

Menu de Bebidas

Cafes, Tes y Chocolate

Americano	\$35
Americano Descafeinado	\$50
Cafe con leche	\$40
Espresso	\$40
Espresso Doble	\$50
Latte	\$50
Chocolate Chiapaneco	\$60
Te (herbales, frutales o negro)	\$45
Te Chai	\$70

Capuchinos y Frappis

Capuchino Tradicional	\$55
Capuchino Moca	\$55
Capuchino Licor de la Casa	\$125
Capuchino Amareto	\$125
Capuchino Kahlua	\$125
Capuchino Celaya (Con cajeta)	\$55
Capuchino Baileys	\$125

Todos están disponibles como Frappis

Leches

	Adicional	Regular	Grande		Adicional	Reg	Grande
Leche	\$15	\$30	\$45	Leche de Almendras	\$20	\$40	\$55
Chocomilk		\$35	\$45	Leche de Coco	\$20	\$40	\$55

ENTERA - LIGHT - DESLACTOSADA

Refrescos

Coca Cola	\$50
Coca Cola Light	\$50
Coca Cola Zero	\$50
Fanta de naranja	\$35
Sprite	\$35
Fresca	\$35
Manzanita	\$35
Ginger Ale	\$30
Topo Chico	\$50
Agua Natural	\$25
Agua Quina (Tonic)	\$35

Jugos

	Reg	Grande
Limonada Natural	\$35	\$45
Limonada Mineral	\$45	\$55
Narajada Natural	\$35	\$45
Narajada Mineral	\$45	\$55
Jugo de Naranja	\$35	\$45
Jugo Verde		\$45
Jugo de Naranja y Zanahoria		\$55
Jugo de Arandano	\$35	\$45
Jugo de Tomate	\$35	\$45
Jugo de Piña	\$35	\$45
Jugo Clamato	\$35	\$45
Licudo de Fresa		\$50

Cervezas

XX Lager	\$55
XX Ambar	\$55
Tecate Light	\$50
Tecate Roja	\$50

Bohemia Oscura	\$60
Bohemia Clara	\$55
Heineken	\$60
Heinekein cero	\$45
Amstel Ultra	\$60

EXTRAS

Michelada	\$20
Chelada	\$15
Micheclamato	\$25

Cockteles

Mezcal Sabina \$170 ZARZAMORA, JUGO DE LIMON, JARABE NATURAL, JUGO DE ARANDANOS Y MEZCAL.
Mezcal Valentino \$170 MEZCAL AMARAZ ESPADIN O DE LA CASA, JUGO DE NARANJA
Old Fashion \$130 WISKY, BITTERS, AZUCAR
Wisky Sour \$140 WISKY, AZUCAR, CLARA DE HUEVO Y JUGO DE LIMON
Pink Lady \$135 GINEBRA, JARABE DE GRANADINA, LECHE CONDENSADA, Y CLARA DE HUEVO
Bloody Mary \$130 VODKA, CHIRIMICO, JUGO DE TOMATE, LIMON, SAL Y PIMIENTA.
Tequila Sunrise \$120 TEQUILA, GRANADINA, FLAMINGO AZUL, JUGO DE NARANJA
Cuba Libre \$120 RON, COCA-COLA, AGUA MINERAL
Paloma \$120 TEQUILA, LIMON, REFRESCO DE TORONJA

Hawaiiano Azul \$140 RON BLANCO, FLAMINGO AZUL, PIÑA, CREMA DE COCO.
Mojito \$130 RON BLANCO, JUGO DE LIMON, AGUA MINERAL, MENTA O FRUTA ROJOS
Daiquiri \$120 RON BLANCO, JUGO DE LIMON, FLAMINGO AZUL. NATURAL O CON FRUTA
Campechano \$90 ANIS SECO, ANIS DULCE
Piña Colada \$120 RON BLANCO, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO
Margarita Tradicional \$120 TEQUILA, LIMON, CONTROY
Margarita Blue \$120 TEQUILA, FLAMINGO AZUL.
Aperol Spritz \$180 APEROL, PROSECO, AGUA MINERAL
Mimosa \$140 PROSECO CON JUGO DE NARANJA
Negroni \$170 GINEBRA, CAMPARI, VERMUT

