La CIUDAD
DE LOS ALMUERZOS



EL LECHERO



LA CONCHITA



Jalisco, México

Zapopan · Guadalajara · Tlajomulco de Zúñiga

DESPIERTA FELIZ

La Ciudad en Casa

Lo preferido, ahora para llevar.



SOBRE MASA

Caja de nuestros famosos churros (300 g)* **$184**

Congelados, listos en 5 min en tu freidora de aire. Elige Bites o Lazo.

Cuando la plática sigue.

El último antojo se convierte en una razón para seguir juntos.

Caja de pan dulce artesanal (8 piezas)* **$389**

BUOO® tostadores. Café de altura de Chiapas (500 g)* **$349**

100 % arábica, de tueste medio. Pídelo en grano o molido al momento, como prefieras.

Mole Poblano Almendrado en Pasta - Precocido (500 g)* **$189**

Nuestro famoso mole ahora para disfrutar en casa. Rinde de 10 a 12 porciones.

*Exclusivo para llevar.

Panadería y churros





Conchita La Ciudad **$94**

¡La favorita! Nuestra conchita abierta por la mitad con mantequilla y 1 ingrediente a elegir.

Personalízala: agrega 1 ingrediente **$29 c/u.**

Cajeta, Nutella®, Nata, Crema Batida, Frijolitos, Mermelada de Fresa, Mermelada de Zarzamora, Queso Philadelphia®, Helado, Fresa, Plátano, Mazapán Untable, Lotus Biscoff®, Pistache con kataifi.

Bísquets

De nuestra panadería, en mitades y horneados con mantequilla.

½ orden (2 mitades)	**$79**
Orden (4 mitades)	**$109**

Acompáñalos con **+ $42 cada uno**

Nata / Nutella® / Cajeta / Mermelada de Zarzamora / Queso Philadelphia® / Mazapán Untable / Lotus Biscoff® / Pistache con kataifi.

Pieza de Pan Dulce Artesanal De nuestro horno. **$54**

Nuestros Churros

Sé parte de esta nueva historia de amor.
En España aprendimos el oficio, en México perfeccionamos la receta “sabor a Templo”

Orden de 5 piezas **$94**

Solo con azúcar o con azúcar y canela.

Personaliza tu orden agregando 1 ingrediente **+ $42 c/u.**

Elige entre: Cajeta / Nutella® / Mazapán Untable / Lotus Biscoff® / Pistache con kataifi.

Orden de Churros Bites **$129**

Con azúcar o con azúcar y canela + 1 ingrediente a elegir.

Pan para llevar

8 piezas empacadas en caja de cartón **$389**

Nuestro Café





Bebida	Tamaño único	Mediano	Grande	Frío
Café Lechero		270 ml **$79**	350 ml **$89**	
Espresso	30 ml **$59**			
Latte		290 ml **$79**	410 ml **$99**	410 ml **$99**
Latte Vainilla / Vainilla Sugar Free		290 ml **$84**	410 ml **$104**	410 ml **$99**
Caramel Macchiato / Mocaccino		290 ml **$84**	410 ml **$104**	410 ml **$99**
Cappuccino		290 ml **$84**	410 ml **$104**	
Cappuccino de avellana		290 ml **$79**	410 ml **$99**	
Cappuccino con Baileys®		290 ml **$99**	410 ml **$119**	
Moka Blanco		290 ml **$79**	410 ml **$99**	
French Vanilla		290 ml **$79**	410 ml **$99**	
Café Americano	Refill. **$74**			
Espresso Americano Frío: extracción directa a hielos.	290 ml **$74**			270 ml **$79**
Café de Olla	290 ml **$69**			
Olla Latte	290 ml **$79**			
Chocolla Café + Piloncillo + Chocolate.	290 ml **$79**			

