

DESAYUNOS

De 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

DE PANADERÍA 33

Pan dulce recién horneado

Concha de vainilla, matcha o chocolate \$35.00

Roll de canela \$55.00

Roll de guayaba \$65.00

Muffin de zanahoria \$25.00

Chocolatín \$55.00

Croissant \$50.00

Brownie \$70.00

Panquecito All Bran \$25.00

Babka \$55.00

Cruffin de fresas con crema (fin de semana) \$60.00

Rombo de temporada \$55.00

Pan salado de masa madre

Porción de pan campesino \$23.00

Porción de pan de grano \$27.00

Porción de baguette \$23.00

Bolillito \$9.00

ENDÚLZATE

Frutillas \$90.00

Frutas de temporada, yogurt orgánico, miel de abeja, granola casera y compota de fruta de temporada

Pan francés \$190.00

Con fruta de temporada, crème fraîche y maple orgánico

Waffles belgas \$210.00

Topeados con compota de fruta de temporada, crème fraîche y maple orgánico

Concha con nata \$80.00

Gratinada con nata de rancho y azúcar mascabado, terminada con fruta de temporada

LO TRADICIONAL

Chilaquiles verdes \$130.00

Chilaquiles de salsa verde, aguacate, jocoque y queso fresco

+ Huevo (1 pieza) \$20.00

+ Pollo (120 grs.) \$40.00

+ Cecina de la sierra (100 grs.) \$60.00

Chilaquiles con cochinita pibil \$185.00

Chilaquiles de salsa roja, crema de rancho, queso fresco, cebolla encurtida, habanero y frijoles negros

HUEVITOS

Benedictinos del Rector \$185.00

Servidos con salsa holandesa de chipotle, aguacate y espinaca

Benedictinos \$185.00

Huevos pochados sobre muffin inglés y espinaca, bañados en salsa holandesa tradicional

+ Tocino (60 grs.) \$30.00

+ Salmón (50 grs.) \$50.00

+ Lomo embuchado (50 grs.) \$50.00

Shakshuka \$215.00

Huevos pochados en salsa de jitomate, acompañado de pan pita, queso feta de la región, aceitunas negras y jocoque

Croque Madame \$185.00

Pan campesino de Panadería 33, gratinado con salsa bechamel, espárragos, jamón y huevo orgánico

Huevos Guanajuatenses \$160.00

Huevos orgánicos sobre tostaditas, frijoles, chorizo español, bañados en salsa de jitomate y láminas de queso fresco

Huevos a tú gusto \$130.00

Huevo orgánico, frito o revuelto, acompañado con rebanadas de pan de masa madre

DEL HUERTO

Bowl mediterráneo \$170.00

Quinoa, hummus y vegetales frescos orgánicos

+ Huevo revuelto con espinaca (1 pieza) \$20.00

+ Pollo (120 grs.) \$40.00

+ Salmón curado (50 grs.) \$50.00

La tosta \$150.00

Pan campesino de masa madre, con aguacate, queso de cabra de la región, jitomates rostizados y proteína de tu preferencia

+ Huevo pochado o frito (1 pieza) \$20.00

+ Salmón (50 grs.) \$50.00

Avenita de la abuela \$120.00

Avena calentita terminada con frutas de temporada, miel orgánica y leche de tu preferencia

+ Leche de origen animal (entera o deslactosada)

+ Leche de origen vegetal

Açaí bowl \$185.00

Originario de Brasil, lleno de sabor, vitaminas y nutrientes. A base de fruta de temporada y maracuyá, topeado con chía, granola y fruta fresca

Bagel con salmón \$230.00

Bagel de Panadería 33, salmón curado en casa (50 grs.), queso crema, alcaparras y cebolla

Bagel con coles de bruselas \$200.00

Huevo revuelto, coles de bruselas rostizadas y parmesano

Ciabatta \$230.00

Roast beef, queso gratinado, chucrut y pepinillos elaborados en casa

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)

Si usted presenta alguna alergia por favor hacéznoslo saber

El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal

Opción vegana 

COMIDAS Y CENAS

MENÚ IDEAL PARA COMPARTIR

De 2:00 a 10:00 p.m.

