



**simple
mente
deli[®]**

#momentosdeli

Estás justo donde tienes que estar

Postres · Wraps · Toasts · Waffles · Pitas · Delicafés · Omelettes · Sopas · Pastas · Ensaladas

Desayunos

8:00 a.m. a 1:00 p.m.

OMELETTES

- OMELETTE DE LA GRANJA** \$110.00
 Guiso de calabaza, cebolla y champiñón, queso manchego (30 gr), bañado en salsa de espinaca, acompañado de mix de hojas de la casa, fresa, manzana verde y amaranto, aderezada con vinagreta de arándano y piloncillo.
- OMELETTE LIGERO** \$95.00
 Claras (3 pzas) rellenas de queso panela (60 gr), ensaladita de espinaca y jitomate cherry con aderezo light.
- OMELETTE MEDITERRÁNEO** \$95.00
 Jamón de pavo (40 gr), queso manchego (30 gr), pesto, aceitunas, acompañado de mix de hojas de la casa, fresa, manzana y amaranto, aderezada con vinagreta de arándano y piloncillo.
- OMELETTE SINALOENSE** \$110.00
 Con chilorio de cerdo (50 gr), relleno de queso manchego (30 gr) y bañado en salsa de chipotle, acompañado de frijoles refritos con queso fresco.
- HUEVOS AL GUSTO** *Elígelos como a ti te gustan:* \$79.00
 "Estrellados", con jamón de pavo (45 gr), revueltos o a la mexicana.
- HUEVOS CON TOCINO** \$89.00

BOWLS MATUTINOS

- BOWL DE FRUTA CON YOGURT** \$75.00
 Fruta fresca de temporada, yogurt griego (45 gr), granola y miel de abeja.
- BOWL DE AVENA** \$75.00
 Avena preparada con canela (50 gr), vainilla y frutos rojos.
- FRUTOS ROJOS** \$95.00
 Frutos rojos (110 gr) leche, endulzado con miel de abeja, topping amaranto con miel y frutos rojos.
- EGG BOWL QUINOA Y AGUACATE** \$130.00
 Mezcla de lechuga (30 gr), champiñones salteados (70 gr), aguacate (30 gr), quinoa (100 gr) aderezada con aceite de olivo, perejil, queso de cabra, huevo duro, tocino y jitomates cherrys.
- EGG BOWL MIGAS CON QUESO** \$120.00
 Huevos revueltos con tortilla de maíz frita servidos sobre una base de frijol, bañados en salsa verde y queso fundido.

CHILAQUILES (VERDES O ROJOS)

- CHILAQUILES COLIMOTES TRADICIONALES** \$89.00
 Tortilla de maíz frita (100 gr), revuelta con huevo y salsa de su elección, espolvoreado con queso fresco (20 gr), crema, cebolla morada y cilantro.
- CON POLLO** \$99.00
- CON ARRACHERA** \$125.00
- HUEVO EXTRA** \$13.00

WAFFLES

- NUTELLA CON PLÁTANO** \$122.00
 Nutella, plátano y nuestra salsa de queso crema dulce (30 gr)
- MANZANA CANELA** \$108.00
 Compota de manzana canela (120 gr) y nuestra salsa de queso crema dulce (30 gr)
- FRUTOS ROJOS** \$145.00
 Mix de frutos rojos macerados en miel de abeja y nuestra salsa de queso crema dulce (30 gr)
- CAJETA Y NUEZ** \$108.00
 Cajeta con trozos de nuez y nuestra salsa de queso crema dulce (30 gr)

- PAN FRANCÉS** \$119.00
 Pan de masa madre bañado en mezcla de huevo, crema dulce y frutos rojos.

INGREDIENTES EXTRAS

\$13.00 Crema Batida - Plátano - Granola - Nutella - Huevo - Yogurt Natural

MORNING BAGELS

- CON JAMÓN** \$105.00
 Bagel tostado, huevo, queso cheddar (30 gr), jamón de pavo (45 gr).
- CON TOCINO** \$115.00
 Bagel tostado, huevo, queso cheddar (30 gr), tocino crujiente (60 gr).

