

MENÚ



Cuenco Verde

NUNCA FUE TAN RICO NUTRIRSE BIEN

Por la tarde

Tartar de atún verde

Atún marinado con chimichurri, aguacate y totopos

175

Guacamole

105

Guacamole con chapulines

210

Carpaccio de betabel rostizado con queso cabra

Láminas de betabel rostizado con romero, acompañado de vinagreta balsámica y queso de cabra natural

105

Patatas bravas

Papas cambray salteadas con chimichurri y chipotle

75

Con queso parmesano

+20

Sopa thai de coco

Leche de coco, té limón, curry, pasta y pollo

85

Sopa tarasca

Tradicional sopa con jitomate rostizado, chile pasilla, tortilla en juliana, queso, crema y aguacate

85

Taco de carnisitas de atún con pico de gallo

Lomo de atún confitado con mango y chile habanero

145

Carpaccio de salmón

Láminas de salmón fresco con alcaparras, jitomate cherry y un toque de tártara

175

Carpaccio de atún

Láminas de atún marinado, alcaparras, jitomate cherry y un toque de tártara

145

Queso provoleta

Queso asado en cama de espinaca, chimichurri artesanal, miel de agave y jitomate cherry

95

ENTREPANES

Toast de Salmón

Lomo de salmón sobre crujiente chapata, hojas de espinaca, kale, aguacate y aderezo tártara

350

Toast de atún

Lomo de atún sobre crujiente chapata, hojas de espinaca, kale, aguacate y aderezo tártara

175

Parmesana

Crujiete chapata con salsa de jitomate, pesto artesanal y 3 quesos

160

Falafel veggie

Chapata crujiente con exquisito falafel de garbanzo, acompañado de ensalada mixta y aderezo vegano de cilantro

165

Chapata Romana

Pollo al pesto, queso de cabra, aceituna negra y julianas de calabacita

195

Sándwich fantástico

Jamón de pavo, mayonesa, queso panela, manchego, aguacate y hojas verdes

195

Club Español

Chapata con pechuga de pollo asada, jamón serrano, queso manchego y jitomate acompañado de ensalada de la casa con aceituna negra

240

ARMA TU CUENCO DIRECTO EN LA BARRA



CUENCO LIGHT

160

1 Base
3 Vegetales
1 Protenia base
1 Aderezo
1 Crocante

CUENCO FIT

185

1 Base
5 Vegetales
1 Protenia base +
1 Proteina plus
1 Aderezo
1 Crocante

CUENCO GOURMET

335

1 Base
5 Vegetales
1 Protenia base +
1 Proteina gourmet
1 Aderezo
1 Crocante

ELIGE BASE

Arroz (basmati o integral) / Quinoa - Pasta integral / Lechuga y/o espinacas y kale

VEGETALES	PROTEÍNAS BASE	CROCANTES
Pimiento morrón Pepino Zanahoria rallada Calabaza Germinado de alfalfa Jícama Betabel Aceitunas Jitomate cherry Camote al romero Coles de bruselas Ejotes Cebollín Fresa Manzana Mango Porción extra \$26	Jamón de pavo Queso panela Huevo duro Falafel Porción extra \$35 PROTEÍNAS PLUS Pechuga de pollo asada Porción extra \$65 PROTEÍNAS GOURMET Atún marinado (100 gr) Atún sellado (100 gr) Porción extra \$130 Salmón marinado (140 gr) Salmón sellado (140 gr) Porción extra \$250	Ajonjolí Cacahuete tostado Semillas de calabaza Mix granola salada Crotones Alga nori Porción extra \$20 ADEREZOS Ranch de jengibre y soya César con un toque de chipotle Aderezo de cilantro Vinagreta de balsámico Miel y mostaza Vinagreta de frutos rojos Porción extra \$20

RECOMENDACIÓN DEL CHEF: Aguacate / Queso de cabra Porción \$35

CUENCO CEREAL DEL CHEF

Fusilli al pomodoro

Pasta integral con pechuga asado en salsa pomodoro artesanal y queso parmesano (servido caliente)

155

Mediterráneo

Pasta integral, pechuga asada, salsa pesto, aceituna, calabacita, queso parmesano, jitomate cherry y nueces (servido caliente)

170

Oriental

Arroz basmati, atún marinado con alga nori, pepino, espinaca, aguacate y aderezo de chipotle

225

Tonantzin

Quinoa, falafel, champiñón, betabel, coles de bruselas, queso de cabra, germinado y aderezo de cilantro

160

Fiordo

Arroz integral, salmón sellado, ejotes al vapor, aceituna, camote asado, mango, arándanos y salsa tártara

335

Fenicio

Arroz integral, atún sellado, queso provolone, aceituna, jitomate, pepino, gomasio y chimichurri

220

ENSALADA CUENCO DE LA CASA

Rusa

Atún sellado sobre cama de lechuga, ejote, zanahoria, camote, huevo cocido, aguacate, aderezo de la casa y crotones

