



DESAYUNOS



DE NUESTROS HORNOS

En Centenario 107 podrás disfrutar de pan artesanal hecho a mano, recién horneado. Nuestro panadero selecciona los productos frescos y con la mejor calidad, *naturalmente*. Además de pan de caja, baguettes y bollos, nos ofrece una deliciosa variedad de pan dulce ¡Pregunta por ella!

Pieza de pan dulce \$20.00

1 rebanada de pan de caja tostado \$15.00

Con mantequilla, mermelada o miel.

Bagel tostado con queso crema, mermelada o miel \$45.00

Mermelada de frutos rojos \$15.00

50g. Hecha en casa con frutos rojos, especias y vino tinto.

HOT CAKES

Orden de 3 Pzas.

Natural \$55.00

Naturalmente deliciosos, con nuez de mantequilla, miel o cajeta o lechera

— 1 huevo + \$10.00

— 75g de tocino + \$15.00

— 75g de Jamón + \$15.00

— Fruta fresca de la estación + \$15.00

FRUTA

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

OMELETTES

En Centenario 107 utilizamos huevo orgánico certificado

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

Jamón y Queso \$85.00

Relleno de queso gouda y jamón cocido o pechuga de pavo, servido con ensalada.

Espárragos \$85.00

Relleno de espárragos a la plancha, con timbal tricolor (nopal, queso panela y jitomate).

Hongos \$85.00

Relleno de mezcla de hongos, salteados con epazote, queso Oaxaca.

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.

Mina \$85.00

Omelette de avena y claras, relleno de jamón serrano, queso de cabra, espinaca y melón. Guarnición de pimientos, cebolla morada y jitomate cherry salteados.

Tortilla vegana \$70.00

Tortilla de harina de quínoa, rellena de granos de elote, col morada y ejotes. Guarnición de nopales y jitomate cherry.

HUEVOS

En Centenario 107 utilizamos huevo orgánico certificado

Guarnición de frijoles, salsa y tortillas

Huevos al gusto (2 Pzas.) \$75.00

Con jamón o tocino o longaniza o mexicana o frijoles.

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

Revueltos, bañados en salsa verde o roja.

Huevos con Chicharrón (2 Pzas.) \$75.00

Huevos revueltos con chicharrón prensado, nopales y frijoles. Servidos con pico de gallo y tortillas.

Divorciados (2 Pzas.) \$80.00

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

Huevos con machaca (3 Pzas.) \$80.00

Huevos revueltos con machaca, jitomate, cebolla y chile, acompañados de tortillas de harina.

Rancheros 107 (2 Pzas.) \$90.00

Tortilla hecha a mano, huevos estrellados, salsa molcajeada, requesón y aguacate.

Estrellados 107 (2 Pzas.) \$90.00

Huevos estrellados montados sobre tortilla pochada, frijoles refritos, hoja santa asada, queso Chiapas y servidos con cebollitas picantes.

Huevos Chan (2 Pzas.) \$90.00

Huevos estrellados sobre cama de arroz y semillas, bañados con salsa de queso parmesano y tocino.



DESAYUNOS



Benedictinos (2 Pzas.)

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

\$90.00

— con tocino

\$95.00

Benedictinos del Chef

Huevos poché servidos sobre papa hash Brown, bañados con salsa holandesa y peperoncino, acompañado de pan tostado con requesón y espinaca salteada

\$100.00

— con tocino

\$105.00

LOS MEXICANOS

Guacamole

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

\$70.00

Guacamole con chapulines

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

\$85.00

Molletes

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

\$75.00

Quesadillas con salsa de chapulín (270 g)

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

\$85.00

Enmoladas (4 Pzas.)

Tortillas sofritas rellenas de plátano macho frito, requesón preparado, bañadas con mole oaxaqueño.

\$90.00

Enchiladas (4 Pzas.)

Tortillas sofritas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o roja, queso, crema y frijoles.

\$80.00

Enfrijoladas 107 (4 Pzas.)

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

\$90.00

— con chorizo y lechuga

\$100.00

Chilaquiles

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

\$95.00

— 1 huevo

+ \$10.00

— Pollo 50 g, o cecina 50 g, o chorizo 50 g.