TOASTS

- TOAST DE AGUACATE** \$115.00
 Pan de masa madre con queso de cabra, aguacate y pimienta roja asada, cilantro fresco y huevo pochado.
- TOAST DE ATÚN Y AGUACATE** \$125.00
 Pan de masa madre tostado, queso crema (30 gr), atún sellado (90 gr) con reducción de vinagres, aguacate (50 gr) y ajonjolí, acompañado de mix de hojas de la casa, combinación de pimientos y amaranto dulce con aderezo de yogurt.
- TOAST BENEDICTINO** \$125.00
 2 huevos pochados sobre pan rústico de masa madre, con tocino y bañados en salsa holandesa con un toque de cilantro picado.
- TOAST CROQUE PARISINO** \$109.00
 Jamón de Pavo (45 gr) y tocino (30 gr), gratinado de queso gouda sobre pan rústico de masa madre, acompañado de mix de hojas de la casa, fresa manzana y amaranto, aderezada con vinagreta de arándano y piloncillo.

JUGOS NATURALES

NARANJA	\$38.00
TORONJA	\$41.00
VERDE CON NARANJA/TORONJA	\$41.00
DELI Jugo de naranja, infusión de hierbabuena y mix de berries.	\$41.00
FRUTAL Plátano, jugo de naranja, manzana y melón.	\$41.00
PRIMAVERAL Papaya, jugo de naranja y plátano.	\$41.00
SALUDABLE Jugo de naranja, zanahoria, manzana y betabel.	\$41.00

SÁNDWICHES

SLIM	\$118.00
Pan de 8 semillas, jamón de pavo (45 gr), queso panela (60 gr) y aguacate (20 gr), acompañado de mix de hojas de la casa, fresa, manzana y amaranto, aderezada con vinagreta de arándano y piloncillo.	
POLLOBELLO	\$122.00
Pan de 8 semillas, pechuga de pollo (120 gr), tocino (30 gr), queso manchego (30 gr) y cebolla morada, acompañado de mix de hojas de la casa, fresa, manzana y amaranto, aderezada con vinagreta de arándano y piloncillo	

DELICAFÉS

*El tamaño GRANDE aplica sólo para llevar

CAFÉ AMERICANO
NORMAL / GDE
\$30.00 / \$36.00

CAPPUCCINO
NORMAL / GDE
\$42.00 / \$52.00

CAFÉ LATTE
NORMAL / GDE
\$42.00 / \$52.00

ESPRESSO SENCILLO
\$33.00

ESPRESSO DOBLE
\$44.00

Paninis y Bagels.

*Nuestros Paninis y Bagels vienen con un complemento de mix de hojas de la casa, betabel, pepino y amaranto dulce, aderezada con vinagreta de yogurt mostaza.
Excepto el BBQ Pork y Meats and Bacon.

TIPOS DE PANES

CIABATTA
Natural - Ajo - Hierbas finas - Multigrano

BAGEL
Natural - Parmesano

MASA MADRE
Sourdough

NORTEÑO	\$175.00	BBQ PORK	\$135.00
Arrachera (100 gr), queso manchego (30 gr), cebolla caramelizada y aguacate (35 gr).		Pulled pork (150 gr), cebolla caramelizada y aderezo de miel mostaza.	
MEXICANO AL GRILL	\$135.00	PINK SALMON	\$215.00
Pollo adobado (120 gr), queso manchego (30 gr), aguacate (35 gr) y aderezo de hierbas finas.		Salmon ahumado (70 gr), queso crema (15 gr) y alcaparras.	
SLIM	\$129.00	POLLO CON PESTO	\$145.00
Jamón de pavo (70 gr) y queso panela (60 gr).		Pollo a la parrilla (120 gr), tocino (60 gr), queso gouda (30 gr) y pesto.	
IBÉRICO	\$189.00	BLACK FOREST	\$159.00
Jamón serrano (70 gr), queso manchego (30 gr) y cebolla caramelizada.		Selva negra (70 gr), queso cheddar (30 gr) y untable de jitomate deshidratado.	
MEATS AND BACON	\$189.00	VEGGIE DELI	\$119.00
Deliciosa combinación de jamón serrano (35 gr), selva negra (35 gr), crujiente tocino (35 gr) gratinado con queso gouda (30 gr), aderezo de hierbas finas, acompañado de papas tipo chips.		Queso mozzarella (30 gr), vegetales rostizados y cebolla morada.	

