
TAPAS

Pa amb tomaquet 107 (4 pzas.) \$50.00
Baguette tostado con salsa de jitomate, aliñado con aceite de oliva y sal.

Tortilla de patatas \$85.00
300g aprox. *Ideal para compartir.*

Calamares a la andaluza \$85.00
180g* de calamares y mayonesa hecha en casa.

Aceitunas rellenas \$90.00
110g aceitunas rellenas de pimiento rojo y anchoas preparadas con limón eureka.

Tabla de carnes frías \$230.00
220g variedad de carnes frías: salami, lomo embuchado, jamón serrano, jamón cocido.

Tabla de quesos \$300.00
220g variedad de quesos: brie, cabra, manchego español y gouda.

Tabla mixta \$440.00
440g variedad de carnes frías y quesos importados.

*Peso en crudo

PINTXOS (3 PZAS.)

Rebanada de pan con una pequeña porción de comida

Espárragos y tocino \$75.00

Jamón serrano y queso gouda \$90.00

Salmón \$107.00

ENTRADAS

Papas Centenario 107 300g papas cambray, salsa Centenario muy picante.	\$55.00
Bruschetta (4 pzas.) Focaccia tostada con ajo, jitomate y albahaca.	\$60.00
Papas a la Francesa 450g papas, aderezo de chipotle.	\$65.00
Patatas bravas 107 350g papas, allioli y mayonesa brava.	\$65.00
Guacamole con totopos 200g de aguacate, chile verde y jitomate, servido con totopos.	\$70.00
Ceviche Tailandés** 250g pescado cocido con limón y naranja, pepino, manzana, mango, cebolla morada, apio y hierbabuena.	\$80.00
Papas Waffle 450g papas, aderezo de chipotle.	\$85.00
Quesadillas con salsa de chapulín y pico de gallo (270 g)	\$85.00
Guacamole con chapulines 200g de aguacate, chile verde y jitomate, servido con totopos y 15g de chapulines.	\$85.00
Provolone a la parrilla 140g queso provolone, jitomate y orégano.	\$120.00
Palitos de queso mozzarella (12 pzas.) Aderezo de chipotle.	\$125.00
Verduras a la parrilla 435g de verduras mixtas. Zanahoria, calabaza, pimientos, betabel, champiñones. Se sirve con un top de 100g de queso crema y cabra con miel de abeja y vinagre balsámico	\$135.00

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

Todos nuestros precios incluyen I.V.A

Portobello a la parrilla	\$145.00
1 pieza de hongo portobello de aprox. 80g, 100g topping de requesón y queso de cabra.	
Queso Fundido	\$145.00
500g mezcla de quesos en cazuela de barro, tortillas (harina o maíz). <i>Ideal para compartir.</i>	
Con chistorra, chile verde y cebolla morada.	\$185.00
Espárragos a la plancha	\$175.00
200g espárragos, aceite de oliva, queso parmesano, jitomate y reducción de vinagre balsámico.	
Alitas de Pollo (12 pzas.)	\$210.00
Aderezo de chipotle.	
Alcachofas al horno	\$210.00
230g de corazones de alcachofa con crema, queso gruyère y queso parmesano.	
Tártara de atún 107	\$215.00
300g Atún fresco **, jugo de limón, naranja, pepino, cebolla morada, ajonjolí, huevo de salmón, chile serrano y cilantro. <i>Ideal para compartir.</i>	
Fish and Chips	\$220.00
200g de tiras de filete de bacalao en tempura, 200g de papas a la francesa con salsa de tomate.	

SOPAS

Tazón de consomé de res (300 ml.)	\$50.00
Minestrone (250 ml.)	\$70.00
Sopa de verduras y alubias.	
Consomé 107 (250 ml.)	\$80.00
Consomé de pollo con verduras y arroz.	

Sopa de cebolla (250 ml.) \$80.00
Cebolla blanca y fondo de res, croûton con queso parmesano.

Sopa de tortilla (250 ml.) \$80.00
Caldo de pollo con pasilla, tortilla frita, queso fresco, aguacate, crema y pollo deshebrado.

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 300g a 480g dependiendo de los ingredientes.

Nash II \$120.00
Arúgula, mozzarella de búfala, albahaca, aceituna kalamata, jamón serrano, cebolla morada, aceite de oliva. *Ideal para compartir.*

Anita \$135.00
Lechuga, espinaca, fresa, almendra tostada, germen, aderezo de yoghurt y miel. *Ideal para compartir.*

Centenario 107 \$140.00
Espinaca, lechuga, tocino, nuez caramelizada, arúgula, cebolla morada, aderezo de ajonjolí. *Ideal para compartir.*

Niçoise \$145.00
Ejotes, atún, huevo cocido, jitomate, lechuga, aderezo de anchoas, papa, aceituna negra.

