

BUENOS DÍAS

PANADERIA RECIÉN HORNEADA

PIDE A TU MESERO NUESTRA CANASTA DE PAN RECIÉN HORNEADO

BISQUETS AL GRILL	Natural e integral con nuestra selección de mermeladas caseras.
ROLL DE CANELA	Waffleado.
HOT CAKES DE NUTELLA	Rellenos de Nutella y coronados con fresa natural.
WAFFLE ESTILO BELGA	Acompañado de helado de vainilla y espolvoreado con galleta Oreo.

LO SANO

JUGOS NATURALES Naranja, toronja, zanahoria, verde y de temporada.	BOWL DE AVENA Con leche de almendra, almendras tostadas, coco y miel de agave.
SUPREMA DE TORONJA	AÇAÍ BOWL ESPECIAL Con un toque de crema de cacahuete orgánica, servido con plátanos, fresas cacao nibs y coco.
ORDEN DE FRUTA FRESCA	AÇAÍ BOWL GRIEGO Mezcla de yogurt griego servido con higos frescos, granola y miel de abeja orgánica.
COPA DE FRUTOS ROJOS Con espuma de yogurt y granola artesanal.	TIMBAL DE QUINOA Con frutos sobre mousse de yogurt.
PLATO DE FRUTA MIXTA CON QUESO COTTAGE Variedad de frutas de temporada con queso cottage	

OMELETTES & FRITATAS

FRITATA SILVESTRE Variedad de hongos con queso de cabra y arúgula.	OMELETTE VEGETARIANO Con pimiento, brócoli, calabaza y espárragos, bañado en salsa roja.	FRITATA GRIEGA Queso feta, espinaca y jitomate deshidratado.
OMELETTE BOTTEGA Con rajas y queso de cabra, bañado en salsa de flor de calabaza.		OMELETTE MITLA Con huitlacoche y queso oaxaca, bañado en salsa poblana.

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO Estrellados, Revueltos, Divorciados, Rancheros o a la Mexicana • Agrega champiñones, nopales, espinacas o rajas. • Agrega jamón, tocino, salchicha, salami, jamón de pavo o queso.	MILPA ALTA Revueltos con queso panela y nopal, bañados en una rica salsa pasilla hecha en casa.
ENCHILADAS LIGHT (SIN TORTILLA) Claros rellenas de flor de calabaza y queso de cabra en salsa de cuaresmeño.	AL ESTILO LIBANÉS Estrellados o revueltos en cazuela con jocoque, zaatar y chile verde.
HUEVOS TIRADOS Revueltos con frijoles refritos acompañados de queso fresco y juliana de tortilla.	LOS NÓRDICOS Huevos poché, salmón ahumado noruego y salsa de queso, sobre un bagel.
LOS CULINARIOS Estrellados sobre tortilla bañados con salsa de cuaresmeño y gratinados.	HUEVOS BENEDICTINE A LA CAPRESSE Montados sobre brioche, jitomate, mozzarella y holandesa al pesto.
HUEVOS AHOGADOS Huevos poché con salsa de chipotle quemado, queso ranchero, acompañados de frijoles de la olla	

*Todos nuestros platillos pueden ser elaborados con huevo entero o sólo claras

LO MEXICANO & MÁS

MOLLETES: Hechos en nuestro pan recién horneado.
BAGEL GRATINADO: Con quesos selectos.
QUESO PANELA AL HORNO: Servido en cazuela sobre cama de nopalitos y salsa de chile serrano.
CHILAQUILES BOTTEGA: Con nuestras ricas salsas hechas en casa: roja, verde, chipotle, cuaresmeño, mole o poblana. • Agrega pollo. • Si prefieres, contamos con totopos de nopal al horno.*
QUESADILLAS VEGETARIANAS: En tortilla de nopal con queso oaxaca, rajas, nopal y elote.
ENCHILADAS DE MOLE POBLANO: Rellenas de queso oaxaca o pollo.
TOSTADAS DE HONGOS: En deliciosas tortillas de nopal con queso de cabra.
ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS: Rellenas de huevo a la mexicana y espolvoreadas con chorizo o queso fresco.

Todas las salsas de nuestros desayunos son elaboradas en casa y las tenemos a la venta aquí



PARAÍSO CULINARIO

www.bottega culinaria.com.mx

SOPAS

MINISTRONE

Siempre un clásico.

CALDILLO DE HONGOS

Aromatizados al epazote con cubos de queso panela.

CREMA DEL DÍA

Pregunta a tu mesero.

ENSALADAS

LA BOTTEGA	Variedad de hortalizas, cubos de mango fresco, aguacate y vinagreta de cilantro.
LA ISRAELÍ	Variedad de lechugas mixtas, bolitas de falafel, hojas de parra, aceituna kalamata y jitomate cherry, espolvoreada de zaatar con aderezo de ajonjolí.
LA GRIEGA	Pepino, aceituna kalamata, cebolla morada, queso feta, jitomate con vinagreta de orégano.
LA CULINARIA	Arúgula, betabel rostizado, pistache tostado y queso de cabra, servida con aderezo de betabel al vino tinto.
LA MÁS SALUDABLE	Quinoa, kale, berenjena, jitomate deshidratado, servida con aderezo de orange poppy.
LA CÉSAR	Con su aderezo clásico servida en canasta de parmesano.

AGREGA A TU ENSALADA

Pechuga de pollo al grill / Steak de salmón
Atún fresco sellado / Trucha ahumada

PANINIS Y ENTREPANES

Todos nuestros paninis y entrepanes se sirven con tu elección de papas Bottega o ensalada verde

PITA ÁRABE

Pan árabe relleno de queso recién horneado, acompañado de jocoque, aceitunas y zaatar.

CUATRO QUESOS

Provolone ahumado, mozzarella, queso de cabra y gruyere con un toque de mostaza antigua en ciabatta.

GRIEGO

Queso feta, pepino, jitomate, aceituna kalamata y hierbabuena fresca en croissant.

PAVO Y BRIE

Pechuga de pavo, queso brie y jalea de arándano en baguetín de parmesano.

NORUEGO

Salmón ahumado noruego con queso crema, alcaparras y cebollín en bagel.

POLLO AL ROMERO

Pechuga de pollo al grill, hongos, jitomate y mayonesa de chipotle en ciabatta.

TUNA MELT

Ensalada de atún al chipotle gratinado con provolone en baguette.

HINDÚ

Pollo o atún al curry, jitomate y lechuga servido en bagel.

IBÉRICO

Jamón serrano, queso parmesano, arúgula y jitomate con un toque de aceite santo servido en baguette.

HAMBURGUESA DE QUINOA

Quinoa, almendras, verduras selectas perfectamente mezcladas para lograr la mejor hamburguesa vegetariana, con ensalada de kale.

WRAPS

ATÚN

Ensalada de atún con un toque de pesto, lechuga italiana, zanahoria, aguacate y jitomate.

POLLO

Ensalada de pollo al arándano con nuez de la india, lechuga italiana, brotes mixtos y aguacate.

PAVO AHUMADO

Con lechuga italiana, pepino, germen de alfalfa, betabel rallado, jitomate y honey mustard.

FALÁFEL

Con hummus, kalamata, jitomate, pepino, lechuga italiana y aