

CAFFÈ

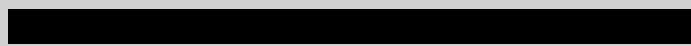
URBANO

Café
URBANO



MENÚ

MENU



VERBA

DESAYUNO

BREAKFAST

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

Selección de jugo, frutas y pan dulce, servido con mantequilla, miel o mermelada. Incluye café (regular o descafeinado), té, chocolate caliente o leche

Fresh juice, fruit platter and assorted bakery. Served with butter, honey or jam. With regular or decaf coffee, tea, hot chocolate or milk

\$330

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST

Selección de jugo, plato de fruta y huevos revueltos, fritos o pochados, con tocino, salchicha o jamón. Acompañados con papa hash brown. Incluye café (regular o descafeinado), té, chocolate caliente o leche

Fresh juice, fruit platter and your choice of scrambled, fried or poached eggs with bacon, sausage or ham. Accompanied with hash brown potatoes. With regular or decaf coffee, tea, hot chocolate or milk

\$350

VERBA

JUGOS 100% NATURALES / 100% FRESH JUICES

TRADICIONALES / CLASSICS

Naranja, toronja, papaya o zanahoria

\$95

Orange, grapefruit, papaya or carrot

JUGOS DEL MERCADO / FROM THE MARKET

VERDE / GREEN JUICE

Piña, apio, espinaca y pepino

\$95

Pineapple, celery, spinach and cucumber

MORAS / WILD BERRIES JUICE

Fresa, zarzamora, frambuesa y manzana verde

\$140

Strawberry, blackberry, raspberry and green apple

ANTIOXIDANTE / ANTIOXIDANT JUICE

Chayote, apio, pepino y toronja

\$95

Chayote, celery, cucumber and grapefruit

ENERGÉTICO / ENERGETIC JUICE

Fresa, nuez, naranja y miel

\$95

Strawberry, walnuts, orange and honey

FRUTAS Y PANGAKES / FRUITS AND PANGAKES

FRUTAS DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT

Servidas con granola, miel orgánica, yogurt o queso cottage

\$140

Served with granola, organic honey, yoghurt or cottage cheese

SUPREMA DE TORONJA GRAPEFRUIT SUPREME

Con miel de romero orgánica

\$115

With organic rosemary honey

HOT CAKES O WAFFLES PANGAKES OR WAFFLES

Con nueces, almendras, jamón, tocino o salchicha

\$175

With walnuts, almonds, ham, bacon or sausage

PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST

Hecho con pan brioche, frutos rojos y crema batida

\$175

Brioche bread with red berries and whipped cream

COCINA MX / MX KITCHEN

CHILAQUILES VERDES O ROJOS / RED OR GREEN CHILAQUILES

\$170

Con huevo / *With egg*

\$175

Con pollo (90 grs) / *With chicken (90 grs)*

\$210

Con arrachera (90 grs) / *With flank steak (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.
Opcional: tocino o chorizo

With manchego, Oaxaca and goat cheese au gratin, served with pico de gallo sauce.

Optional: 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

Tortillas filled with scrambled eggs, 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 la guarnición de tu elección

Mexican style, rancheros, divorciados, poached, scrambled or fried.

With the garnish of your choice

HUEVOS CON MACHACA / EGGS WITH MACHACA

\$190

Revueltos y bañados con salsa de tomate.

Acompañados de frijoles refritos con queso cotija y tortillas de harina

Scrambled eggs with northern mexican dried beef and tomato sauce.

Accompanied with beans, cotija cheese and flour tortillas

HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT

\$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 macho a la plancha y aguacate

With beans and Oaxaca cheese.

Accompanied with grilled plantain and avocado

HUEVOS AL ALBAÑIL / ALBAÑIL STYLE EGGS

\$175

Revueltos, en salsa verde con julianas de chile serrano, guarnición de frijoles refritos y plátano macho

Scrambled eggs in green sauce with serrano chili.

Accompanied with refried beans and plantain

BOWLS / SMOOTHIES

SMOOTHIE ENERGÉTICO ENERGETIC SMOOTHIE

Yogurt griego, fresa, zarzamora, frambuesa, miel orgánica, nuez, almendra, plátano, arándano y chia

Greek yogurt, strawberry, blackberries, raspberry, organic honey, nuts, almond, banana, cranberry and chia