Nash \$150.00
Queso de cabra, jitomate cherry, lechuga, cebolla morada, aderezo de pepita y albahaca. *Ideal para compartir.*

Del Doc \$170.00
Arúgula, lechuga, espinaca, tocino, mezcla de nueces, jitomate cherry, champiñones, queso Chiapas, aderezo de tocino. *Ideal para compartir.*

Verona \$170.00
Lechuga, uvas, manzana, queso de cabra, aderezo de miel y mostaza. *Ideal para compartir.*

Todos nuestros precios incluyen I.V.A

Griega	\$175.00
Queso feta, aceituna kalamata, pepino, jitomate, cebolla morada, orégano, aceite de oliva.	
La de pollo al grill	\$175.00
Lechuga, jitomate cherry, pepino, zanahoria rallada, pollo al grill en tiras, aliñado con vinagreta de ajo y aderezo balsámico. <i>Ideal para compartir.</i>	
Caprese	\$195.00
Mozzarella de búfala, rodajas de jitomate, albahaca fresca, aceite de oliva, reducción de vinagre balsámico, pesto.	
Paola	\$220.00
Jitomate cherry, arúgula, espinaca, lechuga, queso de cabra, mozzarella de búfala, jamón serrano, aceitunas negras, mezcla de nueces, aceite de oliva. <i>Ideal para compartir.</i>	
Media orden de ensalada	\$110.00
De 200g a 300g dependiendo de los ingredientes. Excepto: Griega, Caprese y Niçoise.	

DEL MAR

Medallón de Atún (250 g)*	\$240.00
Una guarnición a elegir: espárragos a la parrilla o papas a la francesa o verduras a la parrilla o puré de papa.	
— Con costra de hierbas y jus de cítricos.	
— Con costra de ajonjolí negro, blanco y salsa de frambuesa.	
Medallón de Atún a la parrilla (250 g)*	\$250.00
Con carpaccio de betabel curtido.	
Medallón de Atún a la parrilla (250 g)*	\$250.00
Fileteado con pico de gallo de mango y toronja.	
Suprema de salmón (250 g)*	\$295.00
— En salsa de mantequilla, ajo, eneldo, limón, guarnición de papas cambray rostizadas.	
— Con costra de almendra y nuez, salsa de stevia, naranja y toronjil.	
*Peso en crudo	

PLATILLOS

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

Salchichas

Guarnición de Sauerkraut, puré de papa, mayonesa y mostaza.

Shubling ternera y puerco (180g)	\$120.00
---	----------

Bratwurst puerco (160g)	\$120.00
--------------------------------	----------

Frankfurt puerco (180g)	\$120.00
--------------------------------	----------

Polaca ahumada de puerco (135g)	\$180.00
--	----------

Enchilada Guinness	\$120.00
---------------------------	----------

Ganadora del Guinness World Record 2010. Receta de la casa.

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

En sartén caliente con verduras a la parrilla.

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

En sartén caliente con verduras a la parrilla.

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

200g de arrachera, acompañados de cebollas cambrey y guacamole.

Filete de Res (220g*)	\$255.00
------------------------------	----------

Salsa de queso azul y uva fileteada , papas a la francesa

Rib – eye (300g*)	\$280.00
--------------------------	----------

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

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

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de hongo Portobello

\$110.00

Bollo de nuez hecho en casa, 90 gr de portobello a la parrilla, queso panela, pimientos, cebolla, arúgula y jitomate, chips de camote.

Hamburguesa 107

\$140.00

Bollo de nuez hecho en casa, 150 g de carne preparada con la receta de la casa, lechuga, jitomate, queso a escoger: gouda o azul, chiles toreados, papas waffle.

CREPAS SALADAS

Clásica

\$105.00

Jamón cocido, queso gruyere, arúgula, aceite de oliva, sal y pimienta.

Marie

\$105.00

Espinaca, crema, tocino, queso parmesano y champiñones.

Diego

\$105.00

Jamón, queso gouda, champiñones, aceitunas negras.

Centenario 107

\$120.00

Hoja santa, espinaca, nuez, aderezo de queso azul, cebolla morada, queso Oaxaca.

Ibérica

\$135.00

Jamón serrano, queso manchego español, jitomate cherry, albahaca fresca, aceite de oliva, sal y pimienta.

PASTAS

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

Centenario 107 \$155.00

200g de tagliatelle (pasta hecha a mano), cebolla morada, hoja santa, queso de Chiapas, champiñones, nueces.

Bolognesa \$165.00

200g de spaghetti, con ragú de la casa.

Pesto \$165.00

200g de spaghetti, pesto tradicional de la Riviera Ligure hecho a base de albahaca de hoja grande, pecorino, parmigiano y piñón.

4 formaggi \$165.00

200g de tagliatelle (pasta hecha a mano), quesos pecorino, parmigiano, gouda, ricotta.

Lasagna a la Bolognesa \$165.00

60g de pasta hecha a mano, 200 g de ragú italiano, con queso parmigiano, bechamel, acompañada de ensalada de la casa.

