

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

Cocina inspirada en el centro - sur de México





BARRA DE CAFÉ | PLUMA HIDALGO, OAXACA

Café Lechero.	(M) 264ml. \$58 (G) 354ml. \$68
Café Espresso Americano.	280ml. \$54
Café de Olla.	250ml. \$52
Chocola Café + Piloncillo + Chocolate.	280ml. \$59
Espresso.	30 ml. \$46
Latte.	(M) 280ml. \$59 (G) 400ml. \$79 Frio 360ml. \$79
Latte Vainilla / Cajeta / Vainilla Sugar Free.	(M) 280ml. \$64 (G) 400ml. \$84 Frio 360ml. \$89
Caramel Macchiato.	(M) 280ml. \$64 (G) 400ml. \$84 Frio 360ml. \$89
Mocaccino.	(M) 280ml. \$64 (G) 400ml. \$84
Cappuccino.	(M) 221ml. \$56 (G) 400ml. \$76
Capuccino Coco / Avellana.	(M) 221ml. \$66 (G) 400ml. \$86
Capuccino Baileys® / Rompope.	(M) 221ml. \$84 (G) 400ml. \$104
Té Caliente.	280 ml. \$46
Chocolate Caliente.	(M) 280ml. \$66 (G) 400ml. \$86
Chocobombon / Chocomaní / Chocomenta.	(M) 280ml. \$74 (G) 400ml. \$94
Chocoavellana / Chocococo.	(M) 280ml. \$74 (G) 400ml. \$94
Chocolate con Baileys®.	(M) 280ml. \$84 (G) 400ml. \$104
Taro Caliente.	(M) 280ml. \$69 (G) 400ml. \$89
Matcha Caliente.	(M) 280ml. \$69 (G) 400ml. \$89
Tisana Caliente Moras / Fresa Kiwi.	(M) 280ml. \$54 (G) 400ml. \$64
Té Chai Vainilla / Verde / Manzana Canela / Sugar Free.	(M) 280ml. \$69 (G) 400ml. \$89

PANADERÍA

Pieza de Pan Dulce Artesanal. \$32

Conchita La Ciudad. ¡La favorita! Nuestra conchita abierta por la mitad con mantequilla y 1 (un) ingrediente a elegir. \$69

Personalízala, agrega 1 o más ingrediente por \$19 c/u:
Cajeta, Nutella®, Nata, Crema Batida, Frijolitos, Mermelada de Fresa, Mermelada de Zarzamora, Blueberry, Queso Philadelphia®, Nuez, Helado, Fresa, Plátano, Zarzamora y Mazapán.

Bisquets. Abiertos por la mitad, horneados con mantequilla. ½ Orden \$54 Orden \$81

Caja de Pan Dulce para Llevar. 9 Piezas empacadas en caja de cartón. \$256

DE LA BARRA SIN ALCOHOL

Malteadas.

Chocolate / Vainilla / Fresa.	360ml. \$89
Oreo® / Snickers® / Mazapán / Choco-Menta / Yogurt de Taro / Vainilla – Espresso.	360ml. \$99
Ferrero® / Conejito Turín® / Crunch®.	360ml. \$104

Cappuccino Frappé.

Oreo® / Coco / Rompope.	360ml. \$89
Baileys® / Nutella® / Caramelo.	360ml. \$99

Chocomilk.	(M) 354ml. \$62 (G) 540ml. \$72
Leche Fría.	354ml. \$42
Chai Frappé.	360ml. \$84
Matcha Frappé.	360ml. \$84
Agua de Limón con Chía.	(M) 354ml. \$54 (G) 540ml. \$64
Limonada.	Mineral \$59 Natural \$54
Naranjada.	Mineral \$59 Natural \$54
Toronjada.	Mineral \$59 Natural \$54
Botella con agua.	600ml. \$28
Refresco.	355ml. \$44
Tisana fría Moras / Fresa Kiwi.	354ml. \$59

Kombucha <i>Naranja / Fresa / Natural / Jengibre / Maracuyá / Yerbabuena / Frutos Rojos.</i>	355ml. \$79
Jugo Schorle Felix <i>Maracuyá / Frambuesa / Guayaba / Mandarina.</i>	355ml. \$69
Lechuguilla Natural en Lata.	355ml. \$69

VINOS

Tintos.

	Copa	Botella
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
---	---	--------------

CERVEZAS Y DESTILADOS

Cerveza Nacional. <i>Modelo Especial / Negra Modelo / Corona / Corona Light</i>	355ml. \$42
<i>Pacífico / Pacífico Suave / Victoria.</i>	
Michelob - Ultra / Stella Artois.	355ml. \$49
Cerveza Nacional Artesanal.	
<i>Cervecería de Colima.</i>	355ml. \$85
<i>Cayaco (American Light Lager) / Colimita (Lager) / Páramo (Pale Ale)</i>	
<i>Piedra Lisa (Session IPA) / Ticús (Porter)</i>	
<i>Cervecería de la Costa.</i>	355ml. \$85
<i>Bahía (Light Lager) / Costera (Blonde Ale) / Mareta (Pale Lager)</i>	
<i>Caleta (Session IPA) / Lunada (Munich Dunkel)</i>	
Agua Mineral LAHAR. <i>Filtrada con rocas igneas ligeramente carbonatada</i>	500ml. \$79
<i>extraída de las faldas del volcán de Colima.</i>	
Rusa <i>con cerveza nacional.</i>	\$74
Michelada con Clamato <i>y cerveza nacional.</i>	\$89
Clamato Preparado <i>jugo de limón, sal y cerveza nacional.</i>	\$84

Tequila.

Maestro Doblé 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
Amores Joven. 60ml.	\$179

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. clu.)

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 2 oz. 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 + 2oz. de café espresso. Pídelo divorciado o shake.

\$149

Baileys. 60ml. de Baileys + 2oz. de café espresso. Pídelo divorciado o shake.

\$149

Mazapán. 45ml. de Baileys + Whisky Black Bush + 1oz. de café espresso y leche de crema de maní.

\$159

Oreo®. 45ml. de Licor 43 + 1oz. 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.

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, frijolitos 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 200grs. \$369
de Arrachera 150grs. \$349
de Vacío 150grs. \$369

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

Hamburguesa Vegetariana (Beyond Meat®) \$239
120 grs. 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 grs.) horneado a la mantequilla con romero flameado al brandy, acompañado de nuestro puré de papa y guacamole.

Arrachera \$379
Corte Certified Angus Beef® (300 grs.) 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 .