\$130

BOWL URBANO / URBAN BOWL

Frijol negro, jitomate cherry, espinaca, aguacate, huevo y salsa ranchera

Black beans, cherry tomato, spinach, avocado, egg and sauce

\$155

BOWL DE AVENA / OATMEAL BOWL

Miel orgánica, manzana, arándano y nuez

Organic honey, apple, cranberry and walnuts

\$130

CAFÉS Y TÉS / COFFEES AND TEAS

CAFÉ AMERICANO / AMERICAN COFFEE

Regular o Descafeinado
Regular or Decaffeinated

\$80

CHAI LATTE

\$115

CAPUCCINO

\$95

CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE

\$90

ESPRESSO

\$95

CAPUCCINO FRAPPÉ

\$90

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO

\$100

SABORIZANTES EXTRAS PARA CAFÉ ADDITIONAL COFFEE SYRUPS

\$15

ESPRESSO CORTADO

\$95

Caramelo, vainilla, fresa, menta, manzana verde, canela, malvavisco tostado, amaretto, avellana, almendra y coco

ESPRESSO MACCHIATO

\$95

Caramel, vanilla, strawberry, mint, green apple, cinnamon, roasted marshmallow, amaretto, hazelnut, almond and coconut

CAFÉ LATTE / LATTE COFFEE

\$95

CAFÉ MOKA / MOCHA COFFEE

\$95

VEBANK

COMIDA Y CENA

LUNCH & DINNER

AL CENTRO / TO SHARE

CEVICHE CÍTRICO / CITRUS CEVICHE

\$285

Cuadritos de robalo, 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, bell pepper, pineapple, celery and onion, with citrus vinaigrette. Accompanied with corn tostadas

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 pzas.)

Shrimps with guajillo pepper and grilled pineapple strips. Served with lettuce leaves and pineapple pico de gallo (4 pcs)

TACOS DE ARRACHERA / FLANK STEAK TACOS

\$360

Al albañil, con frijoles refritos y salsa molcajeteadada (4 pzas.)

Served with beans and molcajete red sauce (4 pcs)

MEXICAN ROADTRIP

\$325

Sope de pollo, 2 tacos de arrachera y 2 de camarón, quesadilla de queso y guacamole

1 chicken sope, 2 flank steak tacos, 2 shrimp tacos, cheese quesadilla and guacamole

VEBANK

PRIMERA PARADA / FIRST STOP

CAFÉ URBANO SALAD

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

\$175

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

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

\$175

Con pollo (90 grs) / *With chicken (90 grs)*
Con camarones (3 pzas.) / *With shrimps (3 pcs)*

\$235

\$300

RE-MIX CAMPIRANO / COUNTRY-STYLE REMIX

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

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

\$170

PESTO PASTA SALAD

Penne, tomate cherry, zucchini, pimiento verde y cubos de queso mozzarella fresco con salsa pesto

Penne, cherry tomato, zucchini, green bell pepper and mozzarella cheese with pesto

\$195

SEGUNDA PARADA / SECOND STOP

CONSOMÉ URBANO / URBAN BROTH

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

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

\$150

SOPA VERDE DE HONGOS GREEN MUSHROOM SOUP

Champiñones y setas al epazote, con tortilla en juliana

Mushrooms with epazote and fried tortilla

\$145

TERCERA PARADA / THIRD STOP

ARRACHERA MEXICAN GRILL (280 GRS)

A la parrilla y con salsa de finas hierbas. Servida con papas gajo, elote y chiles toreados

Grilled Flank Steak, served with fine herbs sauce, potato wedges, mexican corn and toreado peppers

\$535

HAMBURGUESA CAFÉ URBANO

(CHOICE USDA 220 GRS)

CAFÉ URBANO BURGER

(CHOICE USDA 220 GRS)

Queso manchego y cebollas caramelizadas

Manchego cheese and caramelized onion

\$295

SALMÓN NATIVO (180 GRS)

NATIVE SALMON (180 GRS)

A la plancha, con espinacas salteadas, espárragos a la parrilla y salsa virge

Grilled, accompanied with sautéed spinach, asparagus and sauce vierge

\$425

PARGO AL PASTOR (170 GRS)

AL PASTOR FISH (170 GRS)

Marinado con achiote, cubierto con cebolla morada, perejil y tiras de piña al grill.

Acompañado con arroz blanco

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

\$440

COSTILLA DE CERDO BBQ / BBQ PORK RIB

Acompañada con papa cabray y elote

Accompanied with potatoes and corn

\$365

RIB EYE (280 GRS)

Al grill, acompañado de salsa chimichurri, chiles toreados, elote y papas gajo

Grilled, accompanied with chimichurri sauce, chili, mexican corn and potato wedges