ENTRADAS

Tabla de quesos \$380.00

200 grs. 4 quesos de la región, ate, compota y pan de Panadería 33

Tabla mixta \$430.00

180 grs. de charcutería, 150 grs. de quesos de la región, salsa tumaca, compota y pan de Panadería 33

Guacamole \$230.00

Aguacates del huerto con tomate verde, pico de gallo y totopos de la casa, (acompañalo con Cecina Leonesa frita o Chapulines baby)

Aguachile de callo de hacha \$400.00

De Ensenada B.C. callo de hacha marinado en leche de tigre, manzana verde, aguacate y ceniza de chiles

Ceviche verde de pesca sustentable \$360.00

De Ensenada B.C. marinada en aguachile de cilantro y limón eureka con tomate, pepino y camarones tempura

Ceviche de setas blancas \$250.00

Setas blancas marinadas en limón eureka, aceite de oliva, tomates, cremoso de aguacate y aguachile de habanero

Focaccia a las brasas \$210.00

Preparada con masa madre, cebolla, ajo, queso parmesano, tomates confitados, arúgula y pesto de cacahuete

Burrata \$355.00

Verdes del huerto, betabel en escabeche, arúgula, vinagreta de piloncillo y chipotle

Tiradito de lengua \$350.00

Lengua cocinada a baja temperatura 48 hrs, salsa verde cruda, nopal y pico de gallo

Sopa de vegetal de temporada \$220.00

(Porción individual)

Vegetal de temporada fresco, acompañada con crutón de masa madre, jocoque y arúgula

Ensalada griega \$230.00

Tomates orgánicos, pepino, aceituna Kalamata, queso feta de la región, vinagreta de aceite de oliva y óregano
+ Pollo (120 grs.) \$80.00

FUERTES

Pasta al burro \$240.00

Pasta fresca (240 grs.) elaborada en casa con mantequilla y queso parmesano

Pasta con salsa de tomate \$260.00

Pasta fresca (200 grs.) elaborada en casa, salsa de tomate, aceite de oliva y queso parmesano

+ Pollo (120 grs.) \$80.00

Ravioles de queso ricota, ragú de labio de res \$340.00

Pasta fresca elaborada en casa, queso ricota, ragú estofado de labio de res con salsa de tomate y queso parmesano

Shoyu ramen \$280.00

(Porción individual)

Noodles frescos (100 grs.) elaborados en casa, bok choy, fondo de proteínas, cebolleta, huevo y pork belly

Hamburguesa \$445.00 (Porción individual)

Carne molida Wagyu cross (150 grs.), tocino, cebolla caramelizada, queso brie, aderezo de la casa, acompañada de papas fritas

Milanesa de pollo gratinada (350 grs.) \$450.00

-Media porción (200 grs.) \$250.00

Pollo orgánico empanizado gratinado, con salsa de tomate, jamón de pierna, acompañada de papas fritas

Tomahawk de cerdo a las brasas (450 grs.) \$700.00

Cocinado a baja temperatura, glaseado con bbq de durazno, acompañado de pure de vegetal de temporada, zanahorias orgánicas y chalotas confitadas

Pesca sustentable (750 grs.) \$750.00

De Ensenada B.C. cocinada a la parrilla, acompañada de papitas cambray

Picaña (450 grs.) \$750.00

A las brasas con puré de papa fino, piña asada y mantequilla de hierbas

New York (450 grs.) \$820.00

A las brasas acompañado de pure de papa fino y vegetales a la parrilla

Arroz Montañez \$770.00

-Media porción \$390.00

Estilo Cataluña, chorizo español, hongos de temporada y cordero de San Felipe, Gto.

Arroz con mariscos \$770.00

Mariscos de temporada, azafrán y vegetales confitados
-Media porción \$390.00

GUARNICIONES

Papas fritas \$130.00

-Clásicas

-Ajo, limón y pimentón

Puré cremoso \$150.00

De temporada, mantequilla y nuez moscada

Betabeles en escabeche \$180.00

Cocinados a baja temperatura con escabeche dulce y queso de cabra

Ensalada verde \$230.00

Verdes orgánicos, aguacate, vegetales, vinagreta de miel y mostaza

Vegetales a la parrilla \$180.00

Vegetales de temporada asados

POSTRES

Pay de Limón \$200

Cremosa elaborada con limón eureka, chocolate blanco y merengue

Tiramisú \$230.00

Elaborado desde cero en casa con mascarpone y amaretto

Tarta de chocolate \$220.00

Crema de chocolate, maracuyá y ajonjolí

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)