Botánicos y raíces - Infusiones -

Bebida	Tamaño único	Mediano	Grande	Frío
Té Caliente	290 ml **$64**			
Taro Caliente		290 ml **$89**	410 ml **$109**	
Matcha Caliente		290 ml **$89**	410 ml **$109**	
Tisana Moras / Fresa Kiwi / Mango, Piña y Carambola / Frutos Rojos.		290 ml **$69**	410 ml **$79**	410 ml **$79**
Té Chai Vainilla / Manzana Canela		280 ml **$89**	410 ml **$109**	

Conviértelo en Dirty Chai **+ 1 Espresso 30 ml +$18**

Personaliza tu bebida | Leches disponibles sin costo extra: entera, light y deslactosada.
Leches vegetales: Soya + $16 | Almendra + $16 | Avena (Oatly!®) + $16

Nuestro Chocolate





Bebida	Mediano	Grande	Frío
Chocolate Caliente	290 ml **$84**	410 ml **$104**	
Chocomenta	290 ml **$99**	410 ml **$119**	
Chocoavellana	290 ml **$99**	410 ml **$119**	
Chocolate con Baileys®	290 ml **$109**	410 ml **$129**	
Chocolate Español	290 ml **$89**	410 ml **$114**	410 ml **$114**
Chocolate Suizo	290 ml **$89**	410 ml **$114**	410 ml **$114**

Alipuses Mañaneros

Xocovino Nuestro chocolate caliente (230 ml) con piquete de vino tinto (60 ml) coronado con crema batida.	**$119**
Mimosa Jugo de naranja y Analogía Espumoso Brut (ensamble de Querétaro, México).	180 ml **$179**
10 Mimosas Jugo de naranja (1,050 ml) y Analogía Espumoso Brut (botella de 750 ml).	**$1,299**
Aperol Brut Comienza tropical. Aperol® (75 ml) + Espumoso Brut (75 ml) + Soda (75 ml).	**$189**
Aperital Brut Espumoso Brut (75 ml) + 75 ml de Aperital® (licor mexicano de mandarina) y 75 ml de soda.	**$189**

Carajillos

Clásico Licor 43 (45 ml) + café espresso (60 ml). Pídelo divorciado o agitado.	**$169**
Baileys Café espresso (60 ml) + Baileys® (45 ml). Pídelo divorciado o agitado.	**$169**
Alquimia 44 45 ml de Libor + café espresso (60 ml). Pídelo divorciado o agitado. (Licor de especias, originario de Michoacán, México, desde 1920)	**$179**

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años de edad.

Bebidas Frías



Malteadas

Chocolate / Vainilla / Fresa	**360 ml $114**
Oreo® / Vainilla - Espresso / Choco-Menta	**360 ml $134**
Conejito Turín® / Ferrero® / Lotus® Strawberry Cheesecake	**360 ml $154**

Cappuccino Frappé

Natural	**360 ml $99**
Oreo® / Nutella® / Cajeta / Moka Turín / Salt Caramel	**360 ml $124**
Baileys®	**360 ml $159**

NUEVO

Super Lechero Shaken 60 ml de café intenso, brown sugar y un toque de canela, agitados con hielo y terminados con la suavidad de la leche de avena Oatly!®.	**410 ml $109**
Licuado La Ciudad Con base de leche entera o deslactosada. Elige hasta 3 ingredientes: Chocomilk® / Fresa / Plátano / Melón / Papaya / Mango / Blueberry / Frambuesa / Zarzamora / Avena / Granola / Shot de Espresso.	**410 ml $99**
Cambia la base de leche por yogur natural	**+ $15**
Chocomilk®	**410 ml $89**
Taro / Matcha / Chai Frío	**410 ml $119**
Taro / Matcha / Chai Frappé	**360 ml $105**
Conviértelos en Dirty (agrega 1 shot de espresso de 30 ml).	**+$18**

Personaliza tu bebida | Leches disponibles sin costo extra: entera, light y deslactosada.
Leches vegetales: Soya + $16 | Almendra + $16 | Avena (Oatly!®) + $16

Opción ligera

Jugos Naturales

Naranja / Toronja / Papaya / Zanahoria / Combinado. **(M) 290 ml $79 · (G) 410 ml $89**

Jugo Verde Perejil, apio, jugo de naranja, toronja y piña. **(M) 290 ml $84 · (G) 410 ml $94**



Jugos de La Ciudad

(M) 290 ml $89 · (G) 410 ml $99

Baloo Con base de naranja. Elige 1 ingrediente extra: Fresa / Plátano / Zarzamora / Blueberry / Frambuesa / Betabel / Manzana Verde / Mango.