Comidas

1:00 p.m. a 11:00 p.m.

ENTRADAS

TAPAS DE JITOMATE	\$78 ⁰⁰
Pan crujiente, queso crema (30 gr) y jitomate con albahaca macerado en vinagre balsámico.	
TAPAS DE JAMÓN SERRANO	\$135 ⁰⁰
Pan crujiente, queso manchego (30 gr) y láminas de jamón serrano (70 gr).	
TAPAS DE SALMÓN AHUMADO	\$195 ⁰⁰
Pan crujiente, queso crema (30gr), alcaparras y salmón ahumado (70gr)	
DELICIA PROVOLETA	\$145 ⁰⁰
Provolone gratinado (200 gr) con hierbas finas, aceite de oliva y jitomate deshidratado.	

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	\$60 ⁰⁰
Crocante de tortilla (30 gr), queso panela (15 gr), aguacate (20 gr), salsa de jitomate y crema (15 gr).	
CREMA DE BRÓCOLI	\$60 ⁰⁰
Cremosa sopa a base de brócoli con crutones.	

PASTAS

Tipo de pasta: fusilli o fettuccini.

Todas las pastas constan de una porción de 250 gr.

ALFREDO	\$129 ⁰⁰
Con pollo (60 gr) y salsa Alfredo a base de mozzarella, parmesano (10 gr) y crema.	
PESTO	\$129 ⁰⁰
Con hongos salteados, salsa pesto de la casa a base de nuez, almendra, albaca y queso parmesano (10 gr).	
BOLOGNESE	\$129 ⁰⁰
Pastas en salsa bolognese y queso parmesano (10 gr).	

Menú kids

En el desayuno incluye: vaso (240 ml) de leche o leche chocolatada y en la comida incluye: limonada o naranjada natural (240 ml).

HUEVO REVUELTO CON JAMÓN	\$69 ⁰⁰
PANINO DE JAMÓN Y QUESO	\$69 ⁰⁰
PIZZA DE QUESO Y PEPPERONI	\$98 ⁰⁰
WAFFLE KID	\$69 ⁰⁰

El Menú Kids aplica únicamente para menores de 12 años

ENSALADAS

PASTA SALAD	\$125 ⁰⁰ / \$88 ⁰⁰
Pasta fusilli (100 gr/50 gr), queso panela (60 gr/30 gr), jamón de pavo (45 gr/20 gr), jitomate cherry, aguacate (35 gr/20 gr), aceituna negra, mix de hojas de la casa y crutones (15 gr/10 gr), aderezada con vinagreta de albahaca con almendras.	
CHICKEN CAESAR	\$125 ⁰⁰ / \$88 ⁰⁰
Pollo a la parrilla (120 gr / 60 gr), queso parmesano, jitomate cherry, mix de hojas de la casa y crutones (15 gr/ 10 gr), mezcladas con aderezo caesar.	
CON SALMÓN (100 gr)	\$165 ⁰⁰
PROVENZAL	\$125 ⁰⁰ / \$88 ⁰⁰
Pollo al grill (120 gr/60 gr), queso panela (30 gr/15 gr), jamón de pavo (45 gr/20 gr), jitomate cherry, pepino, aceituna negra, mix de hojas de la casa y crutones (15 gr/10 gr), aderezada con vinagreta de albahaca con almendras.	
CRANBERRIES	\$149 ⁰⁰ / \$104 ⁰⁰
Queso de cabra con ceniza (40 gr/20 gr), arándanos, durazno macerado, nuez de la india (20 gr/10 gr), almendra tostada (20 gr/10 gr), sobre una base de espinaca, aderezada con vinagreta de balsámico con miel.	
SANTA FE	\$125 ⁰⁰ / \$88 ⁰⁰
Pechuga de pollo al grill (120 gr/60 gr), zanahoria, aguacate (35 gr/20 gr), queso gouda (50 gr/25 gr), mix de hojas de la casa y crutones (15 gr/10 gr), aderezada con vinagreta light de cilantro.	

