

A

DESAYUNOS

Jugos (350 ml)

Jugo de naranja o toronja \$ 38

Jugo verde \$ 38

Fruta y yogurt

Frutos rojos (150 gr) \$ 75

Fruta de temporada (140 gr) \$ 55

Granola de la casa (40 gr) \$ 15

Yogurt (90 gr) \$ 12

Especialidades

Toast de aguacate \$ 110

Hummus de betabel, cilantro y queso de cabra

Pan Francés \$ 110

Crema de cacahuete al curry, amaranto-cacao y plátano

Chilaquiles \$ 85

Salsa verde al comino, jocoque, zaatar, col morada, hierbas frescas y aguacate.

Huevo \$ 15 Pollo (60 gr) \$ 35 Carnitas (60 gr) \$ 35

Toast o huevos

Orden

Combo

Toastino, miel de agave,

aguacate y semillas de girasol

\$ 120

\$ 150

Huevo, queso Chihuahua y

jitomate rostizado

\$ 95

\$ 135

Jamón de pierna, queso

Chihuahua y salvia

\$ 95

\$ 135

Mozarella fresco, jitomate

rostizado y pesto

\$ 110

\$ 150

Combo desayuno

Lunes a viernes

Elige huevo o toast, fruta chica o jugo,

café americano o té

Ingredientes extra

Huevo \$ 15

Tocino (40 gr) \$ 30

Nuestro huevo es orgánico.

\$ 15

Aguacate (40 gr)

COMIDA Y CENA

Pregunta por nuestros combos de comida de lunes a viernes.

(160ml) (250ml)

Sopa de la semana o jitomate roztizado

\$ 55 \$ 74

Chips de papas con especias (60 gr)

\$ 30

Orden de hummus clásico o con betabel (150 gr)

\$ 68

Ensalada Capresse (160 gr)

\$ 86

Mozarella, jitomate y albahaca

Tazones (400 gr)

Croquetas de pollo \$ 120

Arroz integral, frijol negro, hummus y hierbas frescas

Portobello \$ 120

Pimientos asados, arroz basmati, garbanzos al curry, betabel rostizado, hummus, queso de cabra y hierbas frescas

Falafel \$ 120

Arroz basmati, garbanzos al curry, tzatziki, hummus de betabel y hierbas frescas

Todos los tazones llevan encurtidos y aguacate.

Tortas En pan ciabatta

Carnitas

Col morada al comino y hierbas frescas

\$ 98

Pollo al horno

Col morada y hierbas frescas

\$ 98

Portobello \$ 98

Pimientos asados, queso Chihuahua y hierbas frescas

Falafel \$ 98

Tzatziki, aceitunas, jitomate, pepino, menta y aráguila

Sándwiches

Croissant de jamón y queso \$ 74

Alíoli de mostaza y chipotle

Ciabatta de pavo \$ 125

Salame Milano y queso gruyère

Baguette de proscuitto

Pesto, jitomate y aráguila

Baguette de jamón y queso \$ 98

Alíoli de mostaza y chipotle

Baguette de queso Brie

Compota de manzana, mantequilla de nuez y aráguila

\$ 98

Aguacate \$ 15 Queso Chihuahua \$ 25 Queso Brie o gruyère \$ 33

Proscuitto \$ 40 Jamón de pierna \$ 30 Pechuga de pavo \$ 30

Ingrediente extra 40 gr.

ABARROTOS DELIRIO

MÓNICA PATIÑO

Cocinamos con aceite de oliva de Ensenada, sal de mar de Cuyutlán y especias de todo el mundo. Todos nuestros productos son hechos con dedicación: usando sólo la mejor materia prima, con especial interés en su proveniencia.

Ig. @deliriodf

Colima 114, Col. Roma T. 5264 1468

Té (250ml)

Chai latte \$ 45

Matcha (Latte \$5) \$ 45

Assam \$ 40

Marroquí \$ 40

Infusiones (250ml)

Rooibos Chai \$ 40

Chai Herbal \$ 40

Guayaba - Jamaica \$ 40

Jamaica, jengibre & canela \$ 40

Café

Espresso (35ml) \$ 35

Macchiatto (70ml) \$ 40

Americano (250ml) \$ 40

Latte (250ml) \$ 45

Cappuccino (150ml) \$ 42

Mocha (250ml) \$ 50

Chocolate caliente / frío (250ml) \$ 40 / \$ 42

Servimos café rico de Buna proveniente de prácticas agroecológicas en el campo mexicano. Utilizamos leche orgánica.

BEBIDAS

Agua del día / Jamaica, jengibre y canela (350 ml) \$ 30

Agua Hethé Natural / Carbonatada (355 ml) \$ 45

Jugos naturales (250 ml)

Mango-maracuyá \$ 45

Guayaba-jamaica \$ 45

Fresa-naranja \$ 45

Agua de coco \$ 45

Jugos Villa de Patos (*manzana, raíces*) \$ 45

Velvet Soda *Maracuyá / Lychee* \$ 45

Vino y cerveza 12 am - 5 pm

Vino de la casa *Fumé blanc o Merlot* (150 ml) \$ 80

Pacífico / Victoria (355 ml) \$ 40

Minerva Viena / Bocanegra (355 ml) \$ 74