

La CIUDAD panadería
& espresso - bar .

Bebidas - Lo fresco sin alcohol

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
Botella con agua.	600ml \$32
Refresco.	355ml \$52
Tisana fría Moras / Fresa Kiwi.	354ml \$69
Kombucha Jengibre / Maracuyá / Yerbabuena / Frutos Rojos.	355ml \$89
Soda 100% Natural Felix Maracuyá / Frambuesa / Guayaba / Mandarina / Manzana.	355ml \$79
Agua Mineral LAHAR. Filtrada con rocas igneas ligeramente carbonatada extraída de las faldas del volcán de Colima.	500ml \$89

Cerveza

Cerveza Nacional. Modelo Especial / Negra Modelo / Corona / Corona Light Pacífico / Pacífico Suave / Victoria / Michelob - Ultra / Stella Artois.	355ml \$59
Cerveza Artesanal. Colimita (Lager) / Piedra Lisa (Session IPA).	355ml \$89
Rusa con cerveza nacional. (385 ml)	\$79
Michelada (Salsas negras, limón y sal) con cerveza nacional. (415 ml)	\$84
Michelada con Clamato con cerveza nacional. (475 ml)	\$89
Combo Mezcal + Chela.	\$109
Para todo mal y todo bien. Mitre Origen Espadín (30 ml) + Cerveza Nacional (355 ml)	





Entradas

Crema de Flor de Calabaza o Elote dentro de Hogaza dentro de nuestro pan de masa madre, con queso fresco.	\$159
Sopa de Tortilla coronada con panela, aguacate y chile mirasol tatemado.	\$109
Fideo Seco sobre crema ácida, con aguacate y queso panela.	\$109
Esquites Placeros con mayonesa o crema, queso fresco y chile piquín.	\$105
Quesadillas Fritas (2 piezas) rellenas de chicharrón y flor de calabaza, sobre crema y salsa martajada.	\$139
Guacamole con requesón quemado y cecina crujiente.	\$159
Guacamole La Ciudad con requesón quemado y Chicharrón de la Ramos horneado (80 g).	\$199
Chile Hojaldrado relleno de queso, sobre espejo de crema de chile poblano.	\$169
Lonchecitos (2 piezas) con nuestro pan de masa madre. Elige entre: Cochinita pibil (55 g) / Lengua en salsa verde (55 g) / Chicharrón prensado en salsa roja (55 g).	\$119
Panela Empanizada frita con espejo de salsa chipotle, acompañada con salsa tártara.	\$159

Nuestras papas

A la francesa (180 g).	\$99
Gajo (180 g).	\$99
<i>Incluye 2 de nuestros aderezos (30 ml c/u).</i>	

Mayonesa / Samurai (HC) / Andalouse (HC) / Ranch /
Buffalo - Ranch / Mostaza Dijon (HC) / Salsa Tártara (HC)
(HC) Hecho en Casa.

Aderezo adicional.	\$29
--------------------	------

Pepitos

Nuestra baguette de masa madre, crujiente, aderezo de La Ciudad, lechuga romana, jitomate y cebolla.

Arrachera (120 g).	\$189
Vacío (120 g).	\$209
Cecina de Yecapixtla (160 g).	\$189
Milanesa de Pollo (120 g).	\$189
Milanesa de Res (120 g).	\$189
Agrega guacamole (50 g).	\$39
Agrega queso gratinado (65 g).	\$56

Hamburguesas

113 g de Carne certificada Angus Beef entre nuestro pan brioche a la mantequilla con cebolla, jitomate y lechuga fresca con un toque de nuestro aderezo de mostaza dijon.

Clásica con queso.	\$139
Cheese Burger con doble queso americano.	\$149
Bacon Burger sin lechuga. Con arúgula, queso americano y tocino crujiente.	\$189
Avocado Burger Guacamole y queso gratinado (nuestra mezcla de adobera y mozzarella)	\$189
Quesa Burger 120 g de Carne certificada Angus Beef estilo smash entre dos tortillas de harina con queso gratinado, nuestro aderezo dijon y lechuga fresca.	\$149

Hamburguesa La Ciudad 120 g de carne Wagyu Cross, queso gratinado, nuestro aderezo dijon casero, cebolla, lechuga y jitomate fresco.	\$219
---	-------

Hamburguesa Vegetariana (Beyond Meat®) 120 g de proteína a base de chícharo, un toque de jitomate fresco, aderezo dijon casero y queso gratinado.	\$219
--	-------

Agrega guacamole (50 g).	\$39
Agrega queso gratinado (65 g).	\$56

Arma tu combo

Pepito (excepto Vacío) + Papas de tu elección (120 g) + Refresco.	\$259
Pepito (excepto Vacío) + Papas de tu elección (120 g) + Cerveza*.	\$269
Pepito de Vacío + Papas de tu elección (120 g) con 1 aderezo + Refresco o Cerveza*.	\$289
Hamburguesa (excepto La Ciudad y Vegetariana) + Papas de tu elección (120 g) + Refresco.	\$259
Hamburguesa (excepto La Ciudad y Vegetariana) + Papas de tu elección (120 g) + Cerveza*.	\$269
Burger La Ciudad o Vegetariana + Papas de tu elección (120 g) + Refresco o Cerveza*.	\$299

**Todos los combos incluyen 1 aderezo.*

**Elige cualquier cerveza disponible en nuestro menú del Grupo Modelo.*

Agrega guacamole (50 g).	\$39
Agrega queso gratinado (65 g).	\$56
Agrega aderezo adicional.	\$29
Cambia tu refresco por Naranja o Limonada Natural / Mineral.	+\$10



Tacos

Con tortilla de harina, orden de 2 piezas, coronados con cilantro y cebolla.