Pasta con salmón \$170.00

200g de tagliatelle (pasta hecha a mano) a base de espinaca y tinta de calamar con cubos de salmón y salsa de queso.

Carbonara \$175.00

200g de spaghetti, pancetta especial, huevo, queso parmigiano. Muy condimentada con pimienta negra.

BAGUETÍN

Pan hecho en casa. Acompañados de chips de papa.

La 107 Clásica \$80.00

Jamón, queso manchego, jitomate, aguacate, cebolla.

Del Doc \$135.00

Pan con tomate, jamón serrano, queso manchego de cabra español y arúgula.

Todos nuestros precios incluyen I.V.A

CIABATTE

Pan hecho en casa. Acompañados de chips de papa.

El Da \$80.00

Salami, champiñones, queso manchego.

Alesh \$85.00

Jamón, queso de cabra, jitomate, aguacate, cebolla.

Centenario 107 \$90.00

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

Choripán \$90.00

Chorizo argentino, lechuga, jitomate.

Violeta \$105.00

Pechuga de pollo a la mostaza, lechuga, jitomate.

El Et \$110.00

Queso de cabra, salami, jitomate deshidratado, lechuga italiana.

Pechan \$120.00

Pierna ahumada, queso manchego, jitomate, aguacate, chile chipotle, lechuga.

La Aureli \$125.00

Queso de cabra, jamón serrano, aceitunas negras, miel de abeja.

El Mas Ca \$155.00

Arrachera, queso manchego, jitomate, aguacate, cebolla, jalapeños.

PIZZAS

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

Disfrútelas con nuestra selección de aceites de la casa.

Personal: 6 rebanadas / Mediana: 8 rebanadas.

Margarita

Pomodoro, queso mozzarella, albahaca fresca.

— Personal \$95.00

— Mediana \$135.00

Todos nuestros precios incluyen I.V.A

El Elda

Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, albahaca fresca.

— Personal	\$100.00
— Mediana	\$140.00

Centenario 107

Pomodoro, queso mozzarella, hoja santa, queso gorgonzola, espinaca, nuez.

— Personal	\$105.00
— Mediana	\$145.00

Diavola

Pomodoro, queso mozzarella, pepperoni italiano, peperoncino.

— Personal	\$105.00
— Mediana	\$145.00

Hawaiana

Pomodoro, queso mozzarella, jamón, piña.

— Personal	\$105.00
— Mediana	\$145.00

Prosciutto

Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, prosciutto.

— Personal	\$105.00
— Mediana	\$145.00

Potter

Pomodoro, queso mozzarella, salmón, pimientos, alcaparras, aceitunas verdes.

— 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, aguacate.

— Personal	\$115.00
— Mediana	\$155.00

Pao

Pomodoro, queso mozzarella, pimientos, cebolla, aceitunas negras, pepperoni italiano, butifarra blanca.

— Personal	\$115.00
— Mediana	\$155.00

Quattro Formaggi

Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola, queso de cabra.

— Personal	\$115.00
— Mediana	\$155.00

Lilli

Pomodoro, queso mozzarella, espinaca, champiñones, queso de cabra, aceituna negra, jitomate.

— Personal	\$115.00
— Mediana	\$155.00

Mariana

Pomodoro, queso mozzarella, pimiento verde, cebolla blanca, tocino, jitomate, queso parmesano.

— Personal	\$115.00
— Mediana	\$155.00

Pablo

Pomodoro, queso parmesano, champiñones, mozzarella de búfala, jitomate deshidratado.

— Personal	\$125.00
— Mediana	\$165.00

Mediterránea

Pomodoro, queso mozzarella, pimientos, berenjena, calabaza, alcaparras, aceitunas negras.

— Personal	\$125.00
— Mediana	\$165.00

Nash

Pomodoro, queso mozzarella, queso gorgonzola, salchicha argentina, arúgula fresca.

— Personal	\$125.00
— Mediana	\$165.00

Viole

Pomodoro, queso mozzarella, espinaca, salmón, queso de cabra.

— Personal	\$135.00
— Mediana	\$175.00

Alexis

Pomodoro, queso mozzarella, jamón, mango, arándano.

— Personal	\$135.00
— Mediana	\$175.00

Pinki Warrior

Pomodoro, queso mozzarella, espinaca, champiñones, chiles toreados, pepperoni italiano, aguacate.

— Personal	\$140.00
— Mediana	\$180.00

Calzone Napolitano

Pomodoro, queso mozzarella, jamón.

\$115.00

PIZZAS DELI

Sólo tamaño mediano. No mitades.

Calamares

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

\$145.00

Peral o higuera

Pomodoro, queso mozzarella, pera o higo, según temporada, prosciutto, queso roquefort.

\$165.00

Española

Pomodoro, queso de cabra español rallado; una vez fuera del horno una laja de jamón serrano español por rebanada y un toque de aceite de oliva.

\$250.00