

AM

DESAYUNOS HASTA LA 1 PM

Huevos choriceros \$120

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

 **Omelette de champiñones con quelites \$115**

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 \$130

Crotones, ejotes y quelites salteados


Huevos rancheros en salsa borracha o divorciados \$115

Con jamón de pavo o tocino

 **Huevos a la cazuela en salsa de chile pasilla \$115**
Revueltos o estrellados, con queso menonita


AM/PM


TODO EL DÍA

 **Croquetas de hongos y queso Oaxaca \$150**
En costra de amaranto, en salsa de guajillo y pasilla, acompañadas de frijoles de la olla

Tampiqueña de cecina natural de res \$180
Rajas con crema y kale, enmolada y frijoles refritos

Milanesa de res a la mantequilla \$145
Con jitomate, cebolla, pepino y aguacate


 **Chilaquiles verdes o rojos \$130**
A elegir con chorizo con papa, pollo asado, queso panela o cecina de res. Con frijoles refritos.


 **Avocado toasts de salmon trout ahumado en casa \$175**
Con quinoa, vinagreta de limón y rabo de cebolla

Albóndigas de cerdo \$120
En salsa de chipotle, acompañadas de arroz rojo

Albóndigas de res \$120
En salsa verde, acompañadas de arroz rojo

Pechuga de pollo a la plancha \$120
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, crema, queso y salsa de chile de árbol. Natural o con pechuga de pollo a la plancha, chorizo con papas o cecina de res

 **Enfrijoladas \$130**
A elegir con chorizo con papa, pollo asado, queso panela o cecina de res. Con aros de cebolla y julianas de chile jalapeño

Salmon trout en adobo de chiles \$185
Con ensalada de lechuga frisée, manzana, queso bola de Ocosingo y arroz blanco

 **Enchipotladas** \$130

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

 **Quesadillas estilo La Marquesa** \$95

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

 **Tacos dorados de papa ahogados en pipián verde** \$105

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 \$180

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

Trucha zarandeada \$185

Ensalada de verdolagas y reducción de jamaica, queso doble crema, arroz blanco con lentejas

 **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

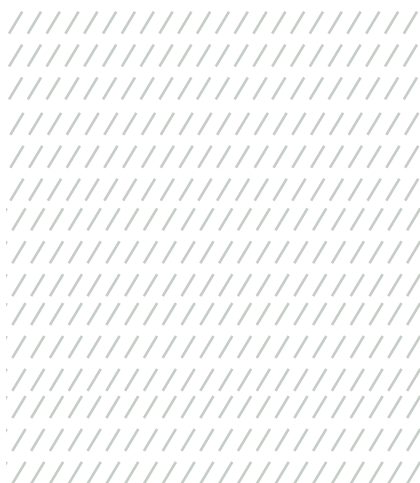
Arroz verde con huevo +\$35

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 \$115

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 \$110

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

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

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 \$90

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 \$115

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

Con pechuga de pollo a la plancha \$110

Con salmon trout a la plancha \$115

 **Nopal curado, verdolagas y frijoles enteros**

Queso fresco, cebolla, jitomate, reducción de jamaica \$105

 **Quinoa al ajo con pepino, jitomate y cebolla** \$80

Con pechuga de pollo a la plancha \$115

Con salmon trout a la plancha \$120

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 \$65

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

Pastel de elote \$50

Panna cotta de menta con salsa de maracuyá \$55

Pay de limón \$50

Plato de frutas de estación \$70

Con yogurt de rancho, miel y granola de casa \$80

Açaí bowl \$155

Mix de açaí con menta, moras, pepino y kale, topping de fresa, plátano, amaranto y granola hecha en casa

Chia pudding con matcha y fruta \$65

BEBIDAS CON ALCOHOL

AM/PM

Cerveza comercial

Modelo Especial, Negra Modelo, Stella

Artois \$45

Pacífico, Corona, Victoria \$35

Cerveza artesanal

Colimita Lager o Páramo, Loba Sport,

Insurgente Brown Ale \$70

Wendlandt Perro del Mar \$75

Jabalí Hellesbock \$65

Michelada +\$10

Clamato con cerveza +\$20

Clamato preparado \$40

Cerveza artesanal de barril \$75

Vino blanco de la casa

Copa \$95, botella \$410

Vino tinto de la casa 'Tres'

Copa \$90, botella \$385

Mezcal de la casa (2 oz) \$110

Sake mexicano 'Nami' (2 oz)

Junmai 55 copa \$95, botella \$950

Junmai y ginjo 50 copa \$130

Bacardí blanco o Matusalem platino, whiskey Jack Daniel's o J.W. etiqueta roja, vodka Stolichnaya, tequila José Cuervo Tradicional o Herradura reposado, ginebra Beefeater (1.5 oz) \$95

Ron Zacapa 23, whiskey J.W. etiqueta negra o Buchanan's 12, vodka Grey Goose, tequila Don Julio 70, ginebra Hendrick's (1.5 oz) \$150

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AM/PM

Jugos

Naranja \$45
Toronja \$45
Verde \$50
Moras \$65
Zanahoria con jengibre \$55
Guanábana y leche de coco \$55

Kombucha 'Poción' \$90

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

Smoothies

Mango, aguacate, jengibre, espinaca, leche de almendra, miel de agave \$95

Moras, plátano, yogurt, chíá, agua de coco, miel de agave \$110

Plátano, cocoa, espresso, avena \$85

CAFÉ / TÉ

Americano \$35

Espresso \$30

Doble espresso \$40

Latte \$45

Latte frío \$55

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 \$65

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

Shaken Carajillo \$115

Espresso con Licor 43 y twist de limón (frío)

HORARIO

LUNES A VIERNES

8 AM - 8 PM

SÁBADO Y DOMINGO

10 AM - 5 PM

Molière 50

Polanco, CDMX

México.

T. 4000 1288

 @publico_comedor

 /publico.comedor

www.publicocomedor.com

 Ideal como desayuno

 Opción vegetariana

PÚBLICO

/ comedor



Rappi



POSTMATES