

PRINCIPALES

Tampiqueña de cecina de res (120 gr) \$165

Rajas con kale, enmolada y frijoles refritos

Quesadillas \$60

Con hierbas del día y ensaladita de pico de gallo

Extra de pollo (60 gr) +\$35

Extra de cecina (80 gr) +\$40

Extra de hongos salteados con quelites +\$15

Albóndigas de res en salsa verde \$135

Acompañadas de arroz al vapor

Molletes \$65

Con ensaladita de pico de gallo

Extra de pollo (70 gr) +\$35

Extra de cecina (70 gr) +\$40

Extra de hongos salteados con quelites +\$15

Milanesa de res a la mantequilla (150 gr) \$145

Con ensaladita de jitomate, cebolla, pepino

TACOS

Panzones (3) \$95

Taco de taco dorado de papa con milanesa de res (80 gr) a la mantequilla, aguacate, frijoles y cilantro (\$38 pieza extra)

Pollo (80 gr) y acelga (3) \$78

Espinaca, jitomate, puré de plátano, cebolla, aceite de ajo (\$34 pieza extra)

HUEVOS

Huevos al gusto \$65

Estrellados o revueltos a la mexicana, con frijoles refritos y chimichurri

Extra de hongos salteados con quelites +\$15

Extra de verduras a la parrilla +\$15

Extra de jamón y tocino +\$20

Enchiladas verdes o rojas \$105

Queso añejo, cebolla y ajonjolí garapiñado; a elegir rellenas con huevo revuelto o pechuga de pollo a la plancha

Pechuga de pollo a la plancha (120 gr) \$115

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

Chilaquiles verdes o rojos \$70

En salsa verde con chile morita o en mole hecho en casa

Extra de pollo (70 gr) +\$35

Extra de cecina (70 gr) +\$40

Extra de papa con chorizo (70 gr) +\$35

Extra de hongos salteados con quelites +\$15

Extra de huevo estrellado +\$10

Ceviche rojo de salmón trout y cecina \$160

Jugo de chiles guajillo, puya y de árbol con limón, pepino, cebolla morada y jitomate

Dorados de papa ahogados en pipián verde (4) \$90

Queso añejo, lechuga y crema de rancho (\$28 pieza extra)

Tinga de zanahoria y camote (3) \$65

Al chipotle y orégano, con aguacate y frijoles (\$28 pieza extra)

Huevos chorriceros \$115

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

Omelette de champiñones con quelites \$95

Acompañado de frijoles y chimichurri.

ENSALADAS

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

Extra de pollo (70 gr) +\$35

 **Quinoa a la mexicana** \$80

Con pepino, jitomate, cebolla y aceite de ajo

Extra de pollo (70 gr) +\$35

Extra de salmón (60 gr) +\$40

 **Nopal curado, verdolagas y frijoles enteros** \$80

Queso fresco, cebolla, jitomate, reducción de jamaica

SOPA

Sopa del día (desde la 1 pm) \$50

Media sopa del día \$30

TORTAS Y SÁNDWICHES

Torta de milanesa de res (80 gr) a la mantequilla con queso de hebra \$115

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

 **Sándwich de alambre de vegetales** \$90

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

Torta de pierna adobada en chile chipotle dulce \$115

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

Cuernito de jamón \$85

Jamón de pavo, queso menonita y chimichurri de hierbas mexicanas con jitomate

Torta de jamón de pavo y queso menonita \$95

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

 **Sándwich de tres quesos mexicanos** \$85

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

Sándwich de jamón de pavo y queso menonita \$85

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

Torta de pollo al pastor \$115

Adobo hecho en casa, frijoles, guacamole, cebolla morada, piña y cilantro

ITACATES RECOMENDADOS

Número 1 \$90

Spaghetti de calabacitas a la mantequilla, ensaladita de elotes, hongos salteados; natural o a elegir con huevo estrellado o albóndigas

 **Número 3** \$90

Bowl de arroz blanco con zanahorias y chícharos, quelites con vinagreta, hongos salvajes salteados y calabacitas con flor de calabaza (sólo por temporada)