Especiales

Carajillo \$160 LICOR 43 O BAILEY'S, ESPRESSO
Jamaica Chili \$90 MEZCAL, JAMAICA, CHILE, JUGO DE NARANJA, LIMON, ASUCAR
Alfonso XIII \$170 KALHUA, BRANDY LECHE
Amor Puro \$95 RON, CREMA DE COCO, LECHE DE COCO, ESPRESSO, JARABE NATURAL
Tequila Bandera \$120 TEQUILA, JUGO DE LIMON. SANGRITA
Sacrificio Maya \$150 TEQUILA, KALHUA, CANELA, CONTROY
Sangria \$120 BRANDY, CONTROY, JARABE NATURAL, AGUA MINERAL, VINO TINTO, LIMON, JUGO DE NARANJA
Vino Caliente \$120 VINO TINTO, JARABE NATURAL, ESPECIAS
Jarra de Clericot \$360
Copa de Clericot \$120
Colibri Chupito \$45 FLAMINGO AZUL, GRENADINA, JUGO DE NARANJA
Valentino Chupito \$45 POSH, LIMON, JUGO DE NARANJA

Sin Alcohol

Mojito	\$55
Margarita	\$75
Piñada	\$75

Martinis

Martini Classico \$130 VODKA O GINEBRA, FRENET BRANCA
Martini Sucio \$130 VODKA O GINEBRA, FRENET BRANCA, JUGO DE OLIVO
Martini Espresso \$130 VODKA, CREMA DE CAFE, ESPRESSO
Martini Oreo \$150 KALHUA, CONTROY, LECHE CONDENSADA, GALLETAS OREOS
Martini Bailey's \$140 BAILEY'S, CONTROY, LECHE DE COCO
Cosmopolitan \$125 VODKA, CONTROY, LIMON, JUGO DE ARANDANO

Licores premium disponibles con costo adicional

Licores

Vodka

		BOTELLA
Smirnoff	\$80	\$800
Absolut	\$90	\$960
Absolut Citron	\$90	\$960
Grey Goose	\$125	\$1,350
Well (Kirkland)	\$60	-

Ginebra

		BOTELLA
Beefeater	\$95	\$970
Beefeater Strawberry	\$120	\$1,200
Bombay Sapphire	\$130	\$1,350
Tangeray	\$140	\$1,400
Tangeray Flor de Sevilla	\$160	\$1,700
Hendricks	\$170	\$1,900

Lon

		BOTELLA
Bacardi White	\$80	-
Havana Club 3	\$80	\$900
Havana Club 7	\$110	\$1,100
Zacapa 23	\$240	\$2,600
Matusalem	\$120	\$1250

Tequila

		BOTELLA
Centenario Reposado	\$80	\$950
Herradura Ultra	\$180	\$2,100
Herradura Añejo	\$170	\$1,900
Herradura Plata	\$140	\$1,550
Don Julio Blanco	\$120	\$1,400
Don Julio Reposado	\$170	\$1,900
Don Julio 70	\$225	\$2,500
Jose Cuervo 1800 Añejo	\$240	\$2,600

Whiskey

		BOTELLA
Black & White	\$60	\$725
J&B	\$70	\$800
Johnnie Walker Red	\$95	\$950
Johnnie Walker Black	\$225	\$2,400
Buchanan's 12	\$195	\$1,995
Buchanan's 18	\$425	\$4,600
Buchanan's Two Souls	\$200	\$2,100
Jameson's	\$90	\$1,020

Bourbon & Single Malts

		BOTELLA
Jack Daniels	\$120	\$1,400
MacAllan 12	\$380	\$4,100
Jim Beam	\$90	\$1,100

Brandy

		BOTELLA
Torres 10	\$95	\$1,100
Torres 20	\$240	\$2,700

Digestivo

		BOTELLA
Amaretto	\$120	\$1,400
Bailey's	\$110	\$1,200
Licor 43	\$120	\$1,350
Kahlua	\$60	\$630
Campari	\$100	\$1,100
Aperol	\$90	\$1,000
Fernet-Branca	\$150	\$1,600
Branca Menta	\$140	\$1,500
Frangelico	\$125	\$1,300
Vaccari Nero	\$95	\$1,100
Anis Dulce o Seco	\$80	\$900
Flamingo de Durazno	\$50	\$800
Flamingo de Azul	\$50	\$800

Cognac

		BOTELLA
Martell VS	\$170	\$1,900
Martell VSOP	\$225	\$2,500

Mezcal

		BOTELLA
Alipús Espadin Arroqueño	\$200	\$2,200
Alipús Espadin Joven	\$180	\$2,000
Amarás Espadin Joven	\$160	\$1,800
Amarás Espadin Reposado	\$170	\$2,000
Oaxaca Pechuga	\$60	\$600

*Derechos, Locas, o con Selección de
Refrescos y Jugos
(Divorciado Adicional)*

Lista de Vinos

Por Copa

Vino Tinto

Luigi Bosca El Niño (Tempranillo y Rioja)	\$260
Don Luis Concordia (Shiraz y Cabernet)	\$210
Carnivor (Cabernet Sauvignon)	\$175
Isla Negra Reserva (Carmenere)	\$90

Vino Blanca

Maison Castel (Chardonnay)	\$175
Sierra Blanca L.A. Cetto (Sauvignon Blanc)	\$115
Isla Negra (Sauvignon Blanc)	\$90

Otra

Riccadonna (Asti Espumante)	\$140
Estefanya Lambrusco (Vino Tinto Frissante)	\$125

MEXICANOS

Balero (Cabernet y Merlot)	\$1,040
Casa Madero (Merlot)	\$1,090
Inedito Ensamble Roble (Cabernet, Merlot, Carignan y Primativo)	\$1,350
Don Luis Concordia (Shiraz y Cabernet)	\$850

FRANCES

Maison Castel (Bordeaux)	\$735
Arrogant Frog (Pinot Noir)	\$880

ESPAÑOLES

Protos Roble (Tempranillo)	\$970
Cune Crianza (Tempranillo)	\$800
Laus (Merlot y Syrah)	\$515
Luigi Bosca El Niño (Tempranillo y Rioja)	\$1,020

CHILENOS

Adobe (Cabernet Sauvignon)	\$825
Tarapaca Gran Reserva (Carmenere)	\$1,050
Tarapaca (Cabernet Sauvignon)	\$620
Valle Secreto (Carmenere)	\$1,100
Novas Organic (Cabernet Sauvignon)	\$960
Isla Negra Reserva (Carmenere)	\$370

ARGENTINOS

Trapiche Pure (Malbec)	\$840
Los Pasos (Malbec)	\$460
San Felipe (Oak Cask Malbec)	\$600

USA

Carnivor (Cabernet Sauvignon)	\$700
Indigo Eyes (Pinot Noir)	\$780

Vino Especial Botella

Luigi Bosca de Sangre (Argentinos) (Malbec)	\$2,500
--	---------

Mariatinto (Mexicanos) (Tempranillo, Cabernet, Syrah, Nebbiolo)	\$1,750
--	---------

Moet & Chandon (Frances) (Brut Imperial)	\$3,490
---	---------

Matarromera Reserva (Españoles) (Tempranillo)	\$4,500
--	---------

Protos Crianza (Españoles) (Tempranillo)	\$1,920
---	---------

Vino Blanco Botella

MEXICANOS

Tres Raices (Sauvignon Blanc)	\$770
Sierra Blanca L.A. Cetto (Sauvignon Blanc)	\$460
Casa Madero (Chardonnay)	\$850

FRANCES

Maison Castel (Chardonnay)	\$650
Luis Jadot Bourgogne (Chardonnay)	\$1,150

CHILENOS

Isla Negra (Sauvignon Blanc)	\$370
--	-------

Rose & Champagne Botella


MEXICANOS

Tres Raices (Rosado)	\$770
--------------------------------	-------

ITALIANO

Riccadonna (Asti Espumante)	\$560
Estefanya Lambrusco (Vino Tinto Frissante)	\$450

CABERNET SAUVIGNON



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Black Cherry Tobacco Dark Berries Vanilla

PAIRINGS

Grilled Steak
Ribs
Cheese-burgers


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Napa Valley Sonoma Valley Central Coast

BORDEAUX CABERNET SAUVIGNON



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Pepper Black Fruit Vanilla Bell Pepper

