

**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

**Arroz con leche** \$40

**Tres leches de la casa** \$65

**Pastel de elote** \$45

**Panna cotta de menta con salsa de maracuyá** \$50

**Pay de limón** \$50

**Cuernito con mantequilla y mermelada de la casa** \$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

### SÁBADO, DOMINGO

10 AM - 6 PM, 10 AM - 5 PM

Gobernador Melchor

Múzquiz 15

San Miguel Chapultepec

CDMX, México

T. 7160 8112

 publico\_comedor

 /publico.comedor

[www.publicocomedor.com](http://www.publicocomedor.com)



Opción vegetariana



/ itacate



\*Nuestros precios incluyen IVA