

La **CIUDAD** panadería
& espresso - bar .

Cocina inspirada en el centro - sur de México



Nuestro Café

Café Lechero.	(M) 280ml \$66	(G) 354ml \$76
Espresso.		30 ml \$49
Latte.	(M) 280ml \$69	(G) 400ml \$89 Frío 360ml \$89
Latte Vainilla / Cajeta / Vainilla Sugar Free.	(M) 280ml \$74	(G) 400ml \$94 Frío 360ml \$94
Caramel Macchiato.	(M) 280ml \$74	(G) 400ml \$94 Frío 360ml \$94
Mocaccino.	(M) 280ml \$69	(G) 400ml \$89
Cappuccino.	(M) 221ml \$66	(G) 400ml \$86
Capuccino <i>Coco / Avellana.</i>	(M) 221ml \$76	(G) 400ml \$96
Capuccino <i>Baileys</i> ®	(M) 221ml \$84	(G) 400ml \$104
Moka Blanco	(M) 280ml \$69	(G) 400ml \$89
French Vanilla	(M) 280ml \$69	(G) 400ml \$89
Café Americano.		Refill. \$62
Espresso Americano.	280ml \$62	Frio (Extracción directa a hielos) 360ml \$66
Café de Olla.		250ml \$59
Chocola Café + Piloncillo + Chocolate.		280ml \$65

Barra Caliente

Té Caliente.		280ml \$52
Taro Caliente.	(M) 280ml \$76	(G) 400ml \$96
Matcha Caliente.	(M) 280ml \$76	(G) 400ml \$96
Tisana Caliente <i>Moras / Fresa Kiwi.</i>	(M) 280ml \$59	(G) 400ml \$69
Té Chai <i>Vainilla / Verde / Manzana Canela / Sugar Free.</i>	(M) 280ml \$76	(G) 400ml \$96
Leche Fría.		354ml \$42

Personaliza tu bebida | Tipo de leche disponible sin costo extra: *Entera, Light, Deslactosada.*
Elige leche de: *Soya + \$14 | Almendra + \$14 | Avena + \$14*

Panadería

Pieza de Pan Dulce Artesanal. \$39

Conchita La Ciudad. ¡La favorita! Nuestra conchita abierta por la mitad con mantequilla y 1 (un) ingrediente a elegir. \$79

Personalízala, agrega 1 o más ingrediente por \$23 c/u:

Cajeta, Nutella®, Nata, Crema Batida, Frijolitos, Mermelada de Fresa, Mermelada de Zarzamora, Blueberry, Queso Philadelphia®, Nuez, Helado, Fresa, Plátano, Zarzamora y Mazapán Untable.

Bisquets. Abiertos por la mitad, horneados con mantequilla. $\frac{1}{2}$ Orden \$62 Orden \$89
 (2 Mitades) (4 Mitades)

Caja de Pan Dulce para Llevar. 9 Piezas empacadas en caja de cartón. \$312

Nuestra Barra Fria

Malteadas: <i>Chocolate / Vainilla / Fresa.</i>	360ml \$104
<i>Oreo® / Snickers® / Mazapán / Choco-Menta / Yogurt de Taro / Vainilla - Espresso.</i>	360ml \$114
<i>Conejito Turín® / Ferrero® / Crunch®.</i>	360ml \$124

Cappuccino Frappé. <i>Natural / Moka.</i>	360ml \$89
<i>Oreo® / Nutella® / Caramelo / Cajeta / Coco.</i>	360ml \$109
<i>Baileys®</i>	360ml \$119

Chocomilk.	(M) 330ml \$69 (G) 540ml \$79
Chocolate Español Frío.	(M) 330ml \$89 (G) 540ml \$109
Chocolate Suizo Frío.	(M) 330ml \$89 (G) 540ml \$109

Taro Frío.	(M) 330ml \$79
Chai Frappé.	(M) 360ml \$94
Matcha Frappé.	(M) 360ml \$94