PAIRINGS

Roast Lamb
Burger
Black Pepper-Crusted Steak

FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Médoc Haut-Médoc Graves

CARMÉNÈRE



TASTE PROFILE

Body ○●●●●●
Acidity ○●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ○●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Ripe Blackberry Violets Green Bell Pepper Dark Chocolate

PAIRINGS

Grilled Pork Chop
Enchiladas With Mole
Philly Cheesesteak


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Colchagua Valley Cachapoal Valley Maipo Valley

MALBEC



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Black Cherry Plum Violets

PAIRINGS

Beef Stew
Skirt Steak
Leg of Lamb


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Mendoza Cahors Bergerac

MERLOT



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Cherry Plum Vanilla

PAIRINGS

Beef Stew
Pork Loin
Roasted Tomatoes


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Napa Valley Columbia Valley Bordeaux

PINOT NOIR



TASTE PROFILE

Body ○●●●●●
Acidity ○●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ○●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Ripe Red & Black Cherries Red Flowers Cherry Cola Vanilla

PAIRINGS

Duck Confit
Barbecue Ribs
Roasted Mushrooms

FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Sonoma Coast Russian River Valley Sta. Rita Hills

SHIRAZ



TASTE PROFILE

Body ○●●●●●
Acidity ○●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ○●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Chocolate Baking Spices Blackberry Jam Black Pepper

PAIRINGS

BBQ Ribs
Burgers
Enchiladas With Mole
Indian Food


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Barossa Valley McLaren Vale Hunter Valley

TEMPRANILLO



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Leather Dark Berries Vanilla Plum

PAIRINGS

Beef Stew
Burritos
Grilled Steak


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Rioja Ribera Del Duero Douro

CHARDONNAY



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Lemon Tropical Fruit Vanilla

PAIRINGS

Chicken
Scallops
Risotto
Sweet Potatoes


FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Sonoma Santa Barbara Napa

SAUVIGNON BLANC



TASTE PROFILE

Body ●●●●●●
Acidity ●●●●●●
Sweetness ●●●●●●
Fruit ●●●●●●

PRIMARY FLAVORS

Tropical Fruit Grapefruit Grass Lime

PAIRINGS

House Salad
Shellfish
Tomato Salad
Crunchy Green Vegetables

FLAVOR PROFILE

Bold
Fruity ——— Earthy
Light

POPULAR REGIONS

Marlborough Hawke's Bay Gisborne

El Colibri

— café y bar —

Menú
8:00 AM - 2:00 PM

Desayunos

Entradas

Pan Dulce

3 PZ. \$45 6 PZ. \$90

 **Plato de Fruta Chico \$40**

Plato de Fruta Grande \$65
CON YOGURTH O GRANOLA (+15)

Combos

Combo Europeo \$160

CIABATTA CON JAMON O PECHUGA
+ JUGO CHICO + CAFE

Combo Fit \$160

OMELLETE CON CLARAS DE HUEVO, RELLENO DE
VEGETALES O QUESO PANELA.
JUGO CHICO + CAFE

Tosta Aguacate Lite \$95

HUEVO SOBRE PAN HOGAZA Y PURE DE AGUACATE
ACOMPANADO DE ESPINACA, ARUGULA CON TOQUES DE
BETABEL
JUGO CHICO + CAFE

Lado Dulce

Pan Frances

CON BITES DE MANZANA FRITA \$98
CON MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA \$90
CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO \$140

Hot Cakes

CON FRUTAS DE TEMPORADA \$110
CON PLATANO Y DULCE DE LECHE \$100
CON MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA \$90
CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO \$140

Waffles Belgas

CON FRUTAS DE TEMPORADA \$130
CON MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA \$100
CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO \$150

Waffles Sandwich Desayuno

HUEVO, TOCINO Y QUESO AMERICANO \$150
ACOMPANADO CON FRUTA

Huevos

Huevos Valentino \$180

HUEVOS REVUELTOS ACOMPAÑADOS CON BISQUET BAÑADO EN SALSA
ESTILO COUNTRY CON TOCINO CROCANTE

Motuleños \$180

HUEVOS FRITOS SOBRE TOSTADAS DE MAIZ CON FRIJOLES, QUESO
DOBLE CREMA, CHICHAROS, PLATANO MACHO Y SALSA MOTULEÑA.

