


El Colibri

— café y bar —

HORARIO DE 8:00 AM - 2:00 PM



Entradas y Combos light

Pan Dulce (3 pzas)	70
 Plato de Fruta CON YOGURTH O GRANOLA (+\$20)	90
Tosta Aguacate Lite HUEVO SOBRE PAN HOGAZA Y PURÉ DE AGUACATE ACOMPAÑADO DE ESPINACA, URUGULA CON TOQUES DE BETABEL. JUGO CHICO + CAFÉ	135
Combo Fit OMELLETTE CON CLARAS DE HUEVO, RELLENO DE VEGETALES O QUESO PANELA. JUGO CHICO + CAFÉ	190

Waffles y Hotcakes

Waffles Sandwich Desayuno HUEVO, TOCINO Y QUESO AMERICANO ACOMPAÑADO DE FRUTA.	180
Waffles Belgas CON FRUTAS DE TEMPORADA CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO	149 165
Pan Frances CON BITES DE MANZANA FRITA Y FRUTOS ROJOS CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO	125 160
Hot Cakes CON FRUTAS DE TEMPORADA CON MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA CON HUEVOS ESTRELLADOS Y TOCINO	125 99 160

Huevos

HAZLO PAQUETE POR \$65

añade café de la casa refil + fruta o jugo a cualquier plato principal

Huevos Benedictinos ♦ TRADICIONAL: JAMÓN Y SALSA HOLANDESA, SERVIDO SOBRE BISQUET ACOMPAÑADO CON PAPAS ESTILO COUNTRY. ♦ MEXICANO: CHORIZO Y SALSA DE CHIPOTLE, SERVIDO SOBRE BISQUET ACOMPAÑADO CON PAPAS ESTILO COUNTRY.	210
Huevos Españoles HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN SERRANO, PIMIENTO Y CEBOLLA ACOMPAÑADOS DE PAPAS CAMBRAY Y ENSALADA.	199
Huevos Valentino BISQUET DE MANTEQUILLA CON SALSA CREMOSA CON CARNE DE PUERCO, SERVIDOS CON HUEVOS Y TOCINO.	190
Huevos Nuevo León ¡NUEVO! HUEVOS REVUELTOS MEZCLADOS CON MACHACA DESHEBRADA, ACOMPAÑADOS DE RICOS FRIJOLES FRITOS Y QUESADILLAS DE HARINA.	190
Motuleños (Rojos/Verdes) HUEVOS FRITOS SOBRE TOSTADAS DE MAÍZ CON FRIJOLES, QUESO DOBLE CREMA, CHÍCHAROS, PLÁTANO MACHO Y SALSA MOTULEÑA.	190
Cazuela de Huevos ¡NUEVO! HUEVOS ESTRELLADOS BAÑADOS EN SALSA CASERA CON CHORIZO REGIONAL ACOMPAÑADOS DE PAPAS CAMBRAY Y FRIJOLES FRITOS.	169
Huevos Rancheros HUEVOS FRITOS SOBRE TOSTADAS DE MAÍZ, QUESO DOBLE CREMA Y SALSA RANCHERA. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES Y PLÁTANO FRITO.	155

Huevos al Gusto HUEVOS PREPARADOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS CON PORCIÓN PEQUEÑA DE CHILAQUILES, FRIJOLES Y PLATANOS FRITOS. PROTEÍNA: JAMÓN ♦ TOCINO ♦ CHORIZO EXTRA +\$30	139
Enfrijoladas Coletas ¡NUEVO! TORTILLAS DE HARINA BAÑADAS EN SALSA DE FRIJOL, RELLENAS DE HUEVOS A LA MEXICANA CON QUESO PANELA Y CHORIZO FRITO.	190
Desayuno Tradicional ¡NUEVO! TAMAL DE LA SEMANA BAÑADO EN SALSA CASERA ACOMPAÑADO DE HUEVOS AL GUSTO Y FRIJOLES FRITOS.	145
Tosta de Jamón Serrano ¡NUEVO! HUEVOS REVUELTOS AL PEREJIL Y JAMÓN SERRANO SOBRE PAN HOGAZA, QUESO CREMA Y AGUACATE, ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA.	179
Tosta Aguacate 2 HUEVOS SOBRE PAN HOGAZA Y TOCINO CON PURÉ DE AGUACATE ACOMPAÑADO DE ESPINACA Y ARÚGULA CON TOQUES DE BETABEL Y PAPAS COUNTRY.	165

Omelette	160
Omelette de Claras ¡NUEVO! ACOMPAÑADO CON FRIJOLES Y PAPAS ESTILO COUNTRY.	180
SELECCIONA TRES (ADICIONAL +\$20) QUESO GOUDA ♦ QUESO PANELA ♦ QUESO OAXACA ♦ QUESO AMERICANO JAMÓN ♦ TOCINO ♦ AGUACATE ♦ ESPINACA ♦ PIMIENTO ♦ CHAMPIÑONES CEBOLLA ♦ POLLO A LA PLANCHA (+\$40) ♦ COCHINITA (+\$45) ♦ ARRACHERA (+\$45)	

Chilaquiles y Enchiladas

 Verdes o Rojos CON QUESO FRESCO, CREMA Y AGUACATE. Marida con: The Girls In The Vineyard (Rosé) • Luigi Bosca El Niño	125
 Enchiladas TORTILLAS RELLENAS DE QUESO BAÑADAS EN SALSA VERDE O ROJA CON CREMA Y QUESO FRESCO. Marida con: The Girls In The Vineyard (Rosé) • Cune Crianza	110
Enchiladas Suizas ¡NUEVO! TRADICIONALES ENCHILADAS SUIZAS RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS EN SALSA VERDE Y GRATINADAS AL HORNO. Marida con: Casa Madero (Chardonnay) • Isla Negra (Sauvignon Blanc)	160