Japi Naranja con Fresa y Kiwi.

Zama Piña natural y menta.

Umbral Nuestro jugo verde con espinaca.

Agua de Limón con Chía	**(G) 410 ml $79**
Limonada	**Mineral 430 ml $74 · Natural 410 ml $69**
Naranjada	**Mineral 430 ml $74 · Natural 410 ml $69**
Toronjada	**Mineral 430 ml $74 · Natural 410 ml $69**
Cerveza	**355 ml $69**
Botella con agua	**600 ml $36**
Refresco	**355 ml $64**

Opción ligera

Para Comenzar



Yogur con miel y granola. **$94**

Con miel, granola y fresas. **$109**

Plato de Frutas. **M $89 | G $109**

Plato de Frutas Preparado. Con queso cottage, yogur, granola y miel. **M $129 | G $149**

Panela Asada (250 g). Acompañada de salsa roja o verde y ensalada. **$169**

Orden de Quesadillas. 3 piezas **$179**

(Pídelas de maíz o de harina). ¡Perfectas para iniciar! Con delicioso queso gratinado y rajas de chile jalapeño con epazote.

Orden de Quesadillas La Ciudad. 3 piezas **$189**

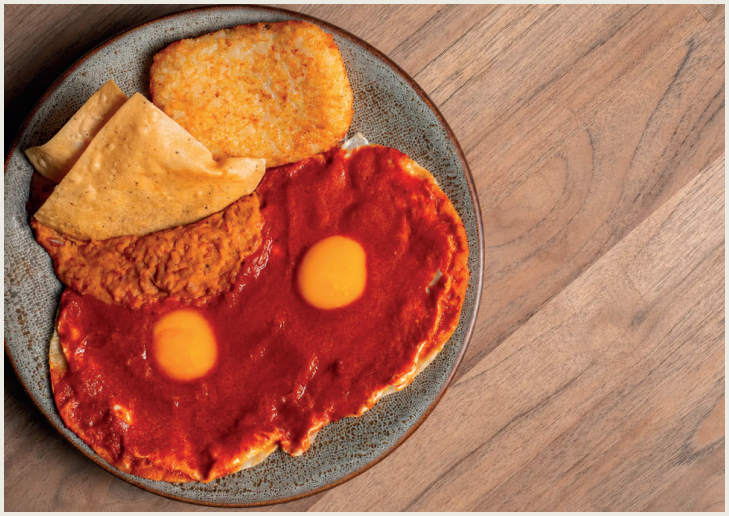
(Pídelas de maíz o de harina). ¡Sencillamente únicas! Con delicioso queso gratinado y rajas de chile jalapeño con epazote. Bañadas en salsa roja, verde o de 5 chiles y coronadas con cebolla, queso y crema.

> **Agrega tlalitos (80 g)** a cualquiera de las dos órdenes. **+$64**

Orden de Picaditas del Centro. 3 piezas. Las favoritas. Rojas, verdes o bandera, coronadas con queso, cebolla y tlalitos (80 g), una variedad de chicharrón del centro-sur del país. **$194**

Opción ligera

Huevos al gusto



Rancheros con salsa roja

Guarnición habitual

2 huevos (120 g), acompañados de frijoles refritos y 1 pieza de papa hash brown.

Cambia la guarnición

Pide ensalada de mezcla de lechugas, jitomates cherry frescos y zanahoria, con vinagreta de Dijon y miel de abeja, sobre una base de compota de frutos rojos.