Si usted presenta alguna alergia por favor hacérselo saber

El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal

Opción vegana

BEBIDAS Y DESTILADOS

PARA EMPEZAR EL DÍA

- Americano filtrado refill (2 tazas) \$60.00
- Expresso americano TNT Pólvora (200 ml) \$45.00
- Expresso sencillo (30 ml) \$38.00
- Expresso doble (60 ml) \$48.00
- Macchiato (50 ml) \$38.00
- Cappuccino (250 ml) \$55.00
- Latte (350ml) \$60.00
- Moccaccino (350 ml) \$65.00
- Flat white (150 ml) \$48.00
- Chocolate caliente (350 ml) \$65.00
- Chai latte (350 ml) \$85.00
- Green tea Chiran Shinsha Japan (300 ml) \$55.00
- Black tea High Mountain China (300 ml) \$55.00
- Uji Matcha Japan (350 ml) \$55.00
- Infusión de temporada (300 ml) \$45.00
- Jugo de naranja (250 ml) \$55.00
- Jugo verde (400 ml) \$85.00
- Naranja, plátano, piña, apio, espinaca y jengibre
- Jugo tropical (400 ml) \$85.00
- Naranja, papaya, melón y piña

BEBIDAS

- Agua natural (600 ml) \$80.00
- Agua mineralizada (600 ml) \$95.00
- Velvet soda artesanal (275 ml) \$65.00
- Guanábana, Lychee, Maracuyá
- Refresco (355 ml) \$55.00
- Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Mundet, Squirt
- Naranjada (400 ml) \$55.00
- Limonada (400 ml) \$65.00
- Soda de jengibre (400 ml) \$75.00
- Cordial de jengibre con un toque de limón
- Clamato preparado (400 ml) \$60.00
(salsas negras)

CERVEZA

- Cerveza comercial (355 ml) \$65.00
- Corona, Victoria, Negra Modelo, Modelo Especial, Michelob Ultra
- Cerveza artesanal "Colima" (355 ml) \$95.00
- Cayaco lager, Colimita lager, Piedra lisa session IPA
- Cerveza artesanal "Allende" (355 ml) \$80.00
- Golden Ale, Brown Ale

NUESTROS CLÁSICOS

- 45 ml por unidad
- Matcha Gin Tonic \$180.00
(Gin, matcha, manzana verde)
- Margarita del Rector \$180.00
(Cítricos, mezcal, tequila)
- Martini \$180.00
(Gin, vermouth)
- Gin Torito \$180.00
(Gin, manzana verde, kiwi)
- Carajillo \$180.00
(Expresso, licor carajillo de oro)
- Aperol spritz \$180.00
(Aperol, agua mineral, vino espumoso)
- Mimosa \$180.00
(Vino espumoso, jugo de naranja)

MOCKTAILS

- 300 ml por unidad
- Ponche balsámico \$90.00
Macerado de moras y menta, top de agua mineral y vinagre balsámico
- De temporada \$85.00
Fruta de temporada, agua mineral, jarabe natural

LICORES APERITIVOS

- 60 ml por unidad
- St. Germain \$230.00
- Campari \$100.00
- Nixta licor de elote \$120.00

LICORES DIGESTIVOS

- 60 ml por unidad
- Licor 43 \$120.00
- Aperol \$140.00
- Vaccari Sambuca Nero \$160.00
- Baileys Irish cream \$120.00

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)

VINOS

Todo nuestro copeo de vinos es de 150 ml y botellas de 750 ml

POR COPA O BOTELLA

Blanco

Chapouttier Marius blanc
Vermentino - Vin de Pays, Francia
Copa \$160.00 - Botella \$690.00

Tinto

Abbotts & Delaunay
Pinot Noir - Languedoc, Francia
Copa \$180.00 - Botella \$790.00

Espumoso

Gran Passione
Vino Blanco espumoso semi-seco,
Veneto, Italia
Copa \$170.00 - Botella \$700.00



VINOS POR BOTELLA

Blanco

Casa Madero Gran Reserva \$1,200.00
Chardonnay - México

Alta Vista Torrontés \$2,050.00
Torrontés - Argentina

Rías Baixas D.O. Señorío de Sobral \$1,350.00
Albariño - Galicia, España

Rosado

Lumera DOC Sicilia \$1,600.00
Uva Sangiovese - Sicilia, Italia

Espumoso

Dos Búhos \$980.00
Moscato Giallo - San miguel de Allende, México

Il Fresco Spumante Rosato IGT \$900.00
Treviso - Veneto, Italia

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore \$1,400.00
Galera - Millesimato - Italia



VINOS POR BOTELLA

Tinto

Cuna de Tierra \$1,485.00
Nebbiolo - México

Sangiovese \$1,050.00
Valle de San Vicente, México

Syrah \$1,472.00
Valle de San Vicente, México

Selecionado Vinos Paoloni \$1,800.00
Cabernet Sauvignon, Aglianico,
Montepulciano; 15 meses en barrica
Valle de Guadalupe, México

Casa Madero 3V \$1,100.00
Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo -
Coahuila, México