Huevos Rancheros \$140

HUEVOS FRITOS SOBRE TOSTADAS DE MAIZ, QUESO DOBLE CREMA Y
SALSA RANCHERA. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y PLATANO FRITO.

Huevos Divorciados \$140

HUEVOS FRITOS BAÑADOS EN SALSA ROJA Y VERDE CON
CREMA Y QUESO FRESCO ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y
PLATANO FRITO

Huevos Españoles \$190

HUEVOS REVUELTOS CON JAMON SERRANO, PIMIENTO Y CEBOLLA
ACOMPANADOS DE PAPAS CAMBRAY Y PAN CON MANTEQUILLA.

Huevos al Gusto \$110

REVUELTOS ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y PLATANO FRITO
*Mexicana *Jamon *Tocino *Chorizo

Omelettes \$140

ACOMPANADO CON FRIJOLES Y PAPAS ESTILO COUNTRY
Selecciona Tres (Adicional +\$20)
*Queso Gouda *Queso Panela *Queso Oaxaca *Queso Americano
*Jamon *Tocino *Chorizo
*Aguacate *Espinaca *Pimientos *Champiñones *Cebolla
*Pollo a la Plancha (+\$40) *Cochinita (+40) *Arrechera (+40)

Huevos Benedictinos \$190

TRADICIONAL: JAMON Y HOLLANDAISE EN PAN HOGAZA,
ACOMPANADO PAPAS ESTILO COUNTRY
MEXICANO: CHORIZO Y SALSA DE CHIPOTLE EN PAN HOGAZA,
ACOMPANADO CON PAPAS ESTILO COUNTRY

Tosta Aguacate \$135

2 HUEVOS SOBRE PAN HOGAZA Y TOCINO CON PURE DE
AGUACATE ACOMPANADO DE ESPINACA Y ARUGULA CON
TOQUES DE BETABEL Y PAPAS COUNTRY

 **Hazlo Paquete +\$60**

AÑADE CAFE DE LA CASA (REFILL) + FRUA CHICA
OR JUGO CHICO A CUALQUIER PLATO PRINCIPAL

Chilaquiles y Enchiladas

Verdes o Rojos \$110

CON QUESO FRESCO, CREMA Y AGUACATE

Enfrijoladas \$95

TORTILLAS DE MAÍZ EN SALSA DE FRIJOL,
CUBIERTAS CON CREMA Y QUESO FRESCO

Enchiladas \$95

TORTILLAS RELLENAS DE QUESO BAÑADAS EN
SALSA VERDE O ROJA CON CREMA Y QUESO
FRESCO

Extras:

*Huevos (+\$20)

*Chorizo *Pollo (+30)

*Arrachera *Cochinita (+45)

Menu Infantil

Hot Cakes \$69

CON PLATANO, MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA

Huevos Revueltos \$69

CON PAN TOSTADO

Selección de Cereales \$45

CON LECHE

Extras

Huevo (1) \$20

Tocino \$30

Jamon \$20

Papas Estilo Country \$35

Hotcake (1) \$35

Bisquet y Salsa Estilo Country (1) \$50

Guacamole con Totopos \$95

Frijoles Fritos \$60

Platanos Fritos \$60

 COMIDA VEGETARIANA (Puede contener lácteos)

 COMIDA VEGANA

El Colibri

— café y bar —

Brunch / Almuerzo
11:00 AM - 4:00 PM



Sopas y Ensaladas

- Sopa Tlalpeña \$135**
VERDURAS COCIDAS, TIRAS CRUJIENTES DE MAÍZ, QUESO PANELA Y PECHUGA DE POLLO
- Crema de Chile Poblano \$109**
CREMA DE CHILE POBLANO CON TOQUES DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE PAN
- Sopa del Día \$109**
PREGUNTA A TU MESERO
- Ensalada Cesar \$140**
LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOMATE CHERRY Y ADEREZO CESAR
*Con Pollo (+\$30) *Con Arrachera (+\$45)
- Ensalada de Hoja de Col Estilo Tamal \$110**
SUAVE HOJA DE COL RELLENA DE ESPINACA, CHAMPINON, Y JAMONCILLO AHUMADO SOBRE CREMA DE QUESO
- Ensalada de Cuñas de Iceberg \$140**
CUÑA DE LECHUGA ICEBERG CON TOCINO, TOMATE EN CUBOS, Y ADEREZO DE QUESO AZUL

