

PÚBLICO

/ itacate

ITACATES RECOMENDADOS

#1

Arroz, hongos salteados, rajas con crema y kale,
huitlacoche en guajillo, ensalada de elote \$85

#2

Quinoa, elote a la mexicana, verduras a la parrilla, pollo
en salsa cremosa de manzano, queso doble crema \$105

#3

Arroz, frijoles de la olla, champiñones salteados con
quelites, cecina natural, chicharrón prensado, huevo
estrellado \$110

#4

Quinoa, verduras a la parrilla, calabacitas con flor de
calabaza, quelites con vinagreta, aguacate \$95

#5

Quinoa, quelites frescos, bistec en morita, huitlacoche en
guajillo, aguacate \$105

#6

Arroz, albóndigas de res en salsa verde, frijoles de la olla,
papas a la diablo \$80



/ itacate

 @publico_comedor

 /publico.comedor

ARMA TU ITACATE

1. ELIGE UNA BASE

/ Quinoa con ejotes \$50

/ Arroz al vapor con zanahoria
y chícharos \$35



2. ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO

/ Ensaladita de elote a la mexicana

/ Champiñones frescos

/ Quelites frescos con vinagreta

/ Frijoles de la olla



3. ELIGE GUISADOS VEGGIE

/ Hongos salteados con quelites \$15

/ Rajas con crema y kale \$20

/ Huitlacoche en guajillo \$15

/ Papas a la diablo \$15

/ Calabacitas con flor
de calabaza \$15

/ Verduras a la parrilla \$15



ELIGE GUISADOS

/ Albóndigas de res en salsa verde \$30

/ Chicharrón prensado \$30

/ Pollo en salsa cremosa
de chile manzano \$30

/ Pollo con mole hecho en casa \$30

/ Bistec en morita \$30

/ Cecina de res o pollo a la plancha o
cecina adobada de cerdo \$35

/ Salmon trout a la plancha \$40



4. AGREGA

/ Huevo estrellado \$10

/ Aguacate \$15

/ Queso doble crema \$10



PREGUNTA
POR NUESTRAS
COMBINACIONES
RECOMENDADAS



ESPECIALIDADES

Chilaquiles \$65

En salsa verde con chile morita o en mole hecho en casa. Sencillos o con un huevo sin costo adicional; agrega cualquier guisado de itacates según su precio

Sopa del día \$50

Extra de sopa del día \$30
(Desde la 1pm)

Huevos al gusto \$55

Estrellados, revueltos a la mexicana u omelette, sencillos con frijoles refritos o agrega cualquier guisado de itacates según su precio (Hasta la 1pm)

Enchiladas verdes o enmoladas \$85

Queso añejo, cebolla y ajonjolí garapiñado; a elegir rellenas con huevo revuelto o pollo a la plancha

Quesadillas \$55

Sencillos con hierbas del día o agrega cualquier guisado de itacates según su precio

Molletes \$65

Sencillos o agrega cualquier guisado de itacates según su precio

TACOS

Panzones (3) \$88

Taco de taco dorado de papa con milanesa de res a la mantequilla, aguacate, frijoles, cilantro (\$38 pieza extra)

Pollo y acelga (3) \$78

Espinaca, jitomate, puré de plátano, cebolla, aceite de ajo (\$34 pieza extra)

Tinga de zanahoria y camote (3) \$65

Al chipotle y orégano, con aguacate y frijoles (\$28 pieza extra)

TORTAS Y SÁNDWICHES

Torta de milanesa de res a la mantequilla con queso de hebra \$115

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de chile manzano, acompañada con verduras y chiles en vinagre



Sándwich de alambre de vegetales \$90

Verduras mixtas con pimiento, cebolla morada y queso Oaxaca
Con huevo estrellado +\$10

Torta de pierna adobada en chile chipotle dulce \$110

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de cilantro, acompañada con verduras y chiles en vinagre