Cecina de Yecapixtla (80 g).	\$89
Lengua en salsa verde (60 g).	\$89
Chicharrón prensado rojo o verde (60 g).	\$89
Cochinita Pibil (60 g).	\$89
Chorizo (60 g).	\$89
Arrachera (80 g).	\$89
Vacío (80 g).	\$129
Chicharrón de la Ramos horneado (80 g).	\$109
Agrega guacamole a tu orden de tacos (50 g).	\$39
Agrega queso gratinado en tus tacos (65 g).	\$56

Especialidades

Mini Cemita Estilo Puebla de Milanesa la tradicional, de pollo o res (120 g) con pan de masa madre, quesillo, aguacate, cebolla blanca cruda y un toque de aceite de oliva. \$139

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 160g	\$359
de Arrachera 160g	\$359
de Vacío 160g	\$389

Enchiladas Suizas (3 piezas) rellenas de pollo (140 g) cubiertas por nuestra salsa verde picosita y cremosa, coronadas con queso gratinado y cebolla. \$189

Enchiladas de Mole Poblano (3 piezas) rellenas de pollo (140 g) receta del convento de Santa Rosa un toque de crema, queso fresco y ajonjolí. \$189

Cortes

Vacío Corte Certified Angus Beef® (300 g) horneado a la mantequilla con romero flameado al brandy.	\$489
Arrachera Corte Certified Angus Beef® (300 g) horneado.	\$479

Incluyen un (1) acompañamiento. Elige entre:
Puré de Papa / Guacamole / Papas a la francesa / Papas Gajo.

El consumo de carne de res y carne de puerco crudos, 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.

Todos los precios exhibidos incluyen I.V.A.

Vinos

Tintos

LA Cetto, Merlot / Valle de Guadalupe, Mx.

3V Cabernet, Merlot, Tempranillo / Valle de Parras, Mx.

Ensamble Arenal, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah, Barbera / Valle de Guadalupe, Mx.

Rosados

LA Cetto, Blanc de Zinfandel / Valle de Guadalupe, Mx.

Beringer, White Zinfandel / California, EUA.

Blancos

Monte Xanic Calixa Ojos Negros, Chardonnay, Chenin Blanc y Colombard / Valle de Guadalupe, Mx.

Wino, Chenin Blanc (Valle de Guadalupe) Chardonnay (Querétaro), Mx.

Copa

125 ml \$99

-

-

Botella

750ml \$420

750ml \$900

750ml \$1109

-

125 ml \$129

-

-

750ml \$490

750ml \$600

750ml \$700

750ml \$1300

Destilados

Todos los destilados contienen 30 ml.

Tequila.

Maestro Dobel Diamante. \$109

Don Julio 70. \$129

Herradura Reposado. \$99

Tradicional Plata. \$79

Mezcal.

Unión Joven. \$99

Monte Lobos Espadín. \$109

Mitre Espadín Joven. \$79

Whisky.

JW Black Label. \$129

JW Gold Label. \$199

Buchanans 12. \$129

Glenlivet Single Malt 12. \$169

Bushmills Black Bush. \$99

En la compra de cualquier destilado agrega un (1) mezclador (Refresco 355ml) +\$35



Todos los precios exhibidos incluyen I.V.A.

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

Mixología

Todas las bebidas en el siguiente listado (MEZCAL, TEQUILA, GIN) son preparadas con 45 ml del licor seleccionado **excepto Mezcal Jamaica y Tequila Pompelmo.**

MEZCAL	De La Ciudad. Con frutos rojos.			
	Canto Zapoteco. Chile poblano, notas de perejil y sal de gusano.	Mitre.	Unión.	Montelobos.
	Alma de México. Licor de melón, hoja de menta y kiwi fresco.	\$139 c/u.	\$149 c/u.	\$159 c/u.
	Mezcalito. Jugo de limón, naranja, miel y hierbabuena.			
	Jamaica. Jugo limón, naranja, Mezcal (30ml) y Ancho Reyes (30ml)			
TEQUILA	Cantarito. Jugo de naranja, toronja y limón, refresco de toronja.	Tradicional	M. Dobel	Don
	Vampirito. Jugo de naranja, sangrita, limón y refresco de toronja.	Plata	Diamante	Julio 70
	Raspado. Frappé, licor de naranja, jugo de limón y chile piquín.	\$139 c/u.	\$209 c/u.	\$269 c/u.
	Pompelmo. Toronja, limón, Tequila (30ml) y Ancho Reyes (30ml)			
GIN	& Tonic. Limón real, cardamomo y romero fresco.			
	& Tonic + Frutos Rojos. Zarzamora, blueberry, frambuesa y fresa.	Larios	Bulldog	Hendricks
	& Tonic La Ciudad. Frutos rojos, romero fresco, vino tinto, jugo de limón, de arándano y naranja.	\$159 c/u.	\$199 c/u.	\$269 c/u.

Piña Colada. Mezcla frappé de crema de coco, jugo de piña y 60ml de ron. \$119
Moscow Mule Como debe de ser, Vodka (45 ml) Limón real, la original Ginger Beer. \$119
Jägermeister (30 ml) \$59 **Boost** (235 ml) \$69

Aperol Brut. *Comienza tropical.* Aperol® (75 ml) + Espumoso Brut (75 ml) + Soda (75 ml). \$239
Aperital Brut. *Espumoso Brut (75 ml) + 75ml de Aperital® (Licor mexicano de Mandarina) y 75 ml de Soda.* \$239
Clericot Tinto. 150ml de vino, jugo de naranja y limón. Blueberry, fresa y esferas de manzana verde. \$169
Clericot Rosado. 150ml de vino, con frutos rojos. \$189