Quesadillas

- Quesadilla con Queso (3 piezas) \$90**
QUESADILLA DE TORTILLA DE HARINA O MAIZ, CON QUESO OAXACA SERVIDA CON FRIJOLES FRITOS, AGREGA PROTEINA.
*Jamon *Tocino *Pollo (+30)
*Mix de Vegetales (+\$15)
*Cochinita *Arrechera (+45)

Sándwiches

- Sandwich a Mi Manera \$135**
PAN: CIABATTA O PAN DE CAJA
CARNE: JAMON, POLLO, HUEVOS
QUESO: MOZZARELLA, AMERICANO, OAXACA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULAS
ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMON, CHIPOTLE
SERVIDA CON PAPAS FRANCES O PAPAS GAJO
- Hamburguesa de Res (150 grm) \$199**
QUESO: GOUDA, AMERICANO, OAXACA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULA
ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMON, CHIPOTLE
SERVIDA CON PAPAS FRANCES O PAPAS GAJO
- Hamburguesa de Pollo Crujiente (150 grm) \$199**
PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, COSTRA DE QUESO GOUDA, Y MAYONESA ANTIGUA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NORMAL, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULAS
SERVIDA CON PAPAS FRITAS O PAPAS GAJO

- Empanada de Espinaca \$85**
ESPINACA, CEBOLLA, AJO, Y QUESO GOUDA ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y CHIMICHURRI

- Bastones de Jamoncillo Ahumado \$115**
HOJALDRE, QUESO PARMESANO Y JAMÓN AHUMADO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y CHIMICHURRI

- Tacos Veganos \$190**
TORTILLA DE MAIZ, SERVIDOS CON VEGETALES SALTEADOS, ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y CHIMICHURRI

Carnes

- Cochinita Pibil \$198**
220 GR CARNE DE CERDO MARINADA Y ASADA A FUEGO LENTO, SERVIDA CON TORTILLAS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y SALSA ACOMPAÑADA DE PLATANO FRITO Y FRIJOLES

- Carne a la Tampiqueña \$339**
220 GR FILETE CARNE ASADA, CHORIZO, QUESO PANELA, ENCHILADA VERDE, FRIJOLES, CHILE TEREADO Y GUACAMOLE

Pastres

- Beso de Colibrí \$115**
TARTA, MOUSE DE MANGO, FRUTOS DE TEMPORADA
- Pan de Elote \$95**
PAN DE ELOTE TRADICIONAL, SERVIDO CALIENTE, CON HELADO DE QUESO
- Cheesecake \$125**
PASTEL DE QUESO ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS Y DULCE DE LECHE
- Tarta Piña Limón \$95**
TARTA RELLENA DE TROZOS DE PIÑA Y CREMA DE LIMÓN SUAVE CON TROPIEZOS DE NUEZ

Menu Infantil

- Nuggets de Pollo \$139**
CON PAPAS FRITAS
- Tiras de Pollo \$169**
CON PAPS FRITAS
- Macarrones con Queso \$119**
MACARRONES CON SALSA DE QUESO

Extras

- Guacamole con Totopos \$95**
- Papas Gajo (Grande) \$85**
- Papas a la Francesa (Grande) \$95**
- Frijoles Fritos \$60**
- Platanos Fritos \$60**
- Papas Estilo Country \$35**
- Ensalada Personal \$50**

COMIDA VEGETARIANA (Puede contener lácteos)

