

AM

DESAYUNOS HASTA LA 1 PM

Huevos choriceros \$115

Estrellados sobre tortilla con frijol, con queso panela asado, papas con chorizo y salsa de chorizo



Omelette de champiñones con quelites \$110

Huevos al gusto \$95

Con jamón de pavo o tocino sin costo adicional, acompañados con salsa macha y chimichurri de hierbas mexicanas



Omelette de claras con kale \$115

Huevos a la mexicana \$95

Acompañados con esquites con chile poblano y frijoles

Huevos pochados en salsa holandesa de chipotle \$125

Ejotes y quelites salteados, crotones

Huevos rancheros en salsa borracha o divorciados \$110

Con jamón de pavo o tocino



Huevos a la cazuela en salsa de chile pasilla \$110

Revueltos o estrellados, con queso menonita

AM/PM

TODO EL DÍA



Croquetas de hongos y queso menonita \$145

En costra de amaranto, en salsa de guajillo y pasilla, acompañadas de frijoles de la olla

Tampiqueña de cecina natural de res o adobada de cerdo \$170

Rajas con crema y kale, enmolada y frijoles refritos

Milanesa de res a la mantequilla \$135

Con jitomate, cebolla, pepino y aguacate



Chilaquiles verdes o rojos \$120

A elegir con chorizo con papa, frijoles refritos, pollo asado, queso panela o cecina de res



Avocado toasts de salmon trout ahumado en casa \$175

Con quinoa, vinagreta de limón y rabo de cebolla

Albóndigas de cerdo \$115

En salsa de chipotle, acompañadas de arroz rojo

Albóndigas de res \$115

En salsa verde, acompañadas de arroz rojo

Pechuga de pollo a la plancha \$110

Con chimichurri de hierbas mexicanas y ensalada de jitomate, cebolla, pepino y aguacate



Huarache estilo Estado de México \$105

Tostada crujiente de maíz martajado con nopales, cebolla, cilantro, frijoles refritos y salsa de chile de árbol. Natural o con pechuga de pollo a la plancha, chorizo con papas o cecina de res

Enfrijoladas \$120

A elegir con chorizo con papa, aros de cebolla, julianas de chile jalapeño, pollo asado, queso panela o cecina de res

Salmon trout en adobo de chiles \$175

Con ensalada de arúgula y frutas, acompañado de arroz blanco

 **Enchipotladas** \$120

A elegir con chorizo con papa, pollo asado, queso panela o cecina de res y frijoles refritos

 **Quesadillas estilo La Marquesa** \$85

De queso Oaxaca con champiñones, hierbas del día y pico de gallo

 **Tacos dorados de papa ahogados en pipián verde** \$95

Queso añejo, lechuga y crema de rancho

Costillas de cerdo en pipián verde \$175

Con cebollitas confitadas, acompañadas de frijoles de la olla y tortillas

Colita de res en mole de chile manzano \$175

Desmenuzada, con ensaladita de nopales, habas verdes y tiritas de tortilla

 /  **Chile jaral relleno de tamal y queso Oaxaca** \$95

En salsa de jitomate y chile poblano, crema y queso

 **Itacate veggie** \$95

Bowl de arroz blanco con zanahorias y chícharos, quelites con vinagreta, hongos salvajes salteados y calabacitas con flor de calabaza

AGREGA

AM

Un café americano o espresso o té y un jugo del día de 6oz (antes de la 1pm) +\$38

AM/PM

Ensalada chica o sopa del día chica +\$38

Chilaquiles, arroz rojo o frijoles de la olla +\$25

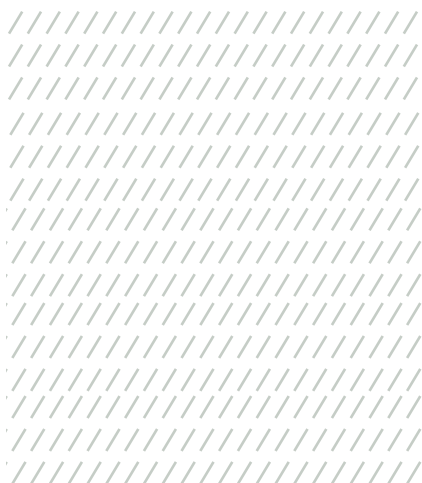
Arroz verde con huevo +\$35

Quinoa a la mexicana +\$35

Esquites con chile poblano +\$30

Aguacate +\$25

Mini bollo +\$10



 Ideal como desayuno

 Opción vegetariana

TORTAS Y SÁNDWICHES

AM/PM



Torta de milanesa de res a la mantequilla con queso de hebra \$105

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de chile manzano, acompañada con verduras y chiles en vinagre