Número 2 \$105

Quinoa, esquites, verduras a la parrilla, pollo en salsa cremosa de manzano, queso doble crema

EXTRAS

Extra de huevo estrellado \$10

Extra de aguacate \$15

Extra de queso crema \$10

Extra de queso menonita \$15

Extra de pollo (60 gr) \$35

Extra de salmón (60 gr) \$40

Extra de cecina (70 gr) \$40

**Extra de papa con
chorizo (70 gr)** \$35

Extra de esquites \$30

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos (355 ml)

Naranja \$45

Toronja \$45

Verde \$50

Moras \$55

Zanahoria, naranja con
jengibre \$50

Guanábana y leche
de coco \$55

Agua del día (355 ml) \$25

Desde la 1 pm

Refrescos y aguas

Coca-Cola clásica, light o zero, Sidral,
Sprite, Ginger Ale (355 ml) \$35

Agua mineral Peñafiel (355 ml) \$35

Agua mineral S. Pellegrino (250 ml) \$40

Agua Aranciata (330 ml) \$45

Agua Limonata (330 ml) \$45

Agua natural Ciel (500 ml) \$25

Agua natural B-water (500 ml) \$33

Agua de coco Niau (330 ml) \$35

Kombucha 'Poción' (280 ml) \$80

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza comercial

Modelo Especial y Negra Modelo (355
ml), Stella Artois (330 ml) \$45

Pacífico, Corona, Victoria (355 ml) \$35

Cerveza artesanal

Colimita Lager, Páramo,

Loba Sport (355 ml) \$70

Perro del mal (355 ml) \$90

Cerveza artesanal de barril \$60

Michelada +\$10

Clamato preparado (355 ml) \$40

Clamato con cerveza (170 ml) \$20

Vino tinto de la casa 'Tres'

Copa (120 ml) \$90

Botella (750 ml) \$390

Vino blanco de la casa

Copa (120 ml) \$95

Botella (750 ml) \$410

Evita el exceso. "Alcohol infórmate" Venta de bebidas a mayores de edad.

POSTRES

Pastel de chocolate con crema batida \$60

Pastel de elote \$55

Pay de limón \$50

Bolsa de galletas chocochips \$40

Plato de frutas de estación \$65
Con yogurt de rancho, miel y granola hecha en capsas \$75

Vaso de fruta de estación \$25

Tres leches de la casa \$50

Pana cotta de menta con salsa de maracuyá \$50

Bolsa de galletas surtidas \$40

Pan dulce del día (pieza) \$30

Yogurt natural con granola \$50
Extra de granola \$10
Extra de yogurt \$15

CAFÉ Y TÉ

Americano (355 ml) \$35

Espresso (30 ml) \$30

Doble espresso (60 ml) \$38

Masala chai (355 ml) \$65

Moka (355 ml) \$45

Cocolito (355 ml) \$65
Cappuccino con crema y leche de coco (frío o caliente)

Cold brew (355 ml) \$45
Espresso americano shakeado con azúcar mascabado

Frappé o latte matcha (255 ml) \$65

Leche caliente extra (120 ml) \$10
Entera, light, de soya o almendra

Latte (60 ml) \$45

Cappuccino (355 ml) \$45

Tissanas/té taza (355 ml) \$40
Jarra (600 ml) \$55

Chocolate (355 ml) \$50
Frío o caliente con leche

Lechero (355 ml) \$55
Espresso americano con leche (frío o caliente)

Gibraltar (100 ml) \$45
Doble espresso cortado

Shaken carajillo (150 ml) \$115
Espresso con Licor 43 y twist de limón (frío)

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA. Formas de pago recibidas: Efectivo, Visa, Mastercard y American Express.

PÚBLICO

/comedor

T. 7160-8112

publicocomedor.com

Paswword Wi-Fi: Muzquizitacate

 Opción vegetariana



Rappi

HORARIO

Lunes a Viernes 8 am - 8 pm

Sábado 10 am - 6 pm

Domingo 10 am - 5 pm

DIRECCIÓN

Gobernador Melchor Múzquiz 15,
San Miguel Chapultepec,
CDMX, México