Agua de Limón con Chía.	(M) 320ml \$62 (G) 540ml \$72
Limonada.	Mineral 410ml \$64 Natural 320ml \$59
Naranjada.	Mineral 410ml \$64 Natural 320ml \$59
Toronjada.	Mineral 410ml \$64 Natural 320ml \$59
Cerveza.	355ml \$59
Botella con agua.	600ml \$32
Refresco.	355ml \$52

Tisana fría <i>Moras / Fresa Kiwi.</i>	354ml \$69
Kombucha <i>Jengibre / Maracuyá / Yerbabuena / Frutos Rojos.</i>	355ml \$89
Soda 100% Natural Felix <i>Maracuyá / Frambuesa / Guayaba / Mandarina / Manzana.</i>	355ml \$79

Nuestro Chocolate

Chocolate Caliente.	(M) 280ml \$74 (G) 400ml \$94
Chocobombon / Chocomaní / Chocomenta.	(M) 280ml \$84 (G) 400ml \$104
Chocoavellana / Chocococo.	(M) 280ml \$84 (G) 400ml \$104
Chocolate con Baileys®.	(M) 280ml \$92 (G) 400ml \$112
Chocolate Español.	(M) 280ml \$79 (G) 400ml \$99
Chocolate Suizo.	(M) 280ml \$79 (G) 400ml \$99

Personaliza tu bebida | Tipo de leche disponible sin costo extra: Entera, Light, Deslactosada.
Elige leche de: Soya + \$14 | Almendra + \$14 | Avena + \$14



VINOS

Tintos.

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
3V Cabernet, Merlot, Tempranillo / Valle de Parras, Mx.	-	750ml \$900
Monte Xanic Calixa Blend Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe, Mx.	-	750ml \$930
LA Cetto Merlot / Valle de Guadalupe, Mx.	125ml \$109	750ml \$490

Rosados.

LA Cetto Blanc de Zinfandel / Valle de Guadalupe, Mx.	-	750ml \$490
Beringer White Zinfandel / California, EUA.	125ml \$129	750ml \$580

Blancos.

Monte Xanic Calixa Ojos Negros / Chardonnay, Chenin Blanc y Colombard / Valle de Guadalupe, Mx.	-	750ml \$580
---	---	-------------

CERVEZA Y DESTILADOS

Cerveza Nacional. Modelo Especial / Negra Modelo / Corona / Corona Light Pacifico / Pacifico Suave / Victoria / Michelob - Ultra / Stella Artois.	355ml \$59
--	------------

Cervecería de Colima. Colimita (Lager) / Piedra Lisa (Session IPA)	355ml \$85
--	------------

Agua Mineral LAHAR. Filtrada con rocas igneas ligeramente carbonatada extraída de las faldas del volcán de Colima.	500ml \$79
---	------------

Rusa con cerveza nacional.	\$74
Michelada con Clamato y cerveza nacional.	\$89
Clamato Preparado jugo de limón, sal y cerveza nacional.	\$84

Tequila.

Maestro Dobel Diamante. 60ml	\$189
Don Julio 70. 60ml	\$219
Herradura Reposado. 60ml	\$159

Mezcal.

Unión Joven. 60ml	\$159
Monte Lobos Espadín. 60ml	\$199
400 Conejos Espadín. 60ml	\$169

Whisky.

JW Black Label. 60ml	\$189
JW Gold Label. 60ml	\$379
Buchanans 12. 60ml	\$199
The Glenlivet Single Malt 12. 60ml	\$219
Bushmills Black Bush. 60ml	\$179

Todos los destilados incluyen 1 (un) refresco 355ml En el caso del tequila y mezcal, se podrá cambiar por 1 (un) servicio que incluye sangrita casera y limón (1oz. c/u.)

Los precios exhibidos incluyen I.V.A. Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años de edad.

MIXOLOGÍA

MEZCAL

De La Ciudad. Con frutos rojos.

Canto Zapoteco. Chile poblano, notas de perejil y sal de gusano.

Alma de México. Licor de melón, hoja de menta y kiwi fresco.

