

SOPAS

MINISTRONE
Siempre un clásico.

\$107

CALDILLO DE HONGOS
Aromatizados al epazote con cubos de queso panela.

\$107

ROASTED TOMATO SOUP & GRILLED CHEESE SANDWICH
Excelente combinación.

\$129

ENSALADAS

LA SUPER SALAD	Quinoa, kale, lentejas, hierbabuena, aguacate, nuez de la india y cebollita cambray con vinagreta de soya al ajonjolí.	\$ 155
LA ISRAELÍ	Variedad de lechugas mixtas con hierbabuena, falafel, aceituna kalamata, jitomate cherry y rábano con aderezo de tahini.	\$ 155
LA GRIEGA	Queso feta, variedad de lechugas mixtas, pepino, aceituna kalamata, cebolla morada, jitomate y hierbabuena con vinagreta de orégano.	\$ 135
LA CULINARIA	Arúgula, betabel rostizado, pistache tostado y queso de cabra, servido con aderezo de yogurt al eneldo.	\$ 145
LA CÉSAR	Lechuga romana con su clásico aderezo sobre canasta de parmesano.	\$ 139
LA MIXTA BOTTEGA	Variedad de lechugas con arúgula, hinojo, jitomate cherry, pepino y champiñones con granizo de amaranto y aderezo de aguacate.	\$ 119

AGREGA A TU ENSALADA

Pechuga de pollo al grill + \$ 59 Steak de salmón + \$69
Atún fresco sellado + \$69

SÁNDWICHES & PANINI

Todos nuestros panini's y sándwiches se sirven con papas Bottega

SÁNDWICH VEGETARIANO Queso panela, espinaca, jitomate, germen de alfalfa y aguacate con un toque de mayonesa de kalamata en pan de 7 granos.	\$ 119	IBÉRICO Jamón serrano, queso manchego semicurado, arúgula, pimiento rostizado y jitomate con un toque de aceite santo servido en baguette.	\$ 159
SÁNDWICH DE PAVO AHUMADO Pechuga de pavo ahumado con selección de lechugas mixtas, aguacate, jitomate, pepinillos y mostaza Dijon en pan de 7 granos.	\$ 139	SELECTO Salami, prosciutto, lomo canadiense, pepinillos, lechuga, jitomate y mayonesa de chiles secos en baguette.	\$ 159
MEDITERRÁNEO Berenjena, portobello y pimientos al grill, con queso de cabra, jitomate deshidratado y un toque de hummus en focaccia.	\$ 129	PAVO Y BRIE Pechuga de pavo, queso brie, almendra tostada, arúgula y jalea de arándano en baguette de parmesano.	\$ 139
CAPRESE Mozzarella fresco, jitomate, arúgula y pesto de albahaca en focaccia.	\$ 129	PROSCIUTTO Y PARMESANO Prosciutto, queso parmesano, arúgula y mermelada de higo al vino tinto en focaccia.	\$ 169
GRILLED CHEESE El clásico con tu selección de queso suizo o cheddar en pan rye.	\$ 129	FRENCH DIP Finas rebanadas de roast beef con cebolla caramelizada y queso provolone con su clásico gravy.	\$ 169
CUATRO QUESOS Provolone ahumado, mozzarella, queso de cabra y gruyere con un toque de mostaza antigua y jitomate rostizado en ciabatta.	\$ 139	REUBEN Corned beef, queso gruyere, col agria y aderezo ruso servido en pan rye.	\$ 169
TUNA MELT Ensalada de atún al chipotle gratinado con provolone en baguette.	\$ 149	HAMBURGUESA DE QUINOA Con mayonesa de jengibre y cilantro, jitomate, betabel, brotes de arúgula y mostaza Dijon.	\$ 149
POLLO AL ROMERO Pechuga de pollo al grill, arúgula, jitomate y mayonesa de chiles secos en ciabatta.	\$ 139		

Todas las mayonesas de nuestros panini y sándwiches son elaboradas en casa y las tenemos a la venta aquí

LO MEJOR DE LO MEJOR

PLATO NORUEGO	Salmón ahumado noruego, queso crema al cebollín y eneldo, alcaparrón, jitomate y cebolla morada acompañado de bagel tostado.	\$ 197
ALCACHOFA AL VAPOR (en temporada)	Acompañada de salsa cuatro quesos o aderezo balsámico.	\$ 169
BRIE BRULE	Queso brie flameado servido con mermelada de chabacano al romero acompañado de pretzel chips y pan de pasas y nuez.	\$ 159
QUESO PANELA AL ZAATAR	Horneado con un toque de aceite de olivo y chile serrano.	\$ 125
QUICHE DEL DÍA	Acompañado de ensalada verde.	\$ 129
TORTILLA ESPAÑOLA	Servida con ensalada verde.	\$ 129
TOSTADAS LIGHT DE ATÚN AHUMADO	Cuatro tostaditas sobre cama de aguacate, copeteadas con lechuga.	\$ 143
PLATO MEDITERRÁNEO	Jocoque, hummus, hojas de parra, babaganush y aceitunas. Acompañado de pan pita y arracada.	\$ 169
NACHOS GRIEGOS	Pita chips, jitomate, pepino, kalamata, chile verde y aderezo de yogurt griego al feta y hierbabuena.	\$ 145
TABLA DE QUESOS SELECTOS IMPORTADOS	Queso brie, de cabra, manchego curado, reggiano y roquefort, acompañados de higos frescos y miel de panal.	\$ 245

FONDUES

SUIZO: Queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.	\$ 249
BOTTEGA: Queso raclette, gruyere y provolone preparado con alcachofa y espinaca.	\$ 265
SUIZO TRUFADO: Esencia de trufa blanca, queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.	\$ 353
CHOCOLATE: Con un toque de Nutella y crocante de avellana, servido con frutos selectos, panqué y pretzels.	\$ 145

OPCIÓN LIGHT:

Acompaña cualquier fondue con un plato de verduras selectas + \$55
Los fondues salados van servidos con pan de la casa

WRAPS, FLATBREADS & TOASTS

FLATBREAD DE ATÚN Ensalada de atún, lechuga, pepinillos, jitomate y aguacate.	\$149	AVOCADO & GOAT CHEESE TOAST Rebanada de pan rústico con aguacate, queso de cabra cenizo, jitomate cherry bicolor y lechuga.	\$139
FLATBREAD GRIEGO Tzatziki, lechuga, jitomate, pepino, kalamata, queso feta y cebolla morada con un toque de orégano.	\$149	WRAP DE ATÚN Ensalada de atún con un toque de pesto, lechuga italiana, zanahoria, aguacate y jitomate.	\$139
FLATBREAD VEGANO Hummus, lechuga, jitomate, perejil, berenjena y aderezo de tahini con un toque de picante.	\$139	WRAP DE POLLO Ensalada de pollo al arándano con nuez de la india, lechuga italiana y aguacate.	\$139
FLATBREAD DE TRUCHA SALMONADA Jocoque a la hierbabuena, trucha salmonada, pepino y arúgula con chile serrano.	\$159	WRAP DE PAVO AHUMADO Con lechuga italiana, pepinillo, germen de alfalfa, betabel, zanahoria, jitomate y mostaza antigua.	\$139
PITA ÁRABE Recién horneado relleno de queso, acompañado de jocoque, aceitunas y zaatar.	\$97	WRAP DE FALÁFEL Con hummus, ensalada israelí, lechuga italiana y aderezo de tahini con un toque de picante.	\$139
AVOCADO & SALMON TOAST Rebanada de pan rústico con aguacate, salmón ahumado noruego, arúgula y limón amarillo.	\$169		

¡ACOMPaña TU COMIDA CON UNA COPA DE VINO!



BUENOS DÍAS

PANADERÍA RECIÉN HORNEADA

PIDE A TU MESERO NUESTRA CANASTA DE PAN DE LA CASA
Contamos con pan de 7 granos para nuestros platillos

BISQUETS AL GRILL	Natural o integral con nuestra selección de mermeladas caseras.	\$ 59
ROLLO DE CANELA	Waffleado.	\$ 39
HOT CAKES DE NUTELLA	Rellenos de Nutella, servidos con frutos del bosque y chocolate blanco.	\$123
WAFFLE ESTILO BELGA	Servido con chocolate belga, helado de vainilla y espolvoreado con galleta Oreo .	\$123

LO SANO

JUGOS NATURALES Naranja, toronja, zanahoria, verde y de temporada.	CHICO \$ 39 GRANDE \$ 52	BOWL DE AVENA Con leche de almendra, mora azul, almendras tostadas, coco y miel de agave.	\$ 109
SUPREMA DE TORONJA	\$ 65	FROZEN AÇAÍ BOWL Servido con mango, frutos del bosque y coco rallado.	\$ 139
ORDEN DE FRUTA FRESCA Elige papaya, piña, sandía, melón, plátano o fruta de temporada.	\$ 75	GREEK AÇAÍ BOWL Mezcla de yogurt griego servido con higos frescos, granola y hierbabuena.	\$ 149
PLATO DE FRUTA MIXTA Piña, melón, sandía y papaya con queso cottage.	\$ 129	MATCHA BOWL Con un toque de plátano congelado copeteado con frambuesa y coco.	\$ 149
BOWL DE FRUTOS ROJOS Con espuma de yogurt y granola artesanal.	\$ 137	PANNA COTTA DE MATCHA Y QUINOA Copeteada con blue berries y un toque de mermelada de frutos rojos.	\$ 139