Cuernito de jamón \$85

Jamón de pavo, queso menonita y chimichurri de hierbas mexicanas con jitomate

Torta de jamón de pavo y queso menonita \$95

Frijoles, aguacate, jitomate, cebolla y mayonesa de habanero, acompañada con verduras y chiles en vinagre



Sándwich de tres quesos mexicanos \$85

Panela, Oaxaca y menonita con mayonesa de cilantro
Con huevo estrellado +\$10

Sándwich de jamón de pavo y queso menonita \$80

Mayonesa de habanero y lechuga rizada
Con huevo estrellado +\$10

Torta de pollo al pastor \$95

Adobo hecho en casa, frijoles, guacamole, cebolla morada, piña, cilantro

ENSALADAS



Lechugas y espinacas orgánicas, queso panela y vinagreta agridulce de ajonjolí \$80

Con pechuga de pollo

a la plancha \$100

Con salmon trout a la plancha \$115



Jitomates, kale y requesón con vinagreta de chiles secos \$85

Con pechuga de pollo

a la plancha \$105



Pasta, pimientos, hojas y aderezo de yogurt \$85

Flor de calabaza, lechuga y verdolaga

POSTRES

Tres leches de la casa \$65

Pastel de elote \$45

Panna cotta de menta con salsa de maracuyá \$50

Pay de limón \$50

Bolsa de galletas surtidas \$35

Bolsa de galletas chocochips \$40

Pan dulce del día por pieza \$30

Muffin \$25

Plato de frutas de estación \$65

Con yogurt de rancho, miel

y granola hecha en casa \$75

CAFÉ Y TÉ

Americano \$35

Espresso \$30

Doble espresso \$38

Latte \$45

Cappuccino \$45

Moka \$45

Tisanas/té taza \$40

Tisanas/té jarra \$55

Chocolate \$50

Frío o caliente con leche

Leche caliente extra \$10

Entera, light, de soya o almendra

Frappé o latte matcha \$65

Cocolito \$65

Cappuccino con crema y leche

de coco (frío o caliente)

Lechero \$55

Espresso americano con leche

(frío o caliente)

Chilled brew \$45

Espresso americano shakeado

con azúcar mascabado

Gibraltar \$45

Doble espresso cortado

Agavero \$65

Americano con naranja, chocolate

y miel de agave (frío)

Shaken Carajillo \$115

Espresso con Licor 43 y twist

de limón (frío)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos

Naranja \$45

Toronja \$45

Verde \$50

Moras \$55

Zanahoria, naranja con jengibre \$50

Guanábana y leche de coco \$55

Agua B'ui natural o mineral

Chica \$35

Grande \$60

Infusión de pepino

o hierbabuena (sólo chica) \$50

Agua del día \$25

Desde la 1 pm

Agua de coco Niau \$35

Refrescos

Aranciata Rossa, Limonata

u Orangina \$40

Coca-Cola clásica, light o Zero,

Sidral, Sprlte, Ginger Ale,

Peñafiel (mineral) \$35

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza comercial

Modelo Especial, Negra Modelo,

Stella Artois \$45

Pacífico, Corona, Victoria \$35

Cerveza artesanal

Bocanegra dunkel o pilsner,

Colimita Ticús, Páramo o Lager \$70

Wendlandt Vaquita Marina

o Foca Parlante \$75

Pregunte por otras variedades

Cerveza artesanal de barril \$60

Michelada +\$10

Clamato preparado \$40

Clamato con cerveza +\$20

Vino tinto de la casa 'Tres'

Copa \$90

Botella \$390

Vino blanco de la casa

Copa \$95

Botella \$410

HORARIO

LUNES A VIERNES

8 AM - 8 PM

T. 7160 8112

SÁBADO, DOMINGO

10 AM - 6 PM, 10 AM - 5 PM



publico_comedor



/publico.comedor

www.publicocomedor.com



Opción vegetariana

Gobernador Melchor

Múzquiz 15

San Miguel Chapultepec

CDMX, México



/itacate



UBER
EATS



*Nuestros precios incluyen IVA