Extras

HUEVOS (2)	+\$35
CHORIZO POLLO	+\$40
ARRACHERA COCHINITA	+\$45



MENÚ INFANTIL

Hot Cakes CON PLÁTANO, MIEL O MAPLE Y MANTEQUILLA.	89
Huevos Revueltos CON PAN TOSTADO.	89



Comida Vegetariana (PUEDE CONTENER LÁCTEOS)
Comida Vegana

Extras

Huevo (1)	25	Papas Estilo Country	45	Guacamole con Totopos	110
Tocino	35	Hotcake (1)	35	Frijoles Fritos	65
Jamón	35	Bisquet y Salsa Valentino (1)	60	Plátanos Fritos	75



HORARIO DE 11:00 AM - 4:00 PM

Sopas Y Ensaladas

Sopa Tlalpeña 155

PECHUGA DE POLLO Y VEGETALES COCIDOS AL PUNTO, ACOMPAÑADO DE AGUACATE, QUESO PANELA Y CRUJIENTES TIRAS DE TORTILLA.

Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc • Tres Raíces Rosado

Crema de Chile Poblano 125

CREMA DE CHILE POBLANO CON TOQUES DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE PAN.

Marida con: Casa Madero Chardonnay

Crema del Día 95

PREGUNTA A TU MESERO

Marida con: Maison Castel Chardonnay • Isla Negra Sauvignon Blanc

Ensalada Cobb 220

CLASICA COMBINACIÓN DE HOJAS FRESCAS, PECHUGA DE POLLO, HUEVO, TOCINO CRUJIENTE, AGUACATE, TOMATES CHERRY Y QUESO AZUL.

PREGUNTA POR NUESTROS ADEREZOS FRESCOS DEL DÍA

Marida con: Tres Raíces Rosado • Indigo Eyes Pinot Noir

Ensalada Cesar 165

LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOMATE CHERRY Y ADEREZO CESAR. CON POLLO (+\$40) • CON ARRACHERA (+\$45)

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Luigi Bosca El Niño

Ensalada Mixta 130

SELECCIÓN FRESCA DE LECHUGA Y ESPINACA, ARMONIZADAS CON INGREDIENTES DE TEMPORADA Y UN SUTIL TOQUE DE AJONJOLI TOSTADO.

Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc

Sándwiches

♦♦♦ SERVIDOS CON PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS GAJO ♦♦♦
• AÑADE TOCINO EXTRA A TU PLATILLO + \$35 •

Sándwich Rib Eye ¡NUEVO! 299

RIB EYE SELLADO A LA PARRILLA, CORTADO EN FINAS LÁMINAS, SERVIDO EN BAGUETTE CRUJIENTE CON AJOS CONFITADOS, TOMATES CHERRY Y ENSALADA FRESCA.

Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon • El Origin Cabernet

Baguette Sandwich ¡NUEVO! 195

RELLENO DE JAMÓN Y TOCINO FRITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO GOUDA CON LECHUGA FRESCA, JITOMATE Y SALSA BBQ.

Marida con: Don Luis Concordia • San Felipe Malbec

Hamburguesa de Res (150 gr) 229

QUESO: GOUDA, AMERICANO, OAXACA

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACAS.

ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMÓN, CHIPOTLE.

Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon • Trapiche Pure Malbec.

Hamburguesa de Pollo Crujiente (150 gr) 219

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, COSTRA DE QUESO GOUDA Y MAYONESA ANTIGUA.

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACAS.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Tres Raíces Rosado.

Sándwich a Mi Manera 190

PAN: CIABATTA O PAN DE CAJA

CARNE: JAMÓN, POLLO, HUEVOS

QUESO: MOZZARELLA, AMERICANO, OAXACA

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, ESPINACA

ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMÓN, CHIPOTLE

Marida con: Luigi Bosca El Niño • San Felipe Malbec

Empanadas de Espinaca 129

DELICADAS EMPANADAS RELLENAS DE ESPINACA, CON SUTIL TOQUE DE CALABAZA Y ZANAHORIA QUE SE ARMONIZA CON SUAVE QUESO GOUDA, SERVIDAS CON ENSALADA FRESCA Y CHIMICHURRI.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Tres Raíces Rosado

Bastón de Jamoncillo Ahumado 119

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

Marida con: Luigi Bosca El Niño • Protos Roble

Quesadillas Y Tacos

Quesadillas con Queso (3 pzas) 95

QUESADILLA DE TORTILLA DE HARINA O MAÍZ, CON QUESILLO SERVIDA CON PICO DE GALLO.

AGREGA
PROTEÍNA

JAMÓN • TOCINO • POLLO (+40) • ARRACHERA (+45)
MIX DE VEGETALES (+\$30) • COCHINITA

Marida con: Don Luis Concordia • Cinzano Spritz Prosecco

Tacos de Arrachera (3 pzas) 289

ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA, CORTADA EN TIRAS Y SERVIDA EN TORTILLAS DE MAÍZ, ACOMPAÑADA DE CILANTRO FRESCO, CEBOLLA Y UN TOQUE DE LIMÓN. SABOR INTENSO, AHUMADO Y AUTÉNTICAMENTE MEXICANO.

Marida con: Casa Madero Cabernet - Merlot • Tarapacá Gran Reserva

Tacos Veganos 195

DELICIOSA COMBINACIÓN DE CHILE POBLANO, GRANOS DE ELOTE Y CHAMPIÑONES, SERVIDOS SOBRE TORTILLAS DE MAÍZ CORONADOS CON LÁMINAS DE AGUACATE.