COMIDA VEGANA



El Colibri Cafe y Bar



@elcolibri.cafeybar

El Colibri

— café y bar —

Menú

4:00 PM - 11:30 PM

Entradas y Botanas

-  **Champiñones Salteados** \$125
SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJO Y JULIANAS DE CHILE
GUAJILLO CON VINO BLANCO
-  **Filete de Coliflor Asado** \$110
FILETE DE COLIFLOR ROSTIZADO CON PARMESANO
ACOMPANADO DE SALSA DE LA CASA Y TOQUES DE CHILE
- Calamar Frito** \$95 Orden (100 gr)
TIRAS DE FILETE DE CALAMAR \$125 Orden (160 gr)
EN TEMPURA
-  **Nachos** \$90.00
CON ARRACHERA (+\$45) CON POLLO (+\$35)
-  **Cazuela Queso Fundido** \$169
QUESO: PROVOLONE O MOZARELLA
SALSA: CHIMICHURI, SALSA DE SERVICIO, O CURTIDA DE
CEBOLLA
CON CHORIZO O COCHINITA (+\$30) CON ARRACHERA (+\$45)





Tapas

- Tapa Aguacate** \$45
AGUACATE CON JAMON SERRANO MONTADO
- Tapa Antigua** \$39
SALAMI MONTADO EN ADEREZO DE MOSTAZA ANTIGUA Y
ACEITUNA NEGRA
-  **Tapa Confit** \$39
CONFIT DE NARANJA Y FRAMBUESA SOBRE QUESO CREMA
-  **Tapa Pera** \$39
PERA AL VINO BLANCO CON FRUTOS ROJOS SOBRE
QUESO CREMA
- SURTIDO DE 4 TAPAS** \$149

Tablas

- Tabla Mixta** \$549
3 VARIACIONES DE QUESOS REGIONALES
3 VARIACIONES DE EMBUTIDOS REGIONALES
ACOMPAÑADOS DE FRUTOS Y MIX DE NUECES
- Tabla de Carnes Frias** \$289
JAMON SERRANO, SALAMI, LOMO DE CERDO AHUMADO, ARUGULA,
ESPINACA Y TOMATES DESHIDRATADOS.
-  **Tabla de Quesos** \$289
VARIACION DE TRES QUESOS REGIONALES, ACOMPAÑADO DE FRUTOS
ROJOS, MANZANA Y MIX DE NUECES.

Bruschettas

-   **Tomates Deshidratados y Finas Hierbas** \$38
-   **Pure de Betabel con Aguacate** \$49
- Cochinita y Frijoles** \$49

Sopas y Ensaladas

- Sopa Tlalpeña** \$135
VERDURAS COCIDAS, TIRAS CRUJIENTES DE MAÍZ, QUESO
PANELA Y PECHUGA DE POLLO
-  **Crema de Chile Poblano** \$109
CREMA DE CHILE POBLANO CON TOQUES DE CILANTRO
ACOMPAÑADO DE PAN
-  **Sopa del Dia** \$109
PREGUNTA A TU MESERO
-  **Ensalada Cesar** \$140
LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOMATE CHERRY Y ADEREZO
CESAR
*Con Pollo (+\$30) *Con Arrachera (+\$45)
- Ensalada de Hoja de Col Estilo Tamal** \$110
SUAVE HOJA DE COL RELLENA DE ESPINACA, CHAMPINON, Y
JAMONCILLO AHUMADO SOBRE CREMA DE QUESO
-  **Ensalada de Cuñas de Iceberg** \$140
CUÑA DE LECHUGA ICEBERG CON TOCINO, TOMATE EN CUBOS, Y
ADEREZO DE QUESO AZUL

Pastas


-  **Pasta Aglio y Olio** \$139
PASTA HECHA A MANO, AGLIO Y OLIO O SALSA PESTO
*Con Pollo (+\$30) *Con Arrachera (+\$45)
-  **Pasta 4 Quesos** \$179
PASTA HECHA A MANO CON SALSA DE GOUDA, MOZARELLA,
CABRA, Y PARMESANO
*Con Pollo (+\$30) *Con Arrachera (+\$45)
- Pasta a la Boloñesa** \$179
PASTA HECHA A MANO, SALSA DE TOMATE CON CARNE DE RES
-  **Pasta Alfredo** \$149
PASTA HECHA A MANO, SALSA DE QUESO
*Con Pollo (+\$30) *Con Arrachera (+\$45)

Extras

- Guacamole con Totopos** \$95
- Papas Gajo (Grande)** \$85
- Papas a la Francesa (Grande)** \$95
- Frijoles Fritos** \$60
- Platanos Fritos** \$60
- Ensalada Pequeña** \$50