PITAS

Todas las pitas van acompañadas de papas tipo chips

BBQ PORK	\$124 ⁰⁰
Pulled pork (150 gr), cebolla caramelizada y aderezo de miel mostaza.	
PIT-ZA	\$124 ⁰⁰
Salami (70 gr), queso manchego (60 gr) y salsa pomodoro con un toque de orégano.	
MEXICANA	\$135 ⁰⁰
Pollo adobado (120 gr), queso manchego (60 gr), aguacate (40 gr) y aderezo de cilantro.	

CARNES

SALMÓN	-----	\$275.00
Salmón (180 gr), sellado a la plancha con reducción de vinagre balsámico, verduras salteadas y mix de hojas de la casa.		
ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ	-----	\$235.00
Atún (180 gr) en costra de ajonjolíes sellado a la plancha, salsa de piña, verduras salteadas y mix de hojas de la casa aderezado con vinagreta de albahaca con almendras.		
ARRACHERA	-----	\$195.00
Arrachera (250 gr) sellada a la plancha, guacamole deli (70 gr) y mix de hojas de la casa aderezado con vinagreta de albahaca con almendras.		
POLLO A LA PLANCHA	-----	\$155.00
Pechuga de pollo (250 gr), papas confitadas con pesto (120 gr), queso parmesano, acompañado de mix de hojas de la casa, mezcla de pimientos, aderezado con vinagreta de yogurt.		
TUNA POKE	-----	\$235.00
Atún (180 gr), sellado con reducción de vinagres con soya, quinoa, aguacate (60 gr), jitomate cherry, espárragos, champiñones y espinaca, aderezo de miel y balsámico.		

INGREDIENTES EXTRAS

\$13.00	aceitunas - aguacate - cajeta - cebolla caramelizada - champiñones crutones - durazno en almíbar - crema - frijoles - leche de almendras miel de abeja - miel maple - papas tipo chips - pasas - pepino plátano - totopos - pan de 8 semillas
\$25.00	almendras - compota manzana y canela - espinacas - jamón pechuga de pavo - palmitos - pepperoni - pollo en tiras - queso crema queso de cabra cenizo - queso manchego - queso gouda queso mozzarella - queso panela - queso parmesano - tocino
\$18.00	aderezo a elección - alcaparras - fresa - helado - jamón de pavo jitomate - lechuga - mantequilla - salami - ciabatta - bagels
\$30.00	nuez - nuez de la india - mermelada de zarzamora - pollo adobado
\$45.00	arrachera - frutos rojos - jamón serrano - selva negra - atún natural
\$60.00	salmón

WRAPS

*Todos los wraps van acompañados de papas tipo chips

NORTEÑO AL GRILL	-----	\$175.00
Arrachera (100 gr), queso manchego (30 gr), aguacate (35 gr), cebolla caramelizada, mix de hojas de la casa y aderezo de cilantro.		
CHICKEN BACON	-----	\$165.00
Pollo (120 gr), tocino (60 gr), jitomate, cebolla, mix de hojas de la casa y aderezo de miel.		
BANGKOK	-----	\$154.00
Deliciosas tiras de pollo aderezadas con salsa thai (120 gr), acompañado de mix de lechugas, crutones (10 gr) y jitomate.		

 *Nuestras tortillas son elaboradas de harina de trigo natural.* 
Los wraps ya contienen el aderezo ideal en su elaboración

POSTRES

BROWNIE	-----	\$50.00
CHEESECAKE	-----	\$60.00
PASTEL DE CHOCOLATE	-----	\$60.00
PASTEL DE ZANAHORIA	-----	\$60.00
DELICREPA	-----	\$69.00
CAJETA CON NUEZ	-----	\$69.00
Cajeta, nuez caramelizada (30 gr) y helado de vainilla (90 gr).		
NUTELLA CON PLÁTANO	-----	\$79.00
Nutella, crema dulce de queso (30 gr), plátano y un toque de fresas.		
ZARZAMORA CON QUESO CREMA	-----	\$69.00
Nuestra salsa de queso crema dulce (30 gr), compota de zarzamora natural y zarzamora fresca.		
BOLA DE HELADO DE VAINILLA	-----	\$18.00