Marida con: Tres Raíces Rosado • Isla Negra Sauvignon Blanc

Tacos Dorados de Papa ¡NUEVO! 95

CRUJIENTES TACOS DORADOS SERVIDOS CON CREMA Y QUESO, SOBRE LIGERA SALSA VERDE ACOMPAÑADOS DE FRESCA ENSALADA AL LIMÓN.

Marida con: Cinzano Spritz Prosecco • San Felipe Malbec

Carnes

Picana (280 gr) 499

PICANA A LA PARRILLA, JUGOSA Y LLENA DE SABOR, CON SU CARACTERÍSTICA CAPA DE GRASA DORADA QUE REALZA CADA BOCADO. SERVIDA AL PUNTO, RESALTANDO SU TEXTURA TIERNA Y SU INTENSO SABOR A LA BRASA.

Marida con: Valle Secreto Carmenera • Carnivor Cabernet Sauvignon.

Arrachera de la Hacienda (280 gr) ¡NUEVO! 410

MARINADA CON NUESTRA RECETA DE LA CASA Y COCINADA A LA PARRILLA LOGRANDO UN SABOR PROFUNDO Y JUGOSO. SERVIDA ENTERA PARA CONSERVAR TODA SU TEXTURA Y CARÁCTER, CON UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE TERNURA E INTENSIDAD.

Marida con: Casa Madero Cabernet-Merlot • Tarapacá Gran Reserva

Cochinita Pibil (200 gr) 235

220 GR CARNE DE CERDO MARINADA Y HORNEADA A FUEGO LENTO, SERVIDA CON TORTILLAS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y SALSA, ACOMPAÑADA DE PLATANOS FRITOS Y FRIJOLE.

Marida con: The Girls In The Vineyard (Rosé) • Isla Negra Reserva (Carmenera)

Postres

Crepa de Frutos Rojos ¡NUEVO! 140

SUAVE CREPA RELLENA DE CREMOSO DE QUESO, FRUTOS ROJOS Y LIGERO TOQUE DE ALMENDRAS CON HELADO.

Marida con: Moët & Chandon • Riccadonna

Crepa de Cajeta con Nuez ¡NUEVO! 120

SUAVE CREPA RELLENA DE CREMOSO DE QUESO, CAJETA Y NUEZ TROCEADA CON HELADO.

Marida con: Riccadonna • Estefanya Lambrusco

Beso de Colibrí 140

TARTA, MOUSE DE MANGO, FRUTOS DE TEMPORADA.

Marida con: Riccadonna

Brownie de Chocolate 119

BROWNIE DE CHOCOLATE HECHO EN CASA, SERVIDO TIBIO, ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE HELADO.

Marida con: Estefanya Lambrusco

Pan de Elote 110

PAN DE ELOTE TRADICIONAL, SERVIDO CALIENTE, CON HELADO.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Estefanya Lambrusco

Tarta Piña Limón 110

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

Marida con: Cinzano Spritz Prosecco



MENÚ INFANTIL

Tiras de Pollo 169
CON PAPAS FRITAS.

Nuggets de Pollo 149
CON PAPAS FRITAS.

Extras

Guacamole Con Totopos 110

GUACAMOLE RECIÉN HECHO SERVIDO CON TOTOPOS.

Marida con: Sauvignon Blanc

Papas Gajo 95

Papas A La Francesa 95

Frijoles Fritos 65

Platanos Fritos 75



El Colibrí Café
y Bar



COMIDAS Y CENAS

HORARIO DE 4:00 PM - 10:30 PM

Sopas y Ensaladas

Sopa Tlalpeña 155

PECHUGA DE POLLO Y VEGETALES COCIDOS AL PUNTO, ACOMPAÑADO DE AGUACATE, QUESO PANELA Y CRUJIENTES TIRAS DE TORTILLA.

Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc • Tres Raíces Rosado

Crema de Chile Poblano 125

CREMA DE CHILE POBLANO CON TOQUES DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE PAN.

Marida con: Casa Madero Chardonnay

Crema del Día 95

PREGUNTA A TU MESERO

Marida con: Maison Castel Chardonnay • Isla Negra Sauvignon Blanc

Ensalada Cobb 220

CLASICA COMBINACIÓN DE HOJAS FRESCAS, PECHUGA DE POLLO, HUEVO, TOCINO CRUJIENTE, AGUACATE, TOMATES CHERRY Y QUESO AZUL.

PREGUNTA POR NUESTROS ADEREZOS FRESCOS DEL DÍA

Marida con: Tres Raíces Rosado • Indigo Eyes Pinot Noir

Ensalada Cesar 165

LECHUGA ROMANA, QUESO PARMESANO, TOMATE CHERRY Y ADEREZO CESAR. CON POLLO (+\$40) • CON ARRACHERA (+\$45)

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Luigi Bosca El Niño

Ensalada Mixta 130

SELECCIÓN FRESCA DE LECHUGA Y ESPINACA, ARMONIZADAS CON INGREDIENTES DE TEMPORADA Y UN SUTIL TOQUE DE AJONJOLI TOSTADO.

Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc

Sándwiches

♦♦♦ SERVIDOS CON PAPAS FRANCES O PAPAS GAJO ♦♦♦
♦ AÑADE TOCINO EXTRA A TU PLATILLO + \$35 ♦

Sándwich Rib Eye ¡NUEVO! 299

RIB EYE SELLADO A LA PARRILLA, CORTADO EN FINAS LÁMINAS, SERVIDO EN BAGUETTE CRUJIENTE CON AJOS CONFITADOS, TOMATES CHERRY Y ENSALADA FRESCA.

Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon • El Origin Cabernet

Baguette Sandwich ¡NUEVO! 195

RELLENO DE JAMÓN Y TOCINO FRITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO GOUDA CON LECHUGA FRESCA, JITOMATE Y SALSA BBQ.