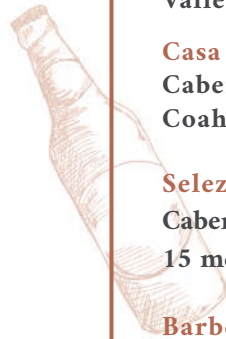
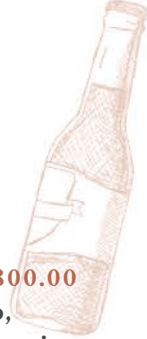
Selecionado Vinos Paoloni \$1,800.00
Cabernet Sauvignon, Aglianico, Montepulciano
15 meses barrica - Valle de Guadalupe, México

Barbera D' Alba DOC Raimonda \$1,890.00
Barbera - Italia

Montgras Reserva Carmenere \$1,350.00
Carmenere - Chile

Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial (750 ml) \$2,100.00



Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)

DESTILADOS

Todo nuestro coqueo es de 60 ml

TEQUILA

Don Julio 70
Copa \$250.00
Botella (700 ml) \$2,500.00

Don Julio Reposado
Copa \$165.00
Botella (700 ml) \$1,700.00

Don Julio blanco
Copa \$165.00
Botella (700 ml) \$1,500.00

Herradura Reposado
Copa \$150.00
Botella (700 ml) \$1,500

1800 Cristalino
Copa \$185.00
Botella (700 ml) \$1,900.00

7 Leguas Blanco
Copa \$150.00
Botella (750 ml) \$1,500.00

7 Leguas Reposado
Copa \$165.00
Botella (750 ml) \$1,700.00

Maestro Tequilero Blanco
Copa \$135.00
Botella (700 ml) \$1,500.00

Maestro Dobel Diamante
Copa \$170.00
Botella (700 ml) \$1,900.00

Centenario Plata
Copa \$130.00
Botella (700 ml) \$1,300.00

Casa Dragones
Botella (750 ml) \$7,500.00

MEZCAL

Unión, Espadín y Cirial
Copa \$130.00
Botella (700 ml) \$1,200.00

Brujo N° 1, Espadín
Copa \$130.00
Botella (750 ml) \$1,200.00

Brujo N° 5, Tobalá
Copa \$350.00
Botella (750 ml) \$4,000.00

Borroso, Alambique de barro
Copa \$210.00
Botella (1000 ml) \$2,500.00

Borroso, Alambique de cobre
Copa \$160.00
Botella (1000 ml) \$1,850.00

400 Conejos joven
Copa \$160.00
Botella (750 ml) \$1,400.00

Mezcal Amarás
Copa \$130.00
Botella (750 ml) \$1,200.00

VODKA

Vodka Smirnoff
Copa \$130.00
Botella (750 ml) \$1,350.00

Smirnoff tamarindo
Copa \$130.00
Botella (750 ml) \$1,350.00

Absolut Azul
Copa \$130.00
Botella (750 ml) \$1,200.00

Grey Goose
Copa \$195.00
Botella (750 ml) \$2,100.00

GINEBRA

Tanqueray
Copa \$165.00
Botella (750 ml) \$1,500.00

Hendrick's
Copa \$210.00
Botella (750 ml) \$2,200.00

Bombay Sapphire
Copa \$160.00
Botella (750 ml) \$1,500.00

Diega
Copa \$130.00
Botella (950 ml) \$1,200.00

RON

Captain Morgan
Copa \$130.00
Botella (700 ml) \$1,350.00

Zacapa 23
Copa \$235.00
Botella (750 ml) \$2,800.00

Havana Club Añejo 7 años
Copa \$150.00
Botella (700 ml) \$1,700.00

Bacardí Blanco
Copa \$140.00
Botella (750 ml) \$1,500.00

BRANDY

Torres 10
Copa \$110.00
Botella (700 ml) \$1,200.00

Cardenal Mendoza
Copa \$315.00
Botella (700 ml) \$2,800.00



COÑAC

Martell VSOP
Copa \$285.00
Botella (700 ml) \$2,500.00

Hennessy VSOP
Copa \$320.00
Botella (700 ml) \$2,900.00

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label
Copa \$130.00
Botella (700 ml) \$1,350.00

Johnnie Walker Black Label
Copa \$210.00
Botella (750 ml) \$1,800.00

Johnnie Walker Blue Label
Botella (750 ml) \$7,900.00

Glenfiddich 12 años
Copa \$220.00
Botella (750 ml) \$2,500.00

Jack Daniel's
Copa \$145.00
Botella (700 ml) \$1,500.00

Buchanan's 12 años
Copa \$200.00
Botella (750 ml) \$1,800.00

Buchanan's 18 años
Copa \$295.00
Botella (750 ml) \$3,500.00

Chivas Regal 12
Copa \$180.00
Botella (750 ml) \$2,100.00

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)