240

Sana sana de salmón

Salmón sellado, queso de cabra, betabel rostizado sobre una cama de kale, espinacas, col morada, granola salada y aderezo de jengibre

335

César de la casa

Pechuga de pollo sobre una cama fresca de lechuga, queso parmesano, crotones, ajonjolí, aderezo de la casa y crotones

160

Ensalada Vale

Mix de hojas verdes, frutos del bosque, manzana, queso panela, pechuga de pollo, crotones y vinagreta de frutos rojos

235

Camino a Santiago

La más completa combinación: mix de hojas verdes, salmón y atún a tu gusto, huevo duro, calabaza, ejote, manzana, jitomate, pepino, aguacate, alga nori y ajonjolí crotones y vinagreta de frutos rojos

440

PIZZAS

Base delgada y crocante hecha de harina de avena y harina integral

Tacchino

Con jamón de pavo

140

Fúngica

Champiñones, manzana y queso de cabra

125

Ibérica

Con jamón serrano y aceitunas

175

4 quesos

Con manchego, provolone, cabra y parmesano

145

Margarita de la Ribera

Con jitomate cherry, pesto y queso de cabra

135

CALIENTITO, ESPECIADO Y CURATIVO

Cacao ancestral de Guatemala

Cacao ancestral de Guatemala

145

Café americano

Café americano

45

Café expresso

Café expresso

50

Café Capuccino o Latte

Café Capuccino o Latte

55

Infusión de hierbas digestivas e infusión floral

Infusión de hierbas digestivas e infusión floral

35

Té verde o de manzanilla

Té verde o de manzanilla

35

Chai en agua

Chai en agua

50

Chai latte

Chai latte

70

Chocolate especiado en agua

Chocolate especiado en agua

70

Chocolate especiado con leche

Chocolate especiado con leche

80

Leche dorada

Leche dorada

90

Matcha

Matcha

65

Moca

Moca

75

Leche vegetal (extra)

Leche vegetal (extra)

+20

*Hazlo frappe o enfríalo

*Hazlo frappe o enfríalo

+15

POSTRES

Postres a base de semillas integrales libres de mantequillas, harinas refinadas y grasas trans

TARTAS Y PANQUÉS

Tarta Emilia

con base sucre de avena y ganache de chocolate con maracuyá. Delicioso!

110

Pay de queso de cabra

con manzana al vino tinto

110

Panqué especial

(Betabel con frutos envinados o plátano con chocolate)

60

Panqué del día (camote o zanahoria) (70 g)

Panqué del día (camote o zanahoria) (70 g)

50

GALLETAS DE LA SUERTE

Galleta de avena (60 g)

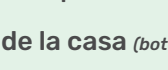
Galleta de avena (60 g)

50

Galleta de avena y chocolate (60 g)

Galleta de avena y chocolate (60 g)

50



Opción Vegetariana



Recomendación del Chef



Disponibilidad según temporada

MENÚ DE TEMPORADA

Pregunta por la opción de 3 tiempos:

Entrada, plato principal y nuestro riquísimo panqué.

MIXES, VINOS Y COCTÉLES

Clericot especiado de la casa (1L)

Clericot especiado de la casa (1L)

385

Clericot especiado de la casa (copa)

Clericot especiado de la casa (copa)

95

Vino de la casa (botella)

Vino de la casa (botella)

450

Vino de la casa (copa)

Vino de la casa (copa)

85

Tinto de verano

Tinto de verano

95

Mojito de la casa con tinto

Mojito de la casa con tinto

95

Rose Coquette de vino rosado con frutos rojos

Rose Coquette de vino rosado con frutos rojos

105

Mimosa

Mimosa

105

Ponche con vino tinto, refresco de jengibre y un toque de jamaica

Ponche con vino tinto, refresco de jengibre y un toque de jamaica

105

OTRAS BEBIDAS

Refrescos (coca clásica, light y sin azúcar)

Refrescos (coca clásica, light y sin azúcar)

40

Agua mineral Ciel

Agua mineral Ciel

40

Agua mineral Topo Chico

Agua mineral Topo Chico

45

Ginger Soda Alma Quieta

Ginger Soda Alma Quieta

70

Limonada / naranjada

Limonada / naranjada

50

Agua del día (350 ml)

Agua del día (350 ml)

50

Agua del día jarra (1.7 l)

Agua del día jarra (1.7 l)

155

CERVEZA

NACIONAL

Pacífico

Pacífico

45

Corona Light

Corona Light

45

Negra Modelo

Negra Modelo

55

Modelo Especial

Modelo Especial

55

Hazla chelada +20

ARTESANAL

CERVECERÍA MISTERIO

CERVECERÍA MISTERIO

Bartola (stout)

85

Silveria (lager ligera)

85

Bonifacia (IPA)

85

Ceferina (imperial lager)

85

CERVECERÍA BUSCAPLEITOS

CERVECERÍA BUSCAPLEITOS

Porter

80

IPA