Marida con: Don Luis Concordia • San Felipe Malbec

Hamburguesa de Res (150 gr) 229

QUESO: GOUDA, AMERICANO, OAXACA

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACAS.

ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMÓN, CHIPOTLE.

Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon • Trapiche Pure Malbec.

Hamburguesa de Pollo Crujiente (150 gr) 219

PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, COSTRA DE QUESO GOUDA Y MAYONESA ANTIGUA.

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA NATURAL, PEPINILLOS, ESPINACAS.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Tres Raíces Rosado.

Sándwich a Mi Manera 190

PAN: CIABATTA O PAN DE CAJA

CARNE: JAMÓN, POLLO, HUEVOS

QUESO: MOZZARELLA, AMERICANO, OAXACA

VEGETALES: LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS, ESPINACA

ADEREZOS: MAYONESA ANTIGUA, MAYONESA SIN LIMÓN, CHIPOTLE

Marida con: Luigi Bosca El Niño • San Felipe Malbec

Empanadas de Espinaca 129

DELICADAS EMPANADAS RELLENAS DE ESPINACA, CON SUTIL TOQUE DE CALABAZA Y ZANAHORIA QUE SE ARMONIZA CON SUAVE QUESO GOUDA, SERVIDAS CON ENSALADA FRESCA Y CHIMICHURRI.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Tres Raíces Rosado

Bastón de Jamoncillo Ahumado 119

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

Marida con: Luigi Bosca El Niño • Protos Roble

Quesadillas y Tacos

Quesadillas con Queso (3 pzas) 95

QUESADILLA DE TORTILLA DE HARINA O MAÍZ, CON QUESILLO SERVIDA CON PICO DE GALLO.

AGREGA
PROTEÍNA

JAMÓN • TOCINO • POLLO (+40) • ARRACHERA (+45)
MIX DE VEGETALES (+\$30) • COCHINITA (+\$45)

Marida con: Don Luis Concordia • Cinzano Spritz Prosecco

Tacos de Arrachera (3 pzas) 289

ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA, CORTADA EN TIRAS Y SERVIDA EN TORTILLAS DE MAÍZ, ACOMPAÑADA DE CILANTRO FRESCO, CEBOLLA Y UN TOQUE DE LIMÓN. SABOR INTENSO, AHUMADO Y AUTÉNTICAMENTE MEXICANO.

Marida con: Casa Madero Cabernet - Merlot • Tarapacá Gran Reserva

Tacos Veganos 195

DELICIOSA COMBINACIÓN DE CHILE POBLANO, GRANOS DE ELOTE Y CHAMPIÑONES, SERVIDOS SOBRE TORTILLAS DE MAÍZ CORONADOS CON LÁMINAS DE AGUACATE.

Marida con: Tres Raíces Rosado • Isla Negra Sauvignon Blanc

Tacos Dorados de Papa ¡NUEVO! 95

CRUJIENTES TACOS DORADOS SERVIDOS CON CREMA Y QUESO, SOBRE LIGERA SALSA VERDE ACOMPAÑADOS DE FRESCA ENSALADA AL LIMÓN.

Marida con: Cinzano Spritz Prosecco • San Felipe Malbec

Platos Fuertes

TIERRA

Picaña (280 gr) 499

PICAÑA A LA PARRILLA, JUGOSA Y LLENA DE SABOR, CON SU CARACTERÍSTICA CAPA DE GRASA DORADA QUE REALZA CADA BOCADO. SERVIDA AL PUNTO, RESALTANDO SU TEXTURA TIERNA Y SU INTENSO SABOR A LA BRASA.

Marida con: Valle Secreto Carmenera • Carnivor Cabernet Sauvignon.

Arrachera de la Hacienda (280 gr) 410

MARINADA CON NUESTRA RECETA DE LA CASA Y COCINADA A LA PARRILLA LOGRANDO UN SABOR PROFUNDO Y JUGOSO. SERVIDA ENTERA PARA CONSERVAR TODA SU TEXTURA Y CARÁCTER, CON UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE TERNURA E INTENSIDAD.

Marida con: Casa Madero Cabernet-Merlot • Tarapacá Gran Reserva

Milanesa Crujiente (200 gr) 320

EXQUISITA CARNE DE CERDO CRUJIENTE EMPANIZADA Y SERVIDA CON UNA RICA SALSA DE CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADAS CON PAPAS CAMBRAY.

Marida con: Isla Negra Reserva Carmenera • San Felipe Malbec

Pollo Relleno (200 gr) ¡NUEVO! 299

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE DURAZNO Y ENROLLADA CON ESPINACA, CHAMPIÑONES Y QUESO, BAÑADA EN DELICADA SALSA CREMOSA CON CHILE SIMOJOVEL. ACOMPAÑADA DE ZANAHORIA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y BETABEL, LOGRANDO UN BALANCE PERFECTO DE SABORES Y TEXTURAS.

Marida con: Casa Madero Chardonnay

Cochinita Pibil (200 gr) ¡NUEVO! 235

RICA COCHINITA PIBIL MONTADA EN HOJA DE PLÁTANO, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA MORADA Y FRIJOLES.

Marida con: Casas Patronales Syrah • Don Luis Concordia

MAR

Camarones Coral ¡NUEVO! 319

CAMARONES SAZONADOS Y SALTEADOS EN MANTEQUILLA, QUE SE POSAN SOBRE REMOSO PURE DE PAPA, CHIPS DE CAMOTE Y PINCELADAS DE BETABEL Y ZANAHORIA.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Isla Negra Sauvignon Blanc

Salmón Teriyaki (180 gr) ¡NUEVO! 395

SALMÓN SELLADO Y GLASEADO EN DELICADA SALSA TERIYAKI CON ALMENDRAS, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y ESPARRAGOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA, CORONADO CON LIGERO CROCANTE DE ARROZ.

