



Café Urbano

DESAYUNO / BREAKFAST



DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$330

Selección de jugo, frutas, selección de pan, servido con mantequilla. Miel o mermelada. *Incluyen café, café descafeinado, té, chocolate caliente o leche* / Juice, fruit platter, assorted bakery, served with butter, honey or jam. *Served with decaffeinated or regular coffee, tea, hot chocolate or milk*

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$350

Jugo, huevos revueltos, fritos o pochados, con tocino, salchicha o jamón. Acompañados con papa hash brown, plato de fruta. *Incluyen café, café descafeinado, té, chocolate caliente o leche / Juice, scrambled, fried or poached eggs, with bacon or ham, with hash brown potato, fruit platter. Served with decaffeinated or regular coffee, tea, hot chocolate or milk*

JUGOS 100% NATURALES / 100% NATURAL

Tradicionales / Classics \$95

Naranja, toronja, papaya y zanahoria / Orange, grapefruit, papaya and carrot

JUGOS DEL MERCADO / FROM THE MARKET

Verde / Green Juice \$95

Piña, apio, espinaca y pepino / Pineapple, celery, spinach and cucumber

Moras / Wild berries juice \$140

Fresa, zarzamora, frambuesa y manzana verde / Strawberry, blackberry, raspberry and green apple

Antioxidante / Antioxidant juice \$95

Chayote, apio, pepino y toronja / Chayote, celery, cucumber and grapefruit

Energético / Energetic juice \$95

Fresa, nuez, naranja y miel / Strawberry, walnuts, orange and honey

FRUTAS Y PANCAKES / FRUITS AND PANCAKES

Frutas de temporada / Seasonal fruit \$140

Servidas con granola o miel orgánica o yogurt o queso cottage / Served with granola or organic honey or yoghurt or cottage cheese

Suprema de toronja / Grapefruit Supreme \$115

Con miel de romero orgánica / With Organic Rosemary Honey

Hot Cakes o Waffles / Pancakes or Waffles \$175

Con nueces o almendras o jamón o tocino o salchicha / Your choice of walnuts, almonds, ham, bacon or sausage

Pan Francés / French Toast \$175

Hecho con pan brioche, frutos rojos y crema batida / Bread with red berries and whipped cream

COCINA MX / MX KITCHEN

Chilaquiles verdes o rojos / Red or Green Chilaquiles \$170

Con Huevo / With Eggs **\$175**

Con Pollo (90 grs) / With Chicken (90 grs) **\$210**

Con Arrachera (90 grs) / With Arrachera (90 grs) **\$250**

Molletes de tres quesos / Three cheese Molletes \$160

Gratinados con queso de cabra, manchego y oaxaca, servidos con salsa pico de gallo. Opción de agregar tocino o chorizo /

Grated with manchego, oaxaca and goat cheese with pico de gallo sauce. Add bacon or chorizo

Enfrijoladas \$205

Tortillas rellenas de huevo a la mexicana bañadas con salsa de frijol, espolvoreadas con queso fresco y gajos de aguacate / Scrambled egg stuffed tortillas topped with bean sauce, avocado and fresh cheese

GRANJA/ FARM

Huevos al gusto / Eggs any style \$175

A la mexicana, rancheros, divorciados, fritos o tibios. Acompañados con una guarnición de tu elección / Mexican style, poached, scrambled, fried. Your choice of garnish

Huevos con machaca / Eggs with machaca \$190

Revueltos bañados con salsa de tomate. Acompañados de frijoles refritos con queso cotija y tortillas de harina / Scrambled eggs with northern mexican dried beef, tomato sauce. Accompanied with beans, cotija cheese and flour tortilla

Huevos Benedictine / Benedict Eggs \$210

Huevos poché sobre english muffins con lomo canadiense, bañados con salsa holandesa al chipotle / Poached eggs over an English muffin topped with canadian bacon and Hollandaise sauce

Huevos tirados / Scrambled Eggs \$175

Revueltos con frijoles negros refritos y queso Oaxaca. Acompañados de plátano a la plancha y aguacate / With beans, Oaxaca Cheese. Accompanied with grilled plantain and avocado

Huevos al albañil / Albañil style Eggs \$175

Revueltos en salsa verde con juliana de chile serrano, guarnición de frijoles refritos y plátano macho / Scrambled eggs in green sauce with serrano chili, garnished with refried beans and plantain

BOWLS - SMOOTHIES**Smoothie Energetic / Energetic Smoothie \$130**

Yogurt griego, fresa, zarzamora, frambuesa, miel orgánica, nuez, almendra, plátano, arándano, chía / Greek yogurt, strawberry, blackberries, raspberry, organic honey, nuts, almond, banana and chia

