



**PARAÍSO
CULINARIO**

DESAYUNOS



PANADERIA RECIÉN HORNEADA

PIDE A TU MESERO NUESTRA CANASTA DE PAN RECIÉN HORNEADO

WAFFLE ESTILO BELGA	Servido con chocolate belga, helado de vainilla y espolvoreado con galleta Oreo.	\$ 157
PAN FRANCÉS DE ALMENDRA	Elaborado con bastones de panque almendrado y servido con frutos rojos y un toque de maple.	\$ 157
HOT CAKES DE NUTELLA	Rellenos de Nutella, servidos con frutos del bosque y chocolate blanco.	\$ 157

LO SANO

GINGER SHOT DIURÉTICO

Desintoxicante. Piña + Jengibre.

\$ 49

PLATO DE FRUTA MIXTA

\$ 157

\$ 52

Piña, melón, sandía y papaya con queso cottage.

GINGER SHOT ANTIOXIDANTE

Fortalece tu sistema inmunológico. Manzana + Jengibre.

\$ 49

BOWL DE FRUTOS ROJOS

\$ 179

Con espuma de yogurt y granola artesanal.

JUGOS NATURALES

Naranja, toronja, zanahoria, verde y de temporada.

CHICO \$ 47

Y BOWL DE AVENA

\$ 139

GRANDE \$ 59

Con leche de almendra, mora azul, almendras tostadas, coco y miel de agave.

SUPREMA DE TORONJA

\$ 79

Y FROZEN AÇAÍ BOWL

\$ 183

Servido con mango, frutos del bosque y coco rallado.

ORDEN DE FRUTA FRESCA

\$ 95

Papaya, piña, sandía, melón, plátano o fruta de temporada.



DELUXE TOAST

DE LA GRANJA

ENCHILADAS LIGHT DE FLOR DE CALABAZA (SIN TORTILLA)

Claras rellenas de queso de cabra y flor de calabaza en salsa de chile serrano.

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.

MILPA ALTA

Revueltos con queso panela y nopal bañados en salsa pasilla.

HUEVOS AHOGADOS

Huevos poché en salsa de chipotle quemado, queso ranchero, acompañados de frijoles de la olla.

HUEVOS DEL MALECÓN

Huevos estrellados sobre tlacoyos con requesón bañados en salsa de frijol al chipotle.

LOS CULINARIOS

Estrellados sobre tortilla y frijoles refritos bañados con salsa de serrano cremosa y gratinados.

HUEVOS A LA CAZUELA

Revueltos en salsa ranchera con chicharrón de queso con sus frijoles de la olla.

\$ 179

HUEVOS BENEDICTINE A LA CAPRESSE

\$ 197

Montados sobre pan rústico, jitomate, mozzarella, pesto y su tradicional salsa holandesa.

\$ 179

AL ESTILO LIBANÉS

\$ 183

Estrellados o revueltos en cazuela con jocoque, zaatar y chile serrano.

\$ 169

HUEVOS ESTILO SHAKSHUKA

\$ 197

Muy al estilo israelí, deliciosa combinación de jitomate al comino y hierbabuena con queso feta servidos al sartén.

\$ 183

AVOCADO & EGG TOAST

\$ 169

Con aguacate y huevo poche servido con jitomate rostizado.

agrega trucha salmonada +\$ 61

\$ 179

DELUXE TOAST

\$ 239

Con huevo revuelto en salsa de parmesano ala trufa, espárragos y lajas de parmesano, servido con jitomate rostizado.

\$ 183

HUEVOS AL GUSTO

\$ 139

Estrellados, revueltos, divorciados, rancheros o a la mexicana.

Agrega champiñones, nopales, espinacas o rajas.

+\$ 37

Agrega jamón, tocino, salchicha, salami, jamón de pavo o queso.

+\$ 41

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

LO MEXICANO & MÁS

MOLLETES

Hechos con pan recién horneado.

QUESO PANELA AL HORNO

Servido en cazuela sobre cama de nopalitos y salsa de chile serrano.

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. +\$ 37

Agrega pollo. +\$ 37

QUESADILLAS VEGETARIANAS

En tortilla de nopal con queso Oaxaca, rajas, nopal y elote.

\$ 149

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO

Rellenas de queso Oaxaca o pollo.

\$ 169

\$ 149

TOSTADAS DE HONGOS

Servido en tostadas de nopal con queso de cabra y espinaca.

\$ 169

\$ 169

ENFRIJOLADAS:

Rellenas de queso panela, pollo o huevo a la mexicana bañadas en salsa de frijol al chipotle espolvoreadas de queso fresco o chorizo.