Marida con: Indigo Eyes Pinot Noir • Casa Madero Chardonnay

Atún Sellado (180 gr) ¡NUEVO! 359

ATÚN SELLADO Y ENCOSTRADO EN AJONJOL, SERVIDO CON DELICIOSO PURE DE CAMOTE A LA CANELA, QUE CONTRASTA CON EL FRESCO SABOR DE LOS CHICHAROS Y CALABAZA, TERMINADO CON UNA DELICADA BEURRE BLANC.

Marida con: Indigo Eyes Pinot Noir • Casa Madero Chardonnay

.....Extras.....

Guacamole Con Totopos	110	Frijoles Fritos	65
Papas Gajo	95	Platanos Fritos	75
Papas A La Francesa	95		

Comida Vegetariana (PUEDE CONTENER LÁCTEOS) Comida Vegana



COMIDAS Y CENAS

HORARIO DE 4:00 PM - 10:30 PM

Entradas y Botanas

Cazuela de Camarones **¡NUEVO!** 189

CAMARONES MARINADOS Y SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON PAPAS CAMBRAY, CHILE GUAJILLO Y AJO, CON UN TOQUE DE LIMÓN Y MEZCLA DE SALSAS NEGRAS.

Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc

Cazuela Queso Fundido 179

SERVIDO CALIENTE CON INGREDIENTES A ELEGIR, IDEAL PARA COMPARTIR

QUESO: MOZZARELLA

SALSA: CHIMICHURRI, SALSA DE SERVICIO O CURTIDA DE CEBOLLA.

CON CHORIZO O COCHINITA (+\$30) • CON ARRACHERA (+\$45)

Marida con: Luigi Bosca El Niño • Don Luis Concordia

Champiñones Salteados 135

CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y UN TOQUE DE VINO BLANCO, REALZANDO SU SABOR NATURAL CON NOTAS AROMÁTICAS Y LIGERAMENTE A MANTEQUILLA

Marida con: Casa Madero Chardonnay

Papas de la Hacienda **¡NUEVO!** 129

PAPAS CAMBRAY CRUJIENTES, DORADAS A LA PERFECCIÓN Y BAÑADAS EN LA SALSA ESPECIAL DE LA CASA, CON NOTAS DE AJO, UN TOQUE DE APIO Y PARMESANO RALLADO QUE REALZA CADA BOCADO. SABROSAS, AROMÁTICAS E IRRESISTIBLES.

Marida con: Cinzano Spritz Prosecco

Nachos 110

CON ARRACHERA (+\$45) • CON POLLO (+\$35)

Marida con: San Felipe Malbec • Don Luis Concordia

Tosta De Napoli 59

TOMATES DESHIDRATADOS A LAS FINAS HIERBAS Y ARÚGULAS SOBRE CRUJIENTE PAN DE HOGAZA. Marida con: Tres Raíces Rosado

Tapas

Surtido de 4 Tapas • Marida con: Protos Roble o Trapiche Malbec 159

Tapa Serrano • Marida con: Cune Crianza **¡NUEVO!** 49

JAMÓN SERRANO SOBRE PURE DE AGUACATE

Tapa Jamoncillo • Marida con: Luigi Bosca El Niño **¡NUEVO!** 49

JAMONCILLO AHUMADO Y TOMATES CHERRY SALTEADOS

Tapa Pera • Marida con: Moët & Chandon o Tres Raíces Rosado 39

PERA AL VINO BLANCO Y REDUCCION DE FRUTOS ROJOS SOBRE QUESO CREMA

Tapa Antigua • Marida con: Don Luis Concordia 39

SALAMI Y ACEITUNA NEGRA CON ADEREZO DE MOSTAZA ANTIGUA

Pizzas Artesanales

¡HECHAS CON INGREDIENTES CHIAPANECOS!

Raíces • Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon **¡NUEVO!** 279

PIZZA ARTESANAL CON CHORIZO, CHAMPIÑÓN, CEBOLLA MORADA, QUESO OCOSINGO Y QUESO DOBLE CREMA.

Mestiza • Marida con: Carnivor Cabernet Sauvignon **¡NUEVO!** 269

PIZZA ARTESANAL CON CHORIZO, PLÁTANO, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DOBLE CREMA Y QUESO OCOSINGO.

Jamón Serrano • Marida con: Cune Crianza **¡NUEVO!** 279

PIZZA ARTESANAL CON SALSA POMODORO, JAMÓN SERRANO, CHAMPIÑONES Y QUESO MOZZARELLA.

Salami • Marida con: San Felipe Malbec 219

PIZZA ARTESANAL CON SALSA POMODORO, ELABORADA CON MASA CASERA Y HORNEADA A LA PERFECCIÓN. CUBIERTA CON SALSA DE TOMATE, QUESO FUNDIDO Y SALAMI CURADO DE ALTA CALIDAD.

3 Quesos • Marida con: Don Luis Concordia 219

PIZZA ARTESANAL CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO Y QUESO GOUDA.

Vegetariana • Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc o Tres Raíces Rosado. 199

PIZZA ARTESANAL CON SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS.

Calzone de Salami • Marida con: Trapiche Pure Malbec **¡NUEVO!** 229

CALZONE AL HORNO CON SALSA POMODORO, DORADO Y CRUJIENTE POR FUERA, RELLENO DE SALAMI, MEZCLA DE QUESOS FUNDIDOS Y ESPINACA FRESCA.