Bowl Urbano / Urban Bowl \$155

Frijol negro, jitomate cherry, espinaca, aguacate, huevo, salsa ranchera / Black beans, cherry tomato, spinach, avocado, egg and sauce

Bowl de Avena / Oatmeal Bowl \$130

Miel orgánica, manzana, arándano y nuez / Organic honey, apple, cranberry and walnuts

CAFES Y TES / COFFEES AND TEAS

Café Americano / American Coffee \$80

Regular o Descafeinado / Regular or Decaffeinated

Capuccino \$95

Espresso \$95

Espresso Doble / Double Espresso \$100

Espresso Cortado \$95

Espresso Macchiato \$95

Café Latte / Latte Coffee \$95

Café Moka / Mocha Coffee \$95

Chai Latte \$115

Té Helado / Iced Tea \$85

Chocolate caliente / Hot Chocolate \$90

Capuccino Frappé \$90

Saborizantes Extras para Café \$15

Caramelo, Vainilla, Fresa, Menta, Manzana Verde, Canela, Malvavisco Tostado, Amaretto, Avellana, Almendra y Coco /

Caramel, Vanilla, Strawberry, Mint, Green Apple, Cinnamon, Roasted Marshmallow, Amaretto, Hazelnut and Almond, Coconut

MAYO 2022 / MAY 2022

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los solicite. / The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them.

Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos. / Prices In Mexican Pesos. Taxes In Mexican Pesos

**COMIDA Y CENA
DINNER**

LUNCH AND



AL CENTRO / TO SHARE

Ceviche Cítrico / Citrus Ceviche \$285

Cuadritos de róbalo, palmitos, aguacate, cebolla morada, kiwi, piña, pimienta y apio con vinagreta de cítricos. Acompañado de tostadas de maíz horneadas / Sea Bass, palm hearts, avocado, kiwi, pepper, pineapple, celery and onion with citrus vinaigrette

Taquitos de Lechuga / Lettuce Leaf Tacos \$250

Cazuela de camarones con chile guajillo y tiras de piña al grill. Servida con hojas de lechuga y pico de gallo de piña (4 piezas) / Shrimps with guajillo pepper and grilled pineapple strips. Served with lettuce leaves with pineapple pico de gallo. (4 pieces)

Tacos de Arrachera / Arrachera Tacos \$360

Al albañil con frijoles refritos y salsa molcajetada (4 piezas) / Served with beans and molcajete red sauce (4 pieces)

Mexican Roadtrip \$325

Sope de pollo, 2 tacos de arrachera y 2 de camarón, quesadilla de queso, guacamole / 1 Chicken sope, 2 flank steak, 2 shrimp tacos, cheese quesadilla and guacamole

PRIMERA PARADA / FIRST STOP

Café Urbano Salad \$175

Mezcla de kale y espinacas, uvas, almendras tostadas y vinagreta de miel-jamaica / Lettuce and kale mix with spinach, grapes, toasted almonds and honey-hibiscus vinaigrette

Ensalada César / Caesar Salad \$175

Lechuga orejona, láminas de queso parmesano y crotones al ajo con aderezo César hecho en casa /

Lettuce, parmesan cheese, garlic croutons and homemade Caesar dressing

Con Pollo (90 grs) / With Chicken (90 grs) **\$235**

Con Camarón (3 piezas) / With Shrimps (3 pieces) **\$300**

Re-mix Campirano / Country-style Remix \$170

Espinaca baby, champiñones, chícharos y lajas de queso parmesano con vinagreta de mostaza, vino tinto y pesto /

Baby spinach, mushrooms, peas, parmesan slices and mustard, red wine and pesto vinaigrette

Pesto Pasta Salad \$195

Penne, tomate cherry, zucchini, pimiento verde y cubos de queso mozzarella fresco con salsa pesto /
Penne, cherry tomato, zucchini, green pepper and mozzarella cheese with pesto

SEGUNDA PARADA / SECOND STOP

Consomé Urbano / Urban Broth \$150

Consomé de pollo al chipotle servido con aguacate, jitomate y rábano /

Chicken-Chipotle pepper broth with avocado, tomato, and radish

Sopa Verde de Hongos / Green Mushroom Soup \$145

Champiñón y setas al epazote con tortilla en juliana / Mushrooms with epazote and fried tortilla (250 g)

TERCERA PARADA / THIRD STOP

Arrachera Mexican Grill \$535

A la parrilla con salsa de finas hierbas, servida con papas gajo, elote y chiles toreados (280 grs) /

Grilled served with fine herbs sauce, potato wedges, mexican corn and toreado peppers (280 g)

Hamburguesa Café Urbano / Café Urbano Burger \$295

Queso manchego, cebollas caramelizadas (Choice USDA, 220 grs) /

Manchego cheese and caramelized onion (Choice USDA 220 g)