+ \$20.00

— Arrachera 50 g

+ \$25.00

*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 quesillo

+ \$20.00

— 100g de bistec

+ \$30.00

— 100g de cecina

+ \$35.00

Huarache de nopal

\$45.00

Nopal asado, frijoles refritos, queso panela asado, servido con salsa mexicana (jitomate, cebolla y chile serrano sofritos).

— con 100g de tiras de pechuga de pollo
asado a la plancha

60.00

SÁNDWICH

Sándwich Clásico

\$70.00

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

Sándwich de pollo

\$95.00

Pan de caja hecho en casa, tiras de pollo marinado, aguacate, queso crema, zanahoria y betabel rallados.

Bagel con salmón

\$110.00

Bagel elaborado en nuestros hornos, salmón ahumado, queso crema, 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 ingredientes)

\$80.00

— 1 Rebanada de pan de caja con 1 ingrediente a elegir de 3 grupos (3 ingredientes)

\$70.00

— 1 Rebanada de pan de caja con 1 ingrediente a elegir de 2 grupos (2 ingredientes)

\$60.00

Sección A

Jamón serrano

Jamón holandés

Pechuga de pavo

Sección B

Queso de cabra

Queso Camembert

Queso Panela



DESAYUNOS



Sección C

Albahaca
Espinaca
Arúgula
Germinados o "brotes"

Sección D

Aguacate
Jitomate
Pera
Uva

DEL COMAL 107

Sábados y Domingos

Quesadillas (pza.) \$28.00

(130grs) Tortilla hecha a mano al momento

Quesillo

Sencillas o combinadas con Quesillo

Championnes

Flor de calabaza

Chicharrón prensado.

Barbacoa de picaña (res) \$130.00

100 gr de barbacoa de picaña de res, receta especial de la casa, cocción lenta, 12 horas de horno garantizan una carne jugosa y un sabor inigualable. Servido con ensalada de nopales, tortillas hechas a mano y salsa martajada.

JUGOS

Naranja, zanahoria o toronja \$35.00

Verde \$35.00

Piña, nopal, apio, perejil y jugo de naranja.

Vampiro \$35.00

Zanahoria, betabel, naranja y apio.

Jugo Paraíso \$35.00

Naranja, fresa y piña.

JUGOS DELI

Exquisitos jugos de fruta 100% natural.

Se utiliza un extractor que obtiene la esencia y nutrición de las frutas y verduras (vaso 8oz).

¡Pruébalos, te van a encantar!

Sandía \$20.00

Melón. \$20.00

Piña con o sin cáscara. \$30.00

Manzana roja o verde \$45.00

Fresa \$60.00

Uva verde o roja \$60.00

CAFÉ DIEMME (ITALIA)

Molido al instante

Americano regular (235 ml.) \$40.00

— Agrega 1 refill \$10.00

Americano descafeinado (235 ml.) \$40.00

Espresso sencillo / cortado (40 ml.) \$40.00

Capuccino (335 ml.) \$55.00

Café Latte (235 ml.) \$45.00

— Agrega leche especial (deslactosada/light) \$5.00

Espresso doble / cortado \$50.00

Carga doble de café con 60 ml. de agua.

Café Shakerato \$50.00

60 ml. de café agitado frío.

Café Correto \$85.00

40 ml de café espresso, ½ de licor a elegir entre: Grappa o Sambuca, Kahlúa.

Sacudida \$95.00

1 oz de Baileys con 1 oz de espresso agitado frío.

Shot de Sheridans (2 oz.) \$95.00

Baileys Espresso Chill Cocktail \$100.00

2 oz de Baileys, espresso doble, 2 oz de leche, hielo.

Carajillo Clásico \$110.00

2 oz de Licor del 43 en las rocas con 40 ml. de café.

Carajillo 107 \$110.00

2oz de licor del 43 en las rocas con 40 ml de café y un twist de naranja. Shakeado.

Baby Carajillo \$100.00

2 oz de Licor del 43, leche entera, hielos.