A la mexicana. Ligera combinación de jitomate, cebolla y chile jalapeño.	**$169**
Con nopales.	**$169**
Con espinacas.	**$169**
Con tocino (50 g).	**$179**
Con jamón de pavo (60 g).	**$179**
Con Champiñón.	**$169**
Con chorizo (40 g). Con el tradicional de La Ciudad.	**$179**
Con Machaca (40 g). ¡Exquisitos! Desde Sonora en la Perla Tapatía.	**$209**
Con Machaca (40 g) a la mexicana. Todo el sabor de Sonora revuelto con jitomate, cebolla y chile jalapeño.	**$219**
Rancheros. ¡Toda una tradición! Huevos estrellados montados sobre tortilla. Elige salsa roja, verde o de 5 chiles, o pídelos divorciados.	**$179**
Al Albañil. Revueltos, bañados en salsa roja, verde o de 5 chiles.	**$169**
Tirados (revueltos con nuestros frijoles)	**$189**

Solo con guarnición de panela fresca (100 g).

Extras

Se cobran por separado.

Agrega "A la mexicana".	**+$5**
Pídelos solo con claras (90 g).	**+$19**
1 Clara adicional (30 g)	**+$19**
Agrega queso gratinado (60 g) o panela asada (100 g) o panela fresca (100 g).	**+$64**
Agrega Aguacate (50 g)	**+$46**
Agrega Chicharrón San Juan, El Original de Mty (70 g). Pídelo en salsa verde o crujiente.	**+$99**

Opción ligera

Personaliza tu platillo

Almuerzo



Elige hasta 3 puntos

Combina guisos, comal y huevos. **$269**

Ejemplo: 1 guiso + 1 pieza del comal + 1 huevo estrellado = **3 puntos**

Nuestros guisos

1 guiso = 1 punto

Chilaquiles. ¡Clásicos! Rojos, Verdes o combinados.

Chilaquiles La Ciudad. ¡Especialidad! 5 Chiles, al Chipotle o al Mole Poblano.

Chicharrón Prensado (90 g). ¡Buenísimo! Bañado en salsa roja.

Costilla de cerdo (160 g). En salsa verde o de 5 chiles. ¡Pruébala! *14 horas de horneado.*

Lengua en salsa Verde (90 g). ¡Deliciosa! *14 horas de horneado.*

Papas con Chorizo (80 g). Nuestra receta de antaño.

Arrachera Arriera (90 g). Fajitas con cebolla, champiñones y chile jalapeño.

Cochinita Pibil (90 g). ¡Deliciosa! Con todo el sabor de La Ciudad. *14 horas de horneado.*

Chorizo (80 g). Hecho en casa, como nunca lo habías probado.

Del comal

1 pieza = 1 punto

Picadita. ¡La Favorita! Roja, verde o bandera. Con queso y cebolla.

Quesadilla. ¡Sencillamente única! Con delicioso queso gratinado, epazote y rajas.

Mollete. El tradicional, con nuestros frijolitos y cubierto de queso.

Huevos

Huevos al Gusto*. **2 puntos**
*Elige de nuestra variedad.

1 Huevo Estrellado. 60 g **1 punto**

En Personaliza tu platillo, los guisos, las opciones del comal y los huevos al gusto incluyen guarnición de frijoles.
Si tienes alguna duda sobre los ingredientes que contienen nuestros guisos, no dudes en preguntar a tu mesero.
Los gramajes que se muestran en la sección “Nuestros Guisos” hacen referencia a la cantidad por punto.

Arrachera Angus

Sugerencia de la casa

280 g · $499

Acompañada con Chilaquiles o Chilaquiles La Ciudad, frijoles y guacamole.

(El gramaje que se muestra hace referencia al peso de la carne en crudo).

Omelettes

Dos piezas de huevo (120 g), con frijoles refritos y papa hash brown.

Cambia la guarnición. Pide ensalada de mezcla de lechugas, jitomates cherry frescos y zanahoria, con vinagreta de Dijon y miel de abeja, sobre una base de compota de frutos rojos.