Pargo al Pastor / Al Pastor Fish \$440

Marinado con achiote, cubierto con cebolla morada, perejil y tiras de piña al grill. Acompañado con arroz blanco (170 grs) /

Pargo marinated with achiote, covered with red onion, parsley and grilled pineapple strips. Accompanied with rice (170 g)

Costilla de cerdo BBQ / BBQ pork rib \$365

Acompañado con papa cabray y elote en mazorca / Accompanied with potatoes and corn on the cob

Rib Eye \$650

Al grill, acompañado de salsa chimichurri, chiles toreados, elote y papas gajo (280 grs) /

Grilled accompanied with chimichurri sauce, chili, mexican corn and potato wedges (280 g)

SÁNDWICHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

Street Caprese \$215

Jamón Serrano con queso mozzarella, jitomate rostizado y aderezo de albahaca / Serrano ham with mozzarella cheese, roasted tomato and basil dressing

Mérida Vibes \$245

Cochinita pibil con aguacate, cebolla morada, piña al grill y salsa Xni-pec / Cochinita pibil with avocado, red onion, grilled pineapple and Xni-pec sauce

Baguette Negro / Dark Bread Baguette \$ 245

Milanesa de res gratinada, servida en pan negro, aguacate y chiles toreados / Breaded beef au gratin, avocado and toreado chilis

Manchego Caprese \$215

Tomate fresco y pesto / Homemade bread with fresh manchego cheese, tomatoe slices and pesto

POKE BOWLS

Urbano \$255

Arrachera, frijol negro, pico de gallo, aguacate, elote, y fritura de tortilla o camote / Flank steak, black beans, pico de gallo, avocado, corn and fried tortilla or sweet potato

San Ángel \$220

Pavo, alubias, zanahoria, kale, espinaca baby, plátano macho y tomate / Turkey, beans, carrots, kale, baby spinach, plantain and tomato

Condesa \$220

Atún, fideo de arroz, ejote, palmitos, germen de alfalfa, mango y ajonjolí negro / Tuna, rice noodles, green beans, hearts of palm, alfalfa sprouts, mango and black sesame

PIZZETAS

Mil amores \$275

Tiras de pechuga de pollo a la plancha, cacahuete en trozos sobre una masa delgada / Grilled chicken strips with peanut chunks on a thin crust

Roquefort \$275

Láminas de manzana, peras marinadas al vino tinto sobre una masa delgada / Thin apple slices, pears marinated in red wine on a thin crust

La de Sartén \$275

Rajas poblanas y champiñones / With slices of poblano chili and mushrooms

POSTRES / DESSERTS

Brownie Fudge \$160

Con mousse de chocolate-caramelo y trocitos de nuez / Chocolate-caramel mousse and pecans

Bizcocho de Tres Leches / Tres Leches Cake \$160

Con frutos rojos y salsa de tres leches/ Wild berries and tres leches sauce

Pie de Manzana Urbano / Urban Apple Pie \$160

Manzanas al calvados con crumble y helado de vainilla / Apple with Calvados, crumble and vanilla ice cream

Churros \$95

Tradicionales churros mexicanos, 3 pzs salsa de chocolate o cajeta / A fried-dough mexican pastry, 3 pcs with chocolate or cajeta sauce

COCTELES / COCKTAILS

Carajillo \$200

Café y Licor 43 / Coffee and Licor 43

Serranito Tequila \$200

Tequila, pepino y chile serrano / - Tequila, cucumber and serrano chili

Mojito Mexicano \$200

Ron, agua de jamaica y hierbabuena / Rum, jamaica and peppermint

Berry Time Vodka \$200

Vodka, agua mineral y mix de frutos rojos / Vodka, mineral water and red berries mix

Green Mint \$90

Limonada con menta y chia (sin alcohol) / Lemonade with mint and chia (without alcohol)

Sandía Splash \$90

Agua de sandía con romero (sin alcohol) / Watermelon and rosemary (without alcohol)

Limonada Urbana / Urban Lemonade \$105

Con jengibre, menta, limón y agua mineral (sin alcohol) / With ginger, mint, lemon and sparkling water (without alcohol)

CAFÉ / COFFEE



Café Americano / American Coffee \$80

Regular or Descafeinado / Regular or Decaffeinated

Capuccino \$95

Espresso \$95

Espresso Doble / Double Espresso \$100

Espresso Cortado \$95

Espresso Macchiato \$95

Café Latte / Latte Coffee \$95

Café Moka / Mocha coffee \$95

Chai latte \$115

Café saborizado / Flavored coffee \$95

Chocolate caliente / Hot Chocolate \$90

Leche / Milk \$80

Selección de Té / Tea selection \$70

MAYO 2022 / MAY 2022

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los solicite. / The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them.

Los precios son en pesos mexicanos, impuestos incluidos. / Prices In Mexican Pesos. Taxes In Mexican Pesos