\$ 169

ENCHILADAS SUIZAS:

Rellenas de queso o pollo en salsa verde cremosa y gratinadas.

\$ 169

BAGEL GRATINADO:

Con quesos selectos.

\$ 149

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



OMELETTES & SARTENETAS

OMELETTE BOTTEGA

Con queso de cabra y rajas, bañado con salsa de flor de calabaza.

\$189

OMELETTE SILVESTRE AL SARTEN

Variedad de hongos con queso de cabra y arúgula.

\$ 169

OMELETTE MITLA

Con huitlacoche y queso Oaxaca, bañado en salsa poblana.

\$189

OMELETTE GRIEGO AL SARTEN

Queso feta, espinaca, hierbabuena y jitomate deshidratado.

\$ 169

OMELETTE VEGETARIANO

Con pimiento, brócoli, calabaza, y espárragos, servido con salsa ranchera.

\$189

OMELETTE TOSCANA

Con pesto de albahaca, queso mozzarella, jitomate cherry y salsa pomodoro.

\$189

*Todos nuestros omelettes se sirven con ensalada de la casa



OMELETTE BOTTEGA

SOPAS

MINESTRONE

Siempre un clásico.

CALDILLO DE HONGOS

Aromatizados al epazote con cubos de queso panela.

\$ 119 SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN

Servida con croutones y queso gruyere

\$ 149

\$ 119 ROASTED TOMATO SOUP & GRILLED CHEESE SANDWITCH

La mejor combinación

\$ 167

ENSALADAS

LA MIXTA BOTTEGA

Variedad de lechuga con arúgula, jinojo, jitomate cherry pepino y champiñones con granizo de amaranto y aderezo de aguacate.

\$ 157 LA CÉSAR

Con su aderezo clásico servida en canasta de parmesano.

\$ 163

LA ISRAELÍ

Variedad de lechugas mixtas, bolitas de falafel, hojas de parra, aceituna kalamata y jitomate cherry, espolvoreada de zaatar con aderezo de ajonjolí.

\$ 193 LA CULINARIA

Arúgula, betabel rostizado, pistache tostado y queso de cabra, servida con aderezo de betabel al vino tinto.

\$ 197

LA GRIEGA

Pepino, aceituna kalamata, cebolla morada, queso feta, jitomate con vinagreta de orégano.

\$ 179 LA SUPER SALAD

Quinoa, kale, berenjena, jitomate deshidratado, servida con aderezo de orange poppy.

\$ 197

AGREGA A TU ENSALADA

Pechuga de pollo al grill (100g) +\$65 / Steak de salmón (100g) +\$75

Atún fresco sellado (100g) +\$75 / Trucha ahumada (50g) +\$57



ROASTED TOMATO SOUP & GRILLED CHEESE SANDWICH

SÁNDWICHES & PANINI

Todos nuestros panini 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.

SÁNDWICH DE PAVO AHUMADO

Pechuga de pavo ahumado con selección de lechugas mixtas, aguacate, jitomate, pepinillos y mostaza Dijon en pan de 7 granos.

MEDITERRÁNEO

Berenjena, portobello y pimientos al grill, con queso de cabra, jitomate deshidratado, y un toque de hummus en Focaccia.

CAPRESE

Mozzarella fresco, jitomate, arúgula y pesto de albahaca en Focaccia.

GRILLED CHEESE

El clásico con tu selección de queso suizo o cheddar en pan rye.

PITA ÁRABE CON QUESO

Recién horneado, acompañado de jocoque, aceitunas y zatar.

CUATRO QUESOS

Provolone ahumado, mozzarella, queso de cabra y gruyere con un toque de mostaza antigua, lechuga y jitomate rostizado en Ciabatta.

TUNA MELT

Ensalada de atún al chipotle gratinado con provolone en baguette.

POLLO AL ROMERO

Pechuga de pollo al grill, arúgula, jitomate y mayonesa de chiles secos en ciabatta.

\$ 149 IBÉRICO

Jamón Serrano, queso Manchego Semicurado, arúgula, pimiento rostizado y jitomate con un toque de aceite santo servido en baguette.

\$ 173 SELECTO

Salami, prosciutto, lomo canadiense, pepinillos, lechuga, jitomate y mayonesa de chiles secos en baguette.

\$ 163 PAVO Y BRIE

Pechuga de pavo, queso Brie, almendra tostada, arúgula y jalea de arándano en Baguetin de parmesano.