Olé



Con Chilaquiles

Español. ¡Gran sabor! Relleno de jamón serrano (45 g) y queso gratinado.	**$209**
Saludable. ¡Delicioso! Relleno con queso panela y jamón de pavo (60 g) o pollo (80 g) + 1 ingrediente a elegir: espinaca, champiñones o nopales.	**$209**
Zacatlán. Relleno de tlalitos (40 g), queso panela y cebolla guisada.	**$214**
Clásico. Con queso gratinado y un ingrediente a elegir: jamón (60 g), chorizo (40 g), champiñones o tocino (50 g).	**$194**
Valentina. Con espinaca y jitomate cherry. Elige queso cottage o panela.	**$194**
Olé. Queso gratinado y nuestras tradicionales papas con chorizo (80 g). Bañado en salsa de chipotle, con un toque de crema.	**$214**
Ranchero. Deliciosa combinación de queso gratinado y machaca (40 g) a la mexicana. Bañado en salsa roja.	**$229**
Con Chilaquiles Algo diferente, con queso gratinado y nuestros chilaquiles por dentro. Pídelos del color que prefieras, con cebolla, crema y queso fresco.	**$214**

Extras para tu omelette

Se cobran por separado.

Pídelos solo con claras (90 g).	**+$19**
Agrega Aguacate (50 g)	**+$46**
Agrega Chicharrón San Juan (70 g)	**+$99**

Opción ligera

Nuestras Especialidades



Enchiladas de Mole Poblano.

Rellenas de pollo. Desde la ciudad de Puebla y con nuestro inigualable sazón. ¡Tienes que probarlas!

2 piezas	**4 piezas**
(80 g de pollo)	(160 g de pollo)
$159	**$229**

1 huevo estrellado encima (60 g) **+$29**



Pan Estilo Francés.

Elaborado con nuestro pan brioche recién horneado.

Con nata, fresas y cajeta.	**$219**
Con helado de vainilla, fresas y cajeta.	**$229**

Huevos Cholula. Recomendación de la casa. Huevos estrellados bañados en nuestro mole poblano, con un toque de ajonjolí. Acompañados de Chilaquiles o Chilaquiles La Ciudad. **$259**

Huevos Sureños. Dos huevos estrellados montados sobre dos rebanadas de jamón, queso y un bísquet a la mantequilla partido por la mitad, bañados en salsa roja, con un toque de aguacate. **$219**

Huevos Mestizos. Dos huevos pochados en caldo de jitomate con un toque de chile verde, espinaca, cubos de panela fresca y aguacate. ¡Tienes que probarlos! **$219**

Picaditas Montadas. 3 piezas. Elige una opción: chicharrón prensado (90 g) o cochinita pibil (90 g) o lengua en salsa verde (90 g) o Cecina de Yecapixtla (140 g). Pídelas rojas, verdes o bandera. ***No se pueden combinar.*** **$269**

Quesadillas Rellenas. 3 piezas. Elige un relleno: chicharrón prensado (90 g) o cochinita pibil (90 g) o lengua en salsa verde (90 g) o Chorizo (80 g) o Cecina de Yecapixtla (140 g) o Papas con Chorizo (80 g). ***No se pueden combinar.*** Pídelas de maíz o de harina. **$269**

Huevos La Ciudad. ¡Imperdibles! Revueltos con tocino (40 g) o chorizo (40 g) y queso gratinado, bañados en salsa roja, verde o 5 chiles. Acompañados de frijoles refritos y papa hash brown. **$239**

Huevos Tarascos. Dos huevos estrellados montados sobre tortilla, dos rebanadas de jamón y queso, bañados en nuestra salsa de 5 chiles, coronados con aguacate. **$219**

Opción ligera

Nuestras Enchiladas

	2 piezas 80 g de pollo.	4 piezas 160 g de pollo.
Sencillas. Rojas o Verdes. Rellenas de pollo con queso, cebolla y crema.	**$139**	**$199**
La Ciudad al Chipotle o a los 5 Chiles, rellenas de pollo con queso, cebolla y crema.	**$149**	**$209**
Suizas rellenas de pollo con queso gratinado, cebolla y crema.	**$169**	**$239**
Cambia el relleno de pollo de tus enchiladas por Cecina de Yecapixtla	70 g **+$49**	140 g **+$94**
Enfrijoladas La Ciudad. Exquisitos taquitos rellenos de huevo (120 g) o pollo (160 g) bañados en nuestra salsa de frijol con un toque de chile verde, chorizo, queso y crema. 4 piezas.		**$229**
Con queso gratinado encima (60 g)		**+$64**

Chilaquiles





Las fotos muestran una orden completa de chilaquiles.