PRODUCTOS ELABORADOS AL MOMENTO. GRACIAS POR SU AMABLE ESPERA

Tablas

Mixta • Marida con: The Girls In The Vineyard (Rosé) o Cune Crianza 579

- 3 VARIEDADES DE QUESOS REGIONALES
- 3 VARIEDADES DE EMBUTIDOS REGIONALES
- ACOMPAÑADOS DE FRUTOS Y MIX DE NUECES

Carnes Frías • Marida con: Cune Crianza o Estefanya Lambrusco 320

JAMÓN SERRANO, SALAMI, LOMO DE CERDO AHUMADO, ARUGULA, ESPINACA Y TOMATES DESHIDRATADOS.

Quesos • Marida con: Casa Madero Chardonnay o Riccadonna Asti Espumoso 320

VARIACION DE TRES QUESOS REGIONALES, ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS, MANZANA Y NUECES.

Elegir Pasta

Spaguetti

HECHAS EN CASA

Fusilli

Fetuccini

HECHAS EN CASA

ELIGE LA PROTEÍNA **CON ARRACHERA (+\$45) • CON POLLO (+\$35)**

Pasta de 4 Quesos • Marida con: Casa Madero Chardonnay 195

CREMOSA, INTENSA Y RECONFORTANTE. UNA MEZCLA IRRESISTIBLE DE QUESOS FUNDIDOS (GOUDA, MOZZARELLA, CABRA Y PARMESANO).

Pasta Boloñesa • Marida con: Protos Roble o San Felipe Malbec 195

LA CLÁSICA QUE NUNCA FALLA: SALSA DE CARNE JUGOSA, TOMATE Y ESPECIAS QUE HACEN DE CADA PLATO UNA EXPERIENCIA CASERA Y DELICIOSA.

Pasta Alfredo • Marida con: Casa Madero Chardonnay 179

SUAVE, CREMOSA Y ELEGANTE. UNA SALSA SEDOSA DE QUESO Y CREMA QUE ABRAZA LA PASTA CON PURO PLACER.

Pasta Aglio y Olio • Marida con: Isla Negra Sauvignon Blanc 149

SIMPLE, AROMÁTICA Y LLENA DE CARÁCTER. AJO DORADO Y ACEITE DE OLIVA QUE DESPIERTAN EL SABOR MÁS AUTÉNTICO DE LA PASTA.

Pasta Pesto • Marida con: Tres Raíces Rosado **¡NUEVO!** 159

ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA Y QUESO SE MEZCLAN EN UNA SALSA VERDE LLENA DE AROMA Y SABOR FRESCO.

Postres

Crepa de Frutos Rojos **¡NUEVO!** 140

SUAVE CREPA RELLENA DE CREMA BLANCA, FRUTOS ROJOS Y LIGERO TOQUE DE ALMENDRAS CON HELADO.

Marida con: Moët & Chandon • Riccadonna

Crepa de Cajeta con Nuez **¡NUEVO!** 120

SUAVE CREPA RELLENA DE CREMOSO DE QUESO, CAJETA Y NUEZ TROCEADA CON HELADO.

Marida con: Riccadonna • Estefanya Lambrusco

Beso de Colibrí 140

TARTA, MOUSE DE MANGO, FRUTOS DE TEMPORADA.

Marida con: Riccadonna

Brownie de Chocolate 119

BROWNIE DE CHOCOLATE HECHO EN CASA, SERVIDO TIBIO, ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE HELADO.

Marida con: Estefanya Lambrusco

Pan de Elote 110

PAN DE ELOTE TRADICIONAL, SERVIDO CALIENTE, CON HELADO.

Marida con: Casa Madero Chardonnay • Estefanya Lambrusco

Tarta Piña Limón 110

TARTA RELLENA DE TROZOS DE PIÑA Y CREMA DE LIMÓN SUAVE CON TROPEZOS DE NUEZ.

Marida con: Cinzano Spritz Prosecco

Tiras de Pollo 169

CON PAPAS FRITAS.

Nuggets de Pollo 149

CON PAPAS FRITAS.

Mini Pizza de Queso **¡NUEVO!** 139

PIZZA ARTESANAL CON SALSA POMODORO Y QUESO MOZZARELLA.

Comida Vegetariana (PUEDE CONTENER LÁCTEOS)
Comida Vegana



BEBIDAS

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Vodka</i>		
SMIRNOFF	95	970
ABSOLUT	100	1,020
ABSOLUT CITRON	110	1,120
GREY GOOSE	230	2,350
KIRKLAND (Casa)	75	---

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Ron</i>		
BACARDI BLANCA (Casa)	95	---
HAVANA CLUB 3	95	970
HAVANA CLUB 7	150	1,530
ZACAPA 23	280	2,860
MATUSALEM	150	1,530

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Whiskey</i>		
BLACK & WHITE (Casa)	100	1,020
J&B	110	1,120
JOHNNIE WALKER RED	125	1,280
JOHNNIE WALKER BLACK	310	3,160
BUCHANAN'S 12	250	2,550
BUCHANAN'S 18	600	6,120
BUCHANAN'S TWO SOULS	290	2,960
JAMESON	125	1,280

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Ginebra</i>		
BEEFEATER (Casa)	150	1,530
BEEFEATER FRESA	170	1,730
BOMBAY SAPPHIRE	175	1,790
TANQUERAY	180	1,840
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	210	2,140
HENDRICKS	230	2,350

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Tequila</i>		
CENTENARIO REPO (Casa)	120	1,220
HERRADURA ULTRA	220	2,240
HERRADURA AÑEJO	260	2,650
HERRADURA PLATA	195	1,990
DON JULIO BLANCO	210	2,140
DON JULIO REPOSADO	230	2,350
DON JULIO 70	375	3,830
JOSE CUERVO 1800 AÑEJO	295	3,010
JOSE CUERVO 1800 REPOSADO	200	2,040
MAESTRO DOBLE	250	2,550
DIAMANTE		

