrano).	
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.	
PEP's	\$180.00
Salsa de quesos, corazones de alcachofas, espinaca y ajos rostizados.	
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).	
La Bianca	\$175.00
Queso Camembert, pera y miel.	