Mezcalito. Jugo de limón, naranja, miel y hierbabuena.

Pepino - Limón. Jugo de limón, pepino fresco y un toque de piña.

Unión

Joven

\$149

c/u

Montelobos

Espadín

\$169

c/u

TEQUILA

Cantarito. Jugo de naranja, toronja y limón, sal de grano y refresco de toronja.

Vampirito. Jugo de naranja, sangrita, limón, refresco de toronja, y sal de grano.

Raspado. Frappé, con licor de naranja, sal, jugo de limón y chile piquín.

M. Dobel

Diamante

\$169

c/u

Don

Julio 70

\$189

c/u

GIN

& Tonic. Limón real, cardamomo y romero fresco.

& Tonic + Frutos Rojos. Zarzamora, blueberry, frambuesa, fresa y hojas de menta.

& Tonic La Ciudad Frutos rojos, , romero fresco, vino tinto, jugo de limón, de arándano y naranja.

Bulldog

\$159

\$169

\$179

Hendrick's

\$179

\$189

\$199

Todas las bebidas anteriores son preparadas con 45ml del licor seleccionado.

Piña Colada. Mezcla frappé de crema de coco, jugo de piña y 60ml de ron.

\$189

Clericot Tinto. 150ml de vino, jugo de naranja y limón. Blueberry, fresa y esferas de manzana verde.

\$159

Clericot Rosado. 150ml de vino, con frutos rojos.

\$159

CARAJILLOS

Clásico. 45ml de Licor 43 + 30ml de café espresso. Pídelo divorciado o shake.

\$149

Baileys. 60ml de Baileys + 30ml de café espresso. Pídelo divorciado o shake.

\$149

Mazapán. 45ml de Baileys + Whisky Black Bush + 30ml de café espresso y leche de crema de maní.

\$159

Oreo®. 45ml de Licor 43 + 30ml de café espresso, vainilla francesa, coronado con crema batida.

\$159

----- Sin espresso -----

Azul. 45ml de Licor 43 Horchata, crema de coco y alga espirulina azul.

\$159

Conejito Turín®. 45ml de Licor 43 + Licor de café + Whisky Black Bush.

\$169

Taro. 45ml de Licor 43 Horchata + Gin Bulldog.

\$159

Matcha. 45ml de Licor 43 Horchata con alga espirulina verde.

\$159

Los precios exhibidos incluyen I.V.A. Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años de edad.

SOPAS

Crema de Flor de Calabaza o Elote dentro de Hogaza. \$139
dentro de nuestro pan de masa madre, con queso fresco.

Sopa de Tortilla \$105
coronada con panela, aguacate y chile mirasol tatemado.

Fideo Seco \$105
sobre crema ácida, con aguacate y queso panela.

BOTANAS - ENTRADAS

Esquites Placeros \$105
con mayonesa o crema, queso fresco y chile piquín.

Quesadillas Fritas (2 piezas) \$139
de chicharrón y flor de calabaza, sobre crema y salsa martajada.

de rajas con elote sobre crema de chile poblano.

de champiñones salteados sobre crema de hongos.

Picaditas Horneadas (3 piezas) \$139
pellizcadas coronadas con chicharrón, salsa roja martajada, queso fresco y crema ácida.

Papas Gajo Gratinadas \$149
con queso fundido, trocitos de tocino crocante y salsa tártara.

Huevos Rotos \$159
un par de huevos estrellados tiernos sobre papa gajo, jamón ibérico y queso parmesano grana padano.

Guacamole \$129
con requesón quemado y cecina crujiente.

Puré de papa \$129
receta secreta, con mantequilla y queso.

Puré de papa trufado \$169
como el de arriba, con aceite de trufa negra.

TACOS Y LONCHES

Taco de Salmón al Pastor \$89

con guacamole, cebolla curtida y piña tatemada.

Taco de Cecina de Yecapixtla \$89

tortilla hecha a mano, costra de queso y guacamole.