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO Estrellados, revueltos, divorciados, rancheros o a la mexicana. Agrega champiñones, nopales, espinacas, rajas o jitomate deshidratado Agrega jamón, tocino, salchicha, salami, jamón de pavo o queso.	\$ 105 +\$ 20 +\$ 25	MILPA ALTA Revueltos con queso panela y nopal bañados en salsa pasilla.	\$ 129
ENCHILADAS LIGHT DE FLOR DE CALABAZA (SIN TORTILLA) Claras rellenas de queso de cabra y flor de calabaza en salsa de chile serrano.	\$ 139	AL ESTILO LIBANÉS Estrellados o revueltos en cazuela con jocoque, zaatar y chile serrano.	\$ 139
ENCHILADAS LIGHT DE PANELA Y HONGOS (SIN TORTILLA) Claras rellenas de queso panela asado con mezcla de espinaca y hongos bañadas en salsa de chipotle quemado.	\$ 139	HUEVOS TIRADOS Revueltos con frijoles refritos y salsa barra vieja acompañados de queso fresco y juliana de tortilla.	\$ 125
LOS NÓRDICOS Huevos poché, salmón ahumado noruego y salsa de queso al eneldo sobre bagel.	\$ 183	HUEVOS BENEDICTINE A LA CAPRESSE Montados sobre pan rústico, jitomate, mozzarella, pesto y su tradicional salsa holandesa.	\$ 165
LOS CULINARIOS Estrellados sobre tortilla y frijoles refritos bañados con salsa de serrano cremosa y gratinados.	\$ 145	HUEVOS A LA CAZUELA Revueltos en salsa ranchera con chicharrón de queso con sus frijoles de la olla.	\$ 145
HUEVOS AHOGADOS Huevos poché en salsa de chipotle quemado, queso panela, acompañados de frijoles de la olla.	\$ 145	HUEVOS DEL MALECÓN Huevos estrellados sobre tlacoyos con requesón bañados en salsa de frijol al chipotle.	\$ 145
		HUEVOS ESTILO SHAKSHUKA Muy al estilo israelí, deliciosa combinación de jitomate al comino y hierbabuena con queso feta servidos al sartén.	\$ 165

*Todos nuestros platillos pueden ser elaborados con huevo entero o sólo claras

LO MEXICANO & MÁS

MOLLETES: Hechos con pan recién horneado.	\$ 109	ENCHILADAS DE MOLE POBLANO: Rellenas de queso Oaxaca o pollo.	\$ 129
BAGEL GRATINADO: Con quesos selectos.	\$ 125	TOSTADAS DE HONGOS: Tortillas de nopal con queso de cabra y espinaca.	\$ 129
QUESO PANELA AL HORNO: Servido en cazuela sobre cama de nopalitos y salsa de chile serrano.	\$ 109	ENFRIJOLADAS: Rellenas de queso panela, pollo o huevo a la mexicana bañadas en salsa de frijol al chipotle espolvoreadas de queso fresco o chorizo.	\$ 135
CHILAQUILES: Con nuestras ricas salsas hechas en casa: roja, verde, chipotle, mole, poblana o frijol al chipotle. Si prefieres, contamos con totopos de nopal al horno. •Agrega huevo. +\$ 20 •Agrega pollo. +\$ 30	\$ 125	HUARACHE: Con frijoles refritos y huitlacoche con su lechuga, aguacate y queso fresco acompañado de salsas. • Con pollo. +\$ 30 • Con chorizo. +\$ 20	\$ 135 +\$ 20
QUESADILLAS VEGETARIANAS: En tortilla de nopal con queso Oaxaca, rajas, nopal y elote.	\$ 125		

Todas las salsas de nuestros desayunos son elaboradas en casa y las tenemos a la venta aquí

OMELETTES & FRITATAS

Servidos con smashed potatoes

OMELETTE BOTTEGA Con queso de cabra y rajas, bañado con salsa de flor de calabaza.	\$145	FRITATA SILVESTRE Variedad de hongos con queso de cabra y arúgula.	\$135
OMELETTE MITLA Con huitlacoche y queso oaxaca, bañados en salsa poblana.	\$145	FRITATA GRIEGA Queso feta, espinaca, hierbabuena y jitomate deshidratado.	\$135
OMELETTE VEGETARIANO Con pimiento, brócoli, calabaza y espárragos, servido con salsa ranchera.	\$145		



PARAÍSO CULINARIO

www.bottega culinaria.com.mx