Café espresso 107 (10 oz.) \$110.00

Café espresso, Licor del 43, Kahlúa, Baileys y Frangelico.

Espresso Martini 107 (10 oz.) \$110.00

Café espresso 10 oz, 2 oz de vodka Wyborowa, Kahlúa, ½ oz de jarabe natural. Shakeado frío.

Chocolate Martini \$120.00

Frangelico, Licor del 43, Kahlúa, Baileys y leche evaporada.



DESAYUNOS



CHOCOLATE

Chocolate italiano Diemme

- Chocolate italiano Diemme** \$40.00
- Chocolate caliente con leche (235ml)
- Chocolate frío (shakereado) (235ml)
- Agrega leche especial (deslactosada/light) +\$5.00

TÉS

- Twinings (250 ml.)** \$35.00
- Té negro:** English Breakfast, Earl Grey (mezcla de té negro aromatizado con Bergamota y cítrico), Voyage Indian Chai (mezcal de té negro con canela, cardamomo, clavo y jengibre), Four Red Fruits (Té negro aromatizado con cuatro frutos rojos: fresa, cereza, grosella y frambuesa).
- Té verde:** Pure Green tea (Té verde puro), Green Tea & Mint (té verde y menta), Green Tea Jasmine (té verde y Jazmín), Green Tea & Lemon (té verde y limón), Green Tea Earl Grey (té verde y té negro aromatizado con Bergamota y cítrico)
- Infusiones:** Pure Camomile (manzanilla pura), Camomile, honey & vanilla (manzanilla, miel y vainilla), raspberry & promegranate (frambuesa y granada), lemon & ginger (limón y jengibre), rooibos, strawberry & vanilla (rooibos, fresa y vainilla) lemon, rosehip & hibiscus (limón, rosa mosqueta e hibisco), Pure Peppermint (menta pura).

- Té Helado (250 ml.)** \$40.00
- Infusión de té agitado con hielos. (Preguntar por la variedad)

DE BARRIL

- | | Caña 9 oz | Tarro 12 oz |
|--|-----------|-------------|
| Modelo especial, Chope Clara | \$40.00 | \$50.00 |
| Negra Modelo, Chope Obscura | \$40.00 | \$50.00 |
| XX Ambar | \$40.00 | \$50.00 |
| XX Lager | \$40.00 | \$50.00 |
| Clamato (325 ml) | | \$40.00 |
| Jugo de tomate preparado, receta de la casa, sin alcohol | | |
| Clamato para acompañar cerveza (4 oz) | | +\$25.00 |
| Jugo de tomate preparado, receta de la casa, sin alcohol | | |
| Michelada | | +\$10.00 |
| Jugo de limón, escarchado con sal | | |
| Cubana | | +\$10.00 |
| Jugo de limón. Mezcla de salsas, escarchado con sal | | |

COCKTAILS

- Bloody Mary (16oz)** \$75.00
- 2oz Vodka, jugo de limon, jugo de tomate, mezcla de salsas, pimienta, sal y aceitunas.

- Mimosa(6oz)** \$80.00
- Vino Espumoso y jugo de naranja

CERVEZAS DE BOTELLA

- Las Clásicas** \$45.00
- Corona (4.5%*), León (4.5%*), Montejo (4.5%*), Pacifico (4.5%*), Victoria (4%*)
- 355 ml**
- Indio (4.1%*), Tecate (4.5%*), XX Ambar (4.7%*), XX Lager (4.2%*)
- 325 ml**
- Las Light** \$45.00
- Corona Light (3.9%*) **355 ml**
- Tecate Light (3.9%*) **325 ml**
- Las Especiales** \$55.00
- Bohemia Clásica (4.7%*), Bohemia Obscura (4.9%*), Bohemia Wiezen (5.7%*), Modelo Especial (4.5%*), Negra Modelo (5.3%*) **355 ml**
- Las de Temporada** \$60.00
- Noche Buena (5.9%*) **355 ml**

MERCANCIA OFICIAL

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



**JAZZ EN VIVO
TODOS LOS
MIÉRCOLES.**

¡Consulta la cartelera!

¿NO PUEDES VENIR?

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



UBER
EATS