Cuernito de jamón de pavo y queso menonita \$75

Chimichurri de hierbas mexicanas y jitomate

Sándwich de jamón de pavo y queso menonita \$70

Mayonesa de habanero y lechuga rizada

Torta de pierna adobada en chile chipotle dulce \$100

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de cilantro, acompañada con verduras y chiles en vinagre

 **Sándwich de tres quesos mexicanos** \$80

Panela, Oaxaca y menonita con mayonesa de cilantro

 **Sándwich de alambre de vegetales** \$85

Verduras mixtas con pimiento, cebolla morada y queso Oaxaca

Torta de jamón de pavo y queso menonita \$85

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de habanero, acompañada con verduras y chiles en vinagre

ENSALADAS

AM/PM

Jitomates, kale y requesón con vinagreta de chiles secos \$85

Con pechuga de pollo a la plancha \$105

Lechugas y espinacas orgánicas, queso panela y vinagreta agridulce de ajonjolí \$80

Con pechuga de pollo a la plancha \$100

Con salmon trout a la plancha \$105

Arúgula y frutas de estación con vinagreta de piña, chile y anís \$95

Quinoa al ajo con pepino, jitomate y cebolla \$75

Con pechuga de pollo a la plancha \$110

Con salmon trout a la plancha \$115

SOPAS

AM/PM

Sopa del día \$60

Desde la 1pm

Arroz verde con huevo estrellado \$65

Con elotes y rajas con crema

Sopa de setas y champiñones \$65

Con calabaza y chilacayotes

Fideo seco \$65

Queso añejo rallado y chipotle dulce

POSTRES

AM/PM

Pastel tibio de chocolate \$60

Arroz con leche \$40

Tres leches de la casa con helado de vainilla \$65

Pastel de elote \$45

Panna cotta de menta con salsa de maracuyá \$50

Mousse de mango con salsa de fresa \$40

Plato de frutas de estación \$65

Con yogurt de rancho, miel y granola hecha en casa \$75

Cuernito con mantequilla y mermelada de la casa \$65

BEBIDAS CON ALCOHOL

AM/PM

Cerveza comercial

Modelo Especial, Negra Modelo,

Stella Artois \$45

Pacífico, Corona, Victoria \$35

Cerveza artesanal

Bocanegra dunkel o pilsner,

ColimitaTicús, Páramo

o Lager \$70

Wendlandt Vaquita Marina \$75

Pregunte por otras variedades

Cerveza artesanal de barril \$75

Michelada +\$10

Clamato con cerveza +\$20

Vino blanco de la casa

Copa \$85

Botella \$390

Vino tinto de la casa 'Tres'

Copa \$80

Botella \$365

Mezcal de la casa \$110

Bacardí blanco, whiskey Jack

Daniel's o J.W. etiqueta roja, vodka Stolichnaya, tequila José Cuervo Tradicional, ginebra Beefeater \$90

Ron Zacapa 23, whiskey J.W. etiqueta negra, vodka Grey Goose, tequila Don Julio 70, ginebra Hendrick's \$140

En las rocas o con un refresco

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AM/PM

Jugos

Naranja \$45

Toronja \$45

Verde \$50

Moras \$55

Zanahoria, naranja y jengibre \$50

Guanábana y leche de coco \$55

Clamato preparado \$40

Agua B'ui natural o mineral

Chica \$45

Grande \$70

Infusión de pepino o hierbabuena (sólo chica) \$50

Agua del día \$30

Desde la 1 pm

Agua de coco Niau \$35

Refrescos

Aranciata Rossa, Limonata u Orangina \$45

Coca-Cola clásica, light o sin azúcar, Sidral, Spirte, Ginger

Ale, tehuacán, agua tónica \$35

CAFÉ / TÉ

Americano \$35

Espresso \$35

Doble espresso \$40

Latte \$45

Cappuccino \$45

Moka \$45

Tisanas/té taza \$40

Tisanas/té jarra \$55

Chocolate \$50

Frío o caliente con leche

Leche caliente extra \$10

Entera, light, de soya o almendra

Frappé matcha \$65

ESPECIALES

Lechero \$55

Espresso americano con leche (frío o caliente)

Chilled brew \$45

Espresso americano shakeado con azúcar mascabado

Gibraltar \$45

Doble espresso

cortado **Cocolito** \$65

Cappuccino con crema y leche de coco (frío o caliente)

Agavero \$60

Americano con naranja, chocolate y miel de agave (frío)

Banana split \$65

Espresso con crema de plátano y caramelo hecha en casa (frío o caliente)

Shaken Carajillo \$95

Espresso con Licor 43 y twist de limón (frío)

HORARIO

LUNES A VIERNES

8 AM - 8 PM

SÁBADO Y DOMINGO

10 AM - 5 PM

Moliere 50

Polanco, CDMX

México.

T. 4000 1288

 @publico_comedor

 /publico.comedor

www.publi.co

 Ideal como desayuno

 Opción vegetariana

PUBLICO

/comedor



UBER
EATS