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Mezcal</i>		
ARROQUEÑO	275	2,810
ALIPUS ESPADIN JOVEN	250	2,550
AMARAS ESPADIN JOVEN	200	2,040
AMARAS ESPADIN REPOSADO	210	2,140
FANDANGO (Casa)	120	1,220

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Digestivos</i>		
AMARETTO	150	1,530
BAILEYS	125	1,280
LICOR 43	150	1,530
KAHLUA	70	710
CAMPARI	135	1,380
APEROL	130	1,330
FERNET-BRANCA	195	1,990
BRANCA MENTA	180	1,840
FRANGELICO	160	1,630
VACCARI NERO	125	1,280
ANIS DULCE (Chichon)	95	970
ANIS SECO (Chichon)	95	970
FLAMINGO DE DURAZNO	60	610
FLAMINGO DE AZUL	60	610

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Bourbon</i>		
JACK DANIELS	150	1,530
JIM BEAM	120	1,220
<i>Brandy</i>		
TORRES 10	130	1,330
TORRES 20	310	3,160

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Cognac</i>		
MARTELL VS	250	2,550
MARTELL VSOP	310	3,160

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Single Malt</i>		
MACALLAN 12	520	5,300

	COPA	BOTTLE SERVICE
<i>Pox</i>		
POSH	100	---

Cócteles

★ JAMAICA CHILI • Mezcal	170
MEZCAL SABINA • Mezcal	190
OLD FASHION • Whisky	140
MANHATTAN • Whisky	140
WHISKY SOUR • Whisky	150
NEGRONI • Ginebra	190
PALOMA • Tequila	140
SPICY PALOMA • Ancho Reyes	150
MARGARITA TRADICIONAL • Tequila	140
MARGARITA BLUE • Tequila	160
MARGARITA ANCHO REYES • Ancho Reyes	160
BLOODY MARY • Vodka	145
MIMOSA • Prosecco	190
APEROL SPRITZ • Aperol	200
TEQUILA SUNRISE • Tequila	140
HAWAIANO AZUL • Ron Blanco	150
MOJITO • Ron Blanco	150
CUBA LIBRE • Ron Blanco	130
MARTINI CLÁSICO • Vodka o Ginebra	140
MARTINI SUCIO • Vodka o Ginebra	160
MARTINI BAILEYS • Baileys	160
MARTINI ESPRESSO • Vodka	165
COSMOPOLITAN • Vodka	150
DAIQUIRI • Ron Blanco	130
PIÑA COLADA • Ron Blanco	135
JARDÍN DE ARROZ • Ron Blanco	140
BANDERA • Tequila	130
CARAJILLO • Licor 43 o Baileys	180

BEBIDAS CON VINO

SANGRIA	130
VINO CALIENTE	130
CLERICOT COPA (Tinto o Blanco)	130
CLERICOT JARRA (Tinto o Blanco)	395

SIN ALCOHOL

MOJITO SIN ALCOHOL	60
MARGARITA SIN ALCOHOL	80
PIÑADA	80

CERVEZAS

<i>Extras</i>		XX Lager	55
		XX Ámbar	55
		Tecate Light	50
Michelada	20	Bohemia Oscura	60
Chelada	15	Bohemia Clara	60
Micheclamato	25	Heineken	60
		Heineken cero	50

CAFÉ · TÉ · CHOCOLATE

Americano	45	◆◆◆◆◆◆◆◆
Americano Descafeinado	55	
Café Con Leche	50	
Espresso	40	
Espresso Doble	50	
Latte	50	
Chocolate Chiapaneco	60	
Té (Herbales, Frutales o Negro)	45	
Té Chai	70	◆◆◆◆◆◆◆◆



CAFÉ REFIL
\$50
DE 8 AM a 2 PM

CAPUCHINOS & FRAPPE

Todos Están Disponibles Como Frappé

Capuchino Tradicional	65
Capuchino Moca	65
Capuchino Amareto	140
Capuchino Kahlúa	140
Capuchino Baileys	140

Leche

	ADICIONAL	REGULAR
LECHE	15	30
CHOCOMILK		30
DE ALMENDRAS	20	40
LECHE DE COCO	20	40

Entera • Light • Deslactosada

REFRESCOS

Coca-cola	50
Coca-cola Light	50
Coca-cola Zero	50
Fanta De Naranja	40
Sprite	50
Fresca	40
Manzanita	40
Ginger Ale	40
Topo Chico	50
Agua Natural	25
Agua Quina (Tonic)	40

JUGOS

	CHICO (250 ML)	GRANDE (360 ML)
Limonada Natural	45	55
Limonada Mineral	55	65
Naranjada Natural	45	55
Naranjada Mineral	55	65
Jugo De Naranja	50	60
Jugo Verde	--	55
Jugo De Naranja Y Zanahoria	--	55
Jugo De Arándano	45	55
Jugo De Tomate	45	55
Jugo De Piña	45	55
Jugo Clamato	45	55
Licudo De Fresa	--	60
Horchata	45	60

Copa es el precio por shot o highball (shot con mezclador)

El Bottle Service incluye 5 mezcladores, hielo y guarniciones. Perfecto para compartir y hacer de tu momento algo especial.

El Servicio de Botellas se aplica únicamente a los licores.