Bebidas

AGUA EMBOTELLADA 600ML	-----	\$30.00
AGUA FRUTAL 350ML	-----	\$26.00
Mango-hierbabuena, Jamaica-jengibre, Limón-chía, Pepino-limón		
AGUA MINERAL 355ML	-----	\$30.00
LIMONADA MINERAL 350ML	-----	\$32.00
LIMONADA NATURAL 350ML	-----	\$30.00
NARANJADA MINERAL 350ML	-----	\$32.00
NARANJADA NATURAL 350ML	-----	\$30.00
TORONJADA MINERAL 350ML	-----	\$32.00
TORONJADA NATURAL 350ML	-----	\$30.00
PINK LEMONADE MINERAL 350ML	-----	\$32.00
PINK LEMONADE NATURAL 350ML	-----	\$30.00
BERRY LEMONADE MINERAL 350ML	-----	\$34.00
BERRY LEMONADE NATURAL 350ML	-----	\$32.00
REFRESCOS 355ML	-----	\$30.00
Coca cola, Coca cola light, Coca cola sin azúcar, Sprite, Fresca, Sprite zero, Sidral Mundet.		
INFUSIONES 270ML	-----	\$52.00
Chamomile citrus, Organic african nectar, Chai Bombay, Green tea tropical, Organic coconut assam, Organic Detox, Mint Melange, Wild Berry hibiscus.		

FRAPPÉS Y LATTES

		NORMAL / 16 OZ
	\$62.00	\$52.00/\$62.00
FRAPPUCCINO		
CHOCOLATE FRAPPÉ		CHOCOLATE LATTE
CHAI FRAPPÉ		CHAI LATTE
COFFEE TOFFEE FRAPPÉ		COFFEE TOFFEE LATTE
MOCHA FRAPPÉ		MOCHA LATTE
GREEN TEA FRAPPÉ		GREEN TEA LATTE

TISANAS

CALIENTE/FRÍA	FRAPPÉ
\$55.00	\$65.00

Frutos dorados - Pasión rosa - Verde extravaganza

SMOOTHIES Y BLENDIES

	\$64.00	\$59.00		
FRESA CARIBEÑA	PIÑA COLADA	MANGO FEST	BERRYLICIOUS	FRESÓN
Fresa, coco y plátano	Piña y coco	Mango, fresa y durazno	Mezcla de moras	Deliciosa fresa y kiwi
400 ML	400 ML	400 ML	400 ML	400 ML

👉 Todos nuestros precios incluyen IVA 👈



Para reservaciones
o eventos
55 7692 - 6511

📍 WTC

Dakota 95 L-K03
Col. Nápoles, Del. Benito Juárez
C.P. 03810, CDMX.

📍 SAN ÁNGEL

Torre Aleph
Av. Insurgentes Sur #2475 Sky lobby
Col. San Ángel, C.P. 01000. CDMX.

📍 LOMAS VERDES

Gran Terraza Lomas Verdes
Colina de la Paz #25, L-K 04, Planta Alta
Fracc. Boulevares, Naucalpan,
Edo. México. C.P. 53140.

📍 POLANCO

Corporativo Dos Patios
Av. Ejercicio Nacional #350 L-60B
Col. Chapultepec Morales,
Del. Miguel Hidalgo C.P. 11570, CDMX.

📍 PALMAS UNO

Centro Comercial Palmas Uno
Blvd. Palmas Hills, L-104
Col. Valle de las Palmas
Naucalpan, Edo. México.

📍 DEL VALLE

Fresas #65
Col. del Valle,
Del. Benito Juárez,
C.P. 03200, CDMX.

📍 PEDREGAL

Pedre Plaza
Av. de las fuentes #550
Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón
C.R. 01940, CDMX.

📍 CIBELES

Medellín Esq. Tabasco
Col. Roma Norte,
Del. Cuauhtémoc
C.P. 06700, CDMX.