	Media porción	Completa
Clásicos. Rojos, verdes o combinados. Con cama de frijoles.	**$129**	**$179**
La Ciudad. ¡Especiales! 5 Chiles, al Chipotle o al Mole Poblano. Con cama de frijoles.	**$139**	**$189**
Suizos. ¡Favoritos! Cremosos, coronados con crema, queso fresco y cebolla. Recomendación: pídelos con chicharrón San Juan horneado.	**$139**	**$189**
Gdl. Sabor tapatío. Con nuestra salsa verde especial, carne en su jugo, tocino y frijoles enteros. Terminados con queso, crema, cebolla fresca y cilantro, con una cebollita cambray de acompañamiento.	No aplica	**$219**

Personaliza tu platillo:

Agrega Pollo (80 g).	**+$69**	**Agrega Aguacate (50 g).**	**+$46**
Agrega 1 Huevo (60 g) Estrellado o Revuelto.	**+$29**	**Agrega Chicharrón San Juan (El Original de Mty) (70 g).** Pídelo en salsa verde o crujiente.	**+$99**
Agrega Queso Gratinado (60 g).	**+$64**	**Agrega Cecina de Yecapixtla (70 g)**	**+$99**

Gratín - Molletes y sándwiches





Molletes

Rancheros

Orden de 3 piezas, con frijol y queso gratinado.
Elige una variedad por orden.

Norteños. Con machaca (40 g).	**$219**
Españoles. Con jamón serrano (45 g). ¡Olé!	**$219**
Cui cui. Con chicharrón prensado rojo (90 g) o con cochinita pibil (90 g). No se pueden combinar.	**$269**
Poblanos. Con pollo deshebrado al mole.	**$219**
Rancheros. ¡Los favoritos! Con chorizo (80 g) y tocino (30 g). Coronados con guacamole.	**$229**
Con Chilaquiles. Elige entre rojos, verdes, 5 Chiles, al chipotle, al mole poblano o suizos.	**$209**
Con 1 huevo estrellado encima (60 g).	**+$29**
Con Pollo (80 g).	**+$69**
Clásicos. Frijol y queso.	**$179**
Con jamón de pavo (3 rebanadas) o tocino (3 rebanadas) o champiñones.	**$199**
Con chorizo La Ciudad (80 g).	**$204**

Hamburguesa de Webito **$209**

con pan de papa Martin's, queso gratinado, mezcla de lechuga, dos rebanadas de tocino y huevo revuelto (120 g). Acompañada de papa hash brown.

Sándwich. **$229**

Nuestro pan artesanal, con espinaca, queso gratinado, dos rebanadas de tocino y un toque de crema. Acompañado de pico de gallo y papa hash brown. Pídelo de pollo (80 g) o jamón de pavo (2 rebanadas) o huevo revuelto (120 g).

Nuestros Hotcakes

DE LA CASA
BUTTERMILK CASERO

El secreto está en nuestro buttermilk hecho en casa. Suaves, esponjosos y doraditos por fuera.

