

## 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

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

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

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

## FONDUES

<b>SUIZO:</b> Queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.	\$ 249
<b>BOTTEGA:</b> Queso raclette, gruyere y provolone preparado con alcachofa y espinaca.	\$ 265
<b>SUIZO TRUFADO:</b> Esencia de trufa blanca, queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.	\$ 353
<b>CHOCOLATE:</b> 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

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

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

## LO SANO

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

## DE LA GRANJA

<b>HUEVOS AL GUSTO</b> 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	<b>MILPA ALTA</b> Revueltos con queso panela y nopal bañados en salsa pasilla.	\$ 129
<b>ENCHILADAS LIGHT DE FLOR DE CALABAZA (SIN TORTILLA)</b> Claras rellenas de queso de cabra y flor de calabaza en salsa de chile serrano.	\$ 139	<b>AL ESTILO LIBANÉS</b> Estrellados o revueltos en cazuela con jocoque, zaatar y chile serrano.	\$ 139
<b>ENCHILADAS LIGHT DE PANELA Y HONGOS (SIN TORTILLA)</b> Claras rellenas de queso panela asado con mezcla de espinaca y hongos bañadas en salsa de chipotle quemado.	\$ 139	<b>HUEVOS TIRADOS</b> Revueltos con frijoles refritos y salsa barra vieja acompañados de queso fresco y juliana de tortilla.	\$ 125
<b>LOS NÓRDICOS</b> Huevos poché, salmón ahumado noruego y salsa de queso al eneldo sobre bagel.	\$ 183	<b>HUEVOS BENEDICTINE A LA CAPRESSE</b> Montados sobre pan rústico, jitomate, mozzarella, pesto y su tradicional salsa holandesa.	\$ 165
<b>LOS CULINARIOS</b> Estrellados sobre tortilla y frijoles refritos bañados con salsa de serrano cremosa y gratinados.	\$ 145	<b>HUEVOS A LA CAZUELA</b> Revueltos en salsa ranchera con chicharrón de queso con sus frijoles de la olla.	\$ 145
<b>HUEVOS AHOGADOS</b> Huevos poché en salsa de chipotle quemado, queso panela, acompañados de frijoles de la olla.	\$ 145	<b>HUEVOS DEL MALECÓN</b> Huevos estrellados sobre tlacoyos con requesón bañados en salsa de frijol al chipotle.	\$ 145
		<b>HUEVOS ESTILO SHAKSHUKA</b> 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

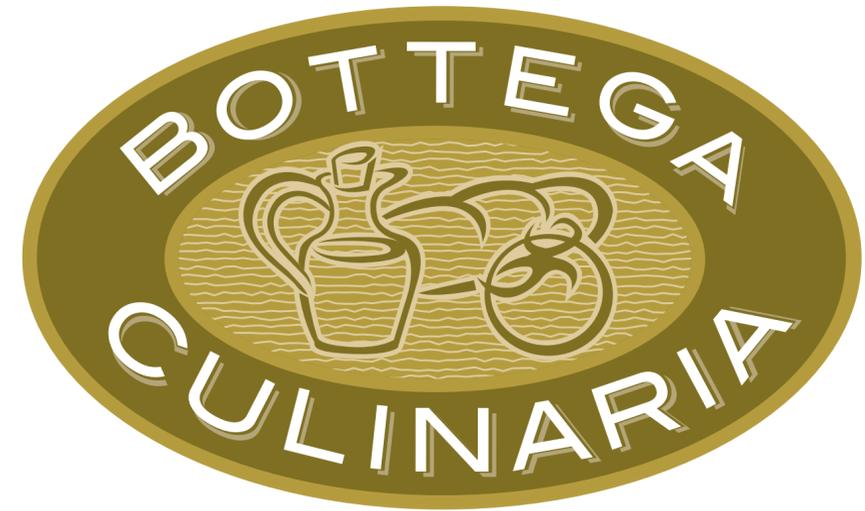
<b>MOLLETES:</b> Hechos con pan recién horneado.	\$ 109	<b>ENCHILADAS DE MOLE POBLANO:</b> Rellenas de queso Oaxaca o pollo.	\$ 129
<b>BAGEL GRATINADO:</b> Con quesos selectos.	\$ 125	<b>TOSTADAS DE HONGOS:</b> Tortillas de nopal con queso de cabra y espinaca.	\$ 129
<b>QUESO PANELA AL HORNO:</b> Servido en cazuela sobre cama de nopalitos y salsa de chile serrano.	\$ 109	<b>ENFRIJOLADAS:</b> Rellenas de queso panela, pollo o huevo a la mexicana bañadas en salsa de frijol al chipotle espolvoreadas de queso fresco o chorizo.	\$ 135
<b>CHILAQUILES:</b> 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	<b>HUARACHE:</b> Con frijoles refritos y huitlacoche con su lechuga, aguacate y queso fresco acompañado de salsas. • Con pollo. +\$ 30 • Con chorizo. +\$ 20	\$ 135 +\$ 20
<b>QUESADILLAS VEGETARIANAS:</b> 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

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



# PARAÍSO CULINARIO

[www.bottega culinaria.com.mx](http://www.bottega culinaria.com.mx)