

PÚBLICO

/ itacate

 @publico_comedor

 /publico.comedor

ITACATES

1. ELIGE UNA BASE

/ Quinoa con ejotes \$65

/ Arroz al vapor \$45
con zanahoria y chícharos



2. ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO

/ Ensaladita de elote a la mexicana

/ Champiñones frescos

/ Frijoles de la olla

/ Quelites frescos con vinagreta
y cebolla fileteada



3. ELIGE GUISADOS VEGGIE

/ Hongos salteados con quelites \$15

/ Rajas con crema y kale \$20

/ Huitlacoche en guajillo \$15

/ Papas a la diablo \$15

/ Calabacitas con flor
de calabaza \$15

/ Verduras a la parrilla \$15



ELIGE GUISADOS

/ Chile macho \$30
con guiso de carne molida de res
en salsa de chile pasilla

/ Albóndigas de res en salsa verde \$30

/ Alambre de cecina adobada
de cerdo \$30

/ Chicharrón prensado \$30

/ Pollo en salsa cremosa
de chile manzano \$30

/ Bistec en morita \$30

/ Cecina de res o pollo
a la plancha \$30

/ Salmon trout a la plancha \$40



4. AGREGA

/ Huevo estrellado \$10

/ Queso doble crema \$10

/ Aguacate \$15

/ Sopa del día chica \$30

/ Orden de tortillas \$10

PREGUNTA
POR NUESTRAS
COMBINACIONES
RECOMENDADAS



TORTAS Y SÁNDWICHES

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



Sándwich de alambre de vegetales \$85

Verduras mixtas con pimiento, cebolla morada y queso Oaxaca
Con huevo estrellado +\$10

Torta de pierna adobada en chile chipotle dulce \$100

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

Torta de jamón de pavo y queso menonita \$85

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



Sándwich de tres quesos mexicanos \$80

Panela, Oaxaca y menonita con mayonesa de cilantro
Con huevo estrellado +\$10

Sándwich de jamón de pavo y queso menonita \$70

Mayonesa de habanero y lechuga rizada
Con huevo estrellado +\$10

ENSALADAS



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 \$115



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

Con pechuga de pollo a la plancha \$105

OTROS

Sopa del día \$60

Desde la 1pm

Molletes \$65

Sencillos o agrega cualquier guisado de itacates según su precio

Quesadillas \$55

Sencillos con hierbas del día o agrega cualquier guisado de itacates según su precio

Huevos al gusto \$55

Estrellados, revueltos a la mexicana u omelette, sencillos con frijoles refritos o agrega cualquier guisado de itacates según su precio

POSTRES

Arroz con leche \$40

Tres leches de la casa \$65

Pastel de elote \$45

Panna cotta de menta con salsa de maracuyá \$50

Mousse de mango con salsa de fresa \$40

Cuernito con mantequilla y mermelada de la casa \$65

Bolsa de galletas surtidas \$40

Bolsa de galletas chocochips \$50

Pan dulce del día por pieza \$25 / \$30

Plato de frutas de estación \$65

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

TO-GO

Vaso de frutas de estación \$25



Vaso de verduras encurtidas \$25

Jícama, pepino y zanahoria con mezcla de chiles en polvo de la casa

CAFÉ Y 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

Cocolito \$65

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

Vaso de yogurt con miel \$40

Con granola o con manzana y jengibre \$50

Con todo \$60

Lechero \$55

Espresso americano con leche (frío o caliente)

Chilled brew \$45

Espresso americano shakeado con azúcar mascabado

Gibraltar \$45

Doble espresso cortado

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)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos

Naranja \$45

Toronja \$45

Verde \$50

Moras \$55

Zanahoria con naranja y jengibre \$50

Guanábana y leche de coco \$55

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 Zero,

Sidral, Sprlte, Ginger Ale,

tehuacán \$35

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza comercial

Modelo Especial, Negra Modelo,
Stella Artois \$45
Pacífico, Corona, Victoria \$35

Cerveza artesanal

Bocanegra dunkel o pilsner,
Colimita Ticús, Páramo o Lager \$70
Wendlandt Vaquita Marina \$75
Pregunte por otras variedades

Cerveza artesanal de barril \$75

Michelada +\$10

Clamato preparado \$40

Clamato con cerveza +\$20

Vino tinto de la casa 'Tres'

Copa \$80
Botella \$365

Vino blanco de la casa

Copa \$85
Botella \$390

HORARIO

MARTES A SÁBADO

8 AM - 8 PM

DOMINGO

10 AM - 5 PM

Gobernador Melchor
Muzquiz 15
San Miguel Chapultepec,
CDMX, México.

T. 7160 8112

 @publico_comedor

 /publico.comedor

www.publi.co

 Opción vegetariana

PUBLICO

/itacate


UBER
EATS