\$ 163 PROSCIUTTO Y PARMESANO

Prosciutto, queso Parmesano, arúgula y mermelada de higo al vino tinto en focaccia.

\$ 129 FRENCH DIP

Finas rebanadas de roast beef con cebolla caramelizada y queso provolone con su clásico gravy.

\$ 173 REUBEN

Corned beef, queso gruyere, col agria y aderezo ruso servido en pan rye.

HAMBURGUESA DE QUINOA

Con mayonesa de jengibre y cilantro, jitomate, betabel, brotes de arúgula y mostaza Dijon.

\$ 173 HAMBURGUESA DE RIB EYE

Con mayonesa chiles secos, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga servida con papas a la francesa.

Agrega queso suizo + \$ 37

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



POLLO AL ROMERO

WRAPS, FLATBREADS & TOASTS

FLATBREAD DE POLLO AL PESTO

Pechuga al pesto de albahaca con piñones, jitomate rostizado y arúgula

FLATBREAD GRIEGO

Tzatziki, lechuga, jitomate, pepino, kalamata, queso feta, y cebolla morada con un toque de orégano

FLATBREAD DE TRUCHA SALMONADA

Jocoque a la hierbabuena, trucha salmonada, pepino y arúgula con chile serrano.

AVOCADO & SALMON TOAST

Rebanada de pan rústico con aguacate, salmón ahumado noruego, arúgula y limón amarillo.

AVOCADO & MOZZARELLA TOAST

Con aguacate, mozzarella y jitomate cherry marinado con albahaca, arúgula y pepita de girasol.

AVOCADO & FETA TOAST

Con aguacate, queso feta, jitomate rostizado, pepino, pistache, brotes de betabel y orégano.

\$179

HUMMUS TOAST

Con Hummus, garbanzo, berenjena, pimiento, jarif y tjine.

\$193

\$179

WRAP DE ATÚN

Ensalada de atún con un toque de pesto, lechuga italiana, zanahoria, y jitomate.

\$179

\$197

WRAP DE POLLO

Ensalada de pollo al arándano con nuez de la india, lechuga italiana y aguacate.

\$179

\$209

WRAP DE PAVO AHUMADO

Con lechuga italiana, pepinillo, germen de alfalfa, betabel, zanahoria, jitomate y mostaza antigua.

\$179

\$197

WRAP DE FALÁFEL

Con hummus, ensalada israelí, lechuga italiana y aderezo de tahini con un toque de picante.

\$179

\$193

FONDUE SUIZO

Queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.

Servido con pan de la casa.

*Opcion Light: Verduras selectas + \$ 70

FONDUE DE CHOCOLATE

Con un toque de Nutella y crocante de avellana, servido con frutos selectos, panqué y pretzels.

\$289

DIP DE ESPINACA CON ALCACHOFA

Cremosa mezcla de corazones de alcachofa y espinaca con totopos de Won ton.

\$289

\$169

PLATO MEDITERRÁNEO

Jocoque, hummus, hojas de parra, babaganoush y aceitunas. Acompañado de pan pita y arracada.

\$169

LO KOSHER STYLE

(BOSQUES E INTERLOAMS)

PANINI Y ENTREPANES

*Todos estos platillos son elaborados con ingredientes Kosher

*Todos nuestros paninis y sándwiches se sirven con tu elección de ensalada verde o papas Bottega

NYC KOSHER

Salami, mostaza antigua, lechuga, jitomate y pepinillos en baguette.

\$207

\$189

DELI KOSHER

Pavo, mayonesa de chiles secos, jitomate, lechuga y aguacate en baguetín.

\$197

\$197

FLATBREAD DE PAVO

Pavo, berenjena, hummus, aguacate, jitomate, lechuga, tjine y un toque de jarif.

\$197

\$169

SÁNDWICH VEGETARIANO

Queso panela, espinaca, jitomate, germen de alfalfa y aguacate con un toque mayonesa de kalamata en pan de 7 granos.

\$159

PANINITUNA MELTE

nsalada de atún al chipotle gratinado con provolone, en baguette.

PANINI CUATRO QUESOS

Provolone ahumado, mozzarella, queso de cabra y gruyere con un toque de mostaza antigua, en ciabatta.

GRILLED CHEESE

El clásico con tus selección de queso suizo o cheddar en pan campesino o rústico.



FONDUES

FONDUE SUIZO KOSHER STYLE

Mezcla de quesos Kosher aromatizados al vino blanco. Servido con pan del día.

\$323