\$650

SÁNDWICHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

STREET CAPRESE

Jamón Serrano con queso mozzarella, jitomate rostizado y aderezo de albahaca

Serrano ham with mozzarella cheese, roasted tomato and basil dressing

\$215

BAGUETTE NEGRO

DARK BREAD BAGUETTE

Milanesa de res gratinada, servida en pan negro, con aguacate y chiles toreados

Breaded beef au gratin, served in black bread, with avocado and toreado chilis

\$245

MÉRIDA VIBES

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

\$245

MANCHEGO CAPRESE

Queso manchego, tomate fresco y pesto

Homemade bread with fresh manchego cheese, tomato slices and pesto

\$215

ESQUINA VEGANA / VEGAN CORNER

CEVICHE DE CORAZONES DE PALMITOS HEARTS OF PALMS CEVICHE

Con lima y tostadas de maíz

With lime and corn tostadas

\$140

TABBULE A LA MENTA

TABBOULEH WITH MINT

Con frutos secos, pimientos, pepino y tomate cherry

With nuts, bell pepper, cucumber and cherry tomatoes

\$150

TACOS BAJA

Aguacate marinado en limón y mayonesa vegana de chipotle

Avocado marinated with lime and vegan chipotle mayonnaise

\$180

HAMBURGUESA VEGANA VEGAN BURGER

Carne vegetal sobre calabazas, aguacate al grill y pan integral

Plant based meat with grilled zucchini, avocado and whole wheat bread

\$345

PANUCHOS DE CHAMPIÑONES AL AJILLO Y POLLO

AJILLO STYLE MUSHROOM

PANUCHOS AND VEGAN CHICKEN

Champiñones con hojuelas de chile y pollo de soya

Sautéed mushrooms with chili flakes and soy chicken

\$160

HELADO DE COCO / COCONUT ICE CREAM

Origen Vegetal

Plant Based

\$120

POKE BOWLS

URBANO

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

Pavo, alubias, zanahoria, kale, espinaca baby, plátano macho y tomate

Turkey, beans, carrots, kale, baby spinach, plantain and tomato

\$255

CONDESA

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

\$220

\$220

PIZZETAS

MIL AMORES

Tiras de pechuga de pollo a la plancha y cacahuete en trozos, sobre una masa delgada

Grilled chicken strips with peanut chunks, on a thin crust

ROQUEFORT

Láminas de manzana y peras maceradas al vino tinto, sobre una masa delgada

Thin apple slices and pears marinated in red wine, on a thin crust

\$275

LA DE SARTÉN PAN PIZZETA

Rajas poblanas y champiñones

With slices of poblano chili and mushrooms

\$275

\$275

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

CAFFÉ URBANO

POSTRES DESSERTS

BROWNIE FUDGE

Con mousse de chocolate-caramelo y trocitos de nuez

With chocolate-caramel mousse and walnut

\$160

BIZCOCHO DE TRES LECHE / TRES LECHE CAKE

Con frutos rojos y salsa de tres leches

With red berries and tres leches sauce

\$160

PIE DE MANZANA URBANO / URBAN APPLE PIE

Manzanas al Calvados con crumble y helado de vainilla

Apples with Calvados, crumble and vanilla ice cream

\$160

CHURROS

Tradicionales churros mexicanos (3 pzas.),
con salsa de chocolate o cajeta

*Fried-dough mexican pastries (3 pcs),
with chocolate or cajeta sauce*

\$95

CATFE

COCTELES COCKTAILS

CARAJILLO

Café y Licor 43

—
Coffee and Licor 43

SERRANITO TEQUILA

Tequila, pepino y chile serrano

—
Tequila, cucumber and serrano chili

MOJITO MEXICANO

Ron, agua de jamaica y hierbabuena

—
Rum, hibiscus and peppermint

BERRY TIME VODKA

Vodka, agua mineral y mix de frutos rojos

—
Vodka, mineral water and red berries mix

\$200

GREEN MINT

Limonada con menta y chía (sin alcohol)

—
*Lemonade with mint and chia
(without alcohol)*

\$200

SANDÍA SPLASH

Agua de sandía con romero (sin alcohol)

—
*Watermelon and rosemary
(without alcohol)*

\$200

LIMONADA URBANA

URBAN LEMONADE

Con jengibre, menta, limón y agua mineral (sin alcohol)

—
*With ginger, mint, lemon
and sparkling water (without alcohol)*

\$200

\$90

\$90

\$105

MORRANO

CAFÉ

CAFÉ

COFFEE

CAFÉ AMERICANO AMERICAN COFFEE Regular o Descafeinado <i>Regular or Decaffeinated</i>	\$80	ESPRESSO CORTADO	\$95	CAFÉ SABORIZADO FLAVORED COFFEE	\$95
CAPUCCINO	\$95	ESPRESSO MACCHIATO	\$95	CHOCOLATE CALIENTE HOT CHOCOLATE	\$90
ESPRESSO	\$95	CAFÉ LATTE LATTE COFFEE	\$95	LECHE MILK	\$80
ESPRESSO DOBLE DOUBLE ESPRESSO	\$100	CAFÉ MOKA MOCHA COFFEE	\$95	SELECCIÓN DE TÉ TEA SELECTION	\$70
		CHAI LATTE	\$115		

— Café —
URBANO

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos.
Prices In Mexican Pesos, taxes included.

URBANO