Taco de Lengua en salsa verde \$89

tortilla hecha a mano, cebolla y cilantro.

Taco de Arrachera \$89

base de guacamole y queso gratinado.

Taco de Chicharrón Prensado \$89

en salsa roja, con tortilla recién hecha y queso gratinado.

Taco de Chicharrón de la Ramos \$95

en salsa verde, con tortilla recién hecha, guacamole y cebolla morada encurtida.

Mini Cemita Estilo Puebla de Milanesa \$119

la tradicional, de pollo o res, con pan de masa madre, quesillo, aguacate, cebolla blanca cruda y un toque de aceite de oliva.

Lonchecitos (3 piezas) \$119

con nuestro pan, relleno de cochinita pibil, 1 de lengua en salsa verde y 1 de chicharrón prensado en salsa roja.

Pepito de Arrachera \$169

Nuestra baguette de masa madre, crujiente, aderezo de La Ciudad, lechuga romana, jitomate, cebolla y queso gratinado. Acompañado con papas gajo.

Molletes (2 piezas) \$109

los clásicos con nuestro pan, frijolititos bien gratinados.

Molletes Rancheros (2 piezas) \$129

gratinados con chorizo, tocino y guacamole.



ESPECIALIDADES

Panela Empanizada con Chapulines \$169
al horno con espejo de chile poblano.

Chile Hojaldrado \$159
relleno de queso, sobre espejo de crema de chile poblano.

Tlayuda (para compartir 2 px.)
con ingredientes originarios de Oaxaca, tortilla delgadita crujiente de aprox. 40cm. base de frijol y asiento, coronada con suficiente queso gratinado, aguacate y jitomate cherry.
de Cecina de Yecapixtla 200g \$369
de Arrachera 150g \$349
de Vacío 150g \$369

Hamburguesa de Wagyu Cross \$239
120 g de carne, queso gratinado, aderezo Dijon casero y un toque de jitomate fresco, acompañada de papas gajo.

Hamburguesa Vegetariana (Beyond Meat®) \$239
120 g de proteína a base de chícharo, pan brioche recién horneado, un toque de jitomate fresco, aderezo dijon casero y queso gratinado,

Enchiladas Suizas \$169
cubiertas por nuestra salsa verde picosita y cremosa, coronadas con queso gratinado, un toque de aguacate y cebolla.

Enchiladas de Mole Poblano \$179
receta del convento de Santa Rosa, rellenas de pollo, un toque de crema, queso fresco, cacahuete tostado y ajonjolí.

CORTES

Vacío \$429
Corte Certified Angus Beef® (300 g) horneado a la mantequilla con romero flameado al brandy, acompañado de nuestro puré de papa y guacamole.

Arrachera \$379
Corte Certified Angus Beef® (300 g) horneado, acompañado de nuestro puré de papa y guacamole.

DULCE FINAL

Pan Estilo Francés con nata fresca, cajeta y fresas \$154
con nuestro pan multigrano artesanal.

Tarta estilo La Viña \$149
De queso, consistencia suave, con base de dulce de leche.

Wrap estrudel de manzana \$149
tortilla de harina rellena de manzana verde flameada al brandy,
nuez, queso crema, coronada con helado de vainilla.

Tarta de Nuez \$139
imperdible, recién hecha, ingredientes frescos, acompañada de helado y salsa de
frutos rojos.



La gran mayoría de nuestros alimentos y bebidas son preparados en el momento que se ordenan, buscando conservar sus propiedades y sabor.

El consumo de huevo, carne de res y carne de puerco crudo, son de riesgo a la salud y están sujetos a los hábitos alimenticios, alergias y predisposición, siendo absoluta responsabilidad de quien los ordena e/o ingiere.

En nuestra preparación utilizamos frutas y verduras naturales, es por eso que las fotografías son de carácter ilustrativo y puede existir variantes en la presentación final de cada platillo y/o bebida.

Todos los precios incluyen IVA.

Jal, Mx. 2023-2024.

***La* CIUDAD** panadería
& espresso - bar .