Menu Infantil

- Nuggets de Pollo** \$139
CON PAPAS FRITAS
- Tiras de Pollo** \$169
CON PAPS FRITAS
-  **Macarrones con Queso** \$119
MACARRONES CON SALSA DE QUESO

-  COMIDA VEGETARIANA (Puede contener lácteos)
-  COMIDA VEGANA

Sándwiches

Sandwich a Mi Manera **\$135**
PAN: CIABATTA O PAN DE CAJA
CARNE: JAMON, POLLO, HUEVOS
QUESO: MOZZARELLA, AMERICANO, OAXACA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULAS
ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMON, CHIPOTLE

SERVIDA CON PAPAS FRANCES O PAPAS GAJO

Hamburguesa de Res (150 grm) **\$199**

QUESO: GOUDA, AMERICANO, OAXACA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULAS
ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMON, CHIPOTLE

SERVIDA CON PAPAS FRANCES O PAPAS GAJO

Hamburguesa de Pollo Crujiente (150 grm) **\$199**

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, COSTRA DE QUESO GOUDA, Y MAYONESA ANTIGUA
VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACA, ARUGULAS

SERVIDA CON PAPAS FRITAS O PAPAS GAJO

 **Empanada de Espinaca** **\$85**

ESPINACA, CEBOLLA, AJO, Y QUESO GOUDA ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y CHIMICHURRI

Bastones de Jamoncillo Ahumado **\$115**

HOJALDRE, QUESO PARMESANO Y JAMÓN AHUMADO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y CHIMICHURRI

 **Tacos Veganos** **\$190**

TORTILLA DE MAIZ, SERVIDOS CON VEGETALES SALTEADOS, ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y CHIMICHURRI

Platos Fuertes

Pollo Relleno **\$268**

PECHUGA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO EN SALSA DE DURAZNO CON CHILE SIMOJOVEL. ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA, CHAMPIÑONES Y BETABEL

Milanesa de Cerdo **\$309**

CARNE DE CERDO CRUJIENTE EMPANIZADA Y SERVIDA CON SALSA CHAMPIÑONES ACOMPAÑADA DE PAPAS CAMBRAY Y VEGETALES DEL DIA

Arrachera de la Hacienda **\$369**

280 GR ARRACHERA CHOICE, GRATINADA CON QUESO GOUDA Y MONTADO CARAMELIZADO DE CEBOLLA. ACOMPAÑADO DE UNA PAPA AL HORNO Y CHIMICHURRI

Filete de Nueva York **\$489**

350 GR NEW YORK ANGUS, ACOMPAÑADO DE ESPARRAGOS ENVUELTO EN TOCINO, PAPAS CAMBRAY Y REDUCCION DE VINO TINTO

Picaña **\$469**

280GR DE CARNE, ACOMPAÑADO DE ESPARRAGOS ENVUELTO EN TOCINO. SERVIDO CON UNA VARIEDAD DE ADEREZOS.Y PAPAS CAMBRAY

 COMIDA VEGETARIANA (Puede contener lácteos)

 COMIDA VEGANA

El Colibri

— café y bar —



El Colibri Cafe y Bar

Pizza Artesenal

Salami **\$199**

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA, SALAMI AHUMADO

 **Vegetariana** **\$189**

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS

3 Quesos **\$199**

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO, QUESO GOUDA

 **Blanca** **\$189**

SALSA BLANCA, ACETE DE OLIVIA, QUESO MOZZARELLA, AJO

Postres

 **Beso de Colibrí** **\$115**

TARTA, MOUSE DE MANGO, FRUTOS DE TEMPORADA

Pan de Elote **\$95**

PAN DE ELOTE TRADICIONAL, SERVIDO CALIENTE, CON HELADO DE QUESO

Cheescake **\$125**

PASTEL DE QUESO ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS Y DULCE DE LECHE

 **Tarte Piña Limón** **\$95**

TARTA RELLENA DE TROZOS DE PIÑA Y CREMA DE LIMÓN SUAVE CON TROPIEZOS DE NUEZ

Brownie de Chocolate **\$119**

SERVIDO CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

Budín de Pan **\$95**

CON SALSA DE BAILEYS
PREPARADO AL MOMENTO, TIEMPO ESTIMADO 25 MIN.



@elcolibri.cafeybar