La Ciudad. Nuestros preferidos. Tres (3) piezas acompañadas de miel de abeja infusionada con mantequilla y un sutil toque de sal.	**$189**
Agrega tocino (3 Rebanadas)	**+$39**
SoHo. Elige entre Nutella®, cajeta o mazapán untable.	**$209**
Dubai. Con crema de pistache con kataifi o con Lotus Biscoff®	**$229**
Agrega plátano o fresa.	**+$39**

Menú Despierta Feliz

(Disponible solo de lunes a viernes)*

Elige 1 Bebida + 1 Entrada + 1 Platillo

por solo
$299

01 Bebida

Café de Olla (290 ml).
Café Americano (Refill).
Jugo natural de Naranja (290 ml)
Jugo natural de Toronja (290 ml)
Jugo natural de Zanahoria (290 ml)
Jugo Verde (290 ml)

Cambia tu bebida por: **+$29**

Café Lechero. (M) 270 ml.
o Chocolate Caliente. (M) 290 ml.
o Cappuccino. (M) 290 ml.
o Mocaccino / Latte. (M) 290 ml.
o pide tu jugo en tamaño grande (410 ml).

02 Entrada

Pieza de Pan Dulce (1).
Platito de Frutas (1).

Cambia tu entrada por: **+$29**

Conchita La Ciudad con un ingrediente
o Churros Bites con azúcar y canela.

03 Platillo

Chilaquiles (½ porción). Elige entre rojos, verdes, 5 chiles, al chipotle, al mole poblano o suizos. Coronados con pollo (80 g) o 1 huevo estrellado (60 g) o 1 huevo revuelto (60 g).

Huevos Rancheros.

Huevos con jamón (60 g), con tocino (50 g) o a la mexicana.

Omelette Valentina con espinaca y jitomate cherry. Elige queso cottage o panela.

Molletes (3) con Jamón de pavo (3 rebanadas) o con Chorizo (80 g) o Champiñones.

Pan Estilo Francés con nata, fresas y cajeta.

Hotcakes La Ciudad. 3 piezas acompañadas de miel de abeja infusionada con mantequilla y un sutil toque de sal.

Orden de quesadillas (3 piezas). Rellenas con rajas de chile jalapeño, epazote y tlalitos (80 g).

* Promoción válida de lunes a viernes. No acumulable con otras promociones o descuentos, excepto con el descuento Ciudadanía (Tarjeta de Lealtad). No aplica en días festivos. No se puede cambiar una bebida caliente de tamaño mediano a grande. Aplican restricciones.

Nos vemos en La Ciudad.

Seguimos aquí gracias al talento del equipo que hace posible La Ciudad cada día.

La JALISCO · MÉXICO
16
AÑOS
NOVIEMBRE 2026

Nuestras sucursales

Suc. Country Club
Calle Mar Mediterráneo 2171
Col. Country Club.
Guadalajara, Jalisco.

Suc. Ciudad del Sol
Av. López Mateos 2180A
Col. Ciudad del Sol.
Zapopan, Jalisco.

Suc. Galerías Santa Anita
Av. López Mateos 9900-L200
Centro Comercial Galerías Sur
Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco.

www.despiertafeliz.com.mx
www.laciudaddelosalmuerzos.com.mx
@laciudaddelosalmuerzos

Compromiso con el medio ambiente

En La Ciudad de los Almuerzos, reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el entorno.

Elaboramos todo nuestro pan, dulce y salado, con energía solar. En nuestras cocinas utilizamos hornos de cocción inteligente que optimizan el consumo de energía y gas y contribuyen a reducir la huella ambiental dentro de nuestro sector gastronómico.

Información al consumidor

La mayoría de nuestros alimentos y bebidas se preparan al momento del pedido, con el propósito de conservar su frescura, propiedades y sabor.

Todos los gramajes exhibidos en este menú hacen referencia al peso de las proteínas en crudo.

El consumo de huevo, carne de res o carne de cerdo crudos implica un riesgo para la salud. Dicho consumo queda bajo la entera responsabilidad de quien los solicita y/o ingiere, considerando sus hábitos alimenticios, alergias y predisposición individual.

En nuestras preparaciones utilizamos frutas y verduras naturales; por ello, las imágenes son de carácter ilustrativo y pueden presentarse variaciones en la apariencia final de los platillos y bebidas.

Todos los precios incluyen IVA.

Grupo Cocina con Sentimiento
Jalisco, México, noviembre de 2026.

despiertafeliz.com