El Colibri

— café y bar —

◆◆◆ POR COPA ◆◆◆

Vino Tinto

Luigi Bosca El Niño TEMPRANILLO Y RIOJA	295
Don Luis Concordia SHIRAZ Y CABERNET	240
Carnivor CABERNET SAUVIGNON	230
Isla Negra Reserva CARMENERE	120

Vino Blanco

Maison Castel CHARDONNAY	210
Isla Negra SAUVIGNON BLANC	120

Otros Vinos

The Girls In The Vineyard VINO ROSADO	230
Cinzano Spritz Prosecco ESPUMOSO, SECO, FRESCO	195
Riccadonna ASTI ESPUMANTE	170
Estefanya Lambrusco VINO TINTO FRISSANTE	145

Vino Rosado

Tres Raices • MEXICANO	970
Descriptores: Fresco • Ligero • Afrutado	
Maridaje: Ensalada • Mariscos • Tardes soleadas	
The Girls in the Vineyard • USA	850
Descriptores: Brillante • Jugoso • Divertido	
Maridaje: Brunch • Tacos • Botanas	

Espumosos y Otros

Moët & Chandon (Brut Imperial)	4,295
Descriptores: Fino • Elegante • Festivo	
Maridaje: Entradas • Mariscos • Celebraciones	
Riccadonna (Asti Espumante)	795
Descriptores: Dulce • Floral • Ligero	
Maridaje: Postres • Fruta • Platillos Picantes	
Estefanya (Lambrusco Frissante)	495
Descriptores: Burbujeante • Afrutado • Fácil	
Maridaje: Pizza • Charcutería • Comida Casual	
Cinzano Spritz Prosecco	595
Descriptores: Brillante • Refreshante • Burbujeante	
Maridaje: Aperitivo • Botanas	



Vino Tinto

MEXICANOS

Balero (Cabernet & merlot)	1,400
Descriptores: Suave • Afrutado • Fácil	
Maridaje: Pollo • Pasta • Verdura Asada	
3V Casa Madero (Cabernet, Merlot, Tempranillo)	1,750
Descriptores: Complejo • Pulido • Premium	
Maridaje: Carnes Finas • Cocina de Autor	
Inédito Ensamble Roble (Cabernet, Merlot, Carignan y Primativo)	1,550
Descriptores: Balanceado • Redondo • Moderno	
Maridaje: Carne Asada • Pasta • Queso	
Don Luis Concordia (Shiraz & Cabernet)	990
Descriptores: Especiado • Redondo • Moderno	
Maridaje: BBQ • Tacos • Carnes a la parrilla	
Mariatinto (Tempranillo, Cabernet, Syrah, Nebbiolo)	2,295
Descriptores: Fresco • Afrutado • Fácil	
Maridaje: Pollo • Tapas • Carnes ligeras	

ARGENTINOS

Trapiche Pure (Malbec)	840
Descriptores: Sedoso • Fruta Oscura • Clásico	
Maridaje: Carne Asada • Parrillada • Quesos	
San Felipe (Oak / Cask Malbec)	710
Descriptores: Afrutado • Suave • Amable	
Maridaje: Pizza • Comida Casual • Empanadas	
El Origin (Cabernet Sauvignon)	875
Descriptores: Rico • Potente • Profundo	
Maridaje: Carnes Rojas • Cordero • Platos Fuertes	

USA

Carnivor (Cabernet Sauvignon)	995
Descriptores: Potente • Jugoso • Intenso	
Maridaje: Costillas • Hamburguesa • Steaks	
Indigo Eyes (Pinot Noir)	850
Descriptores: Maduro • Suave • Afrutado	
Maridaje: Cerdo • Pato • Pasta	

CHILENOS

Adobe (Cabernet Sauvignon)	950
Descriptores: Fresco • Herbal • Medio Cuerpo	
Maridaje: Pollo • Platos ligeros • Verdura Asada	
Tarapacá Gran Reserva (Cabernet Sauvignon) *Suministro limitado*	900
Descriptores: Profundo • Estructurado • Elegante	
Maridaje: Corte de Res • Cordero • Queso Añejos	
Valle Secreto (Carmenere)	1,595
Descriptores: Sabroso • Profundo • Elegante	
Maridaje: Rostizados • Guisos • Carnes lentas	
Isla Negra Reserva (Carmenere)	425
Descriptores: Suave • Especiado • Redondo	
Maridaje: Cerdo • Pollo Rostizado • Mole	
Casas Patronales (Syrah)	1,050
Descriptores: Oscuro • Especiado • Intenso	
Maridaje: Costillas • BBQ • Carnes Especiadas	

FRANCÉS

Maison Castel (Bordeaux)	790
Descriptores: Clásico • Elegante • Estructurado	
Maridaje: Res • Cordero • Platos tradicionales	
Arrogant Frog (Pinot Noir)	1,090
Descriptores: Ligero • Sedoso • Fresco	
Maridaje: Pollo • Salmón • Hongos	

ESPAÑALES

Luigi Bosca El Niño (Tempranillo & Rioja)	1,195
Descriptores: Elegante • Seco • Refinado	
Maridaje: Cordero • Carnes finas • Quesos Curados	
Protos Roble (Tempranillo)	1,400
Descriptores: Jugoso • Tostad • Suave	
Maridaje: Carne Asada • Cerdo • Pastas	
Cune Crianza (Tempranillo)	990
Descriptores: Balanceado • Sabroso • Clásico	
Maridaje: Jamón • Rostizados • Manchego	



Vino Blanco

CHILENOS

Isla Negra (Suavignon Blanc)	425
Descriptores: Vivo • Limpio • Ligero	
Maridaje: Pescado • Ostra • Queso de Cabra	

MEXICANOS

Tres Raices (Sauvignon Blanc)	970
Descriptores: Fresco • Cítrico • Vibrante	
Maridaje: Marisco • Ceviche • Ensalada	
Casa Madero (Chardonnay)	995
Descriptores: Suave • Redondo • Cremoso	
Maridaje: Pollo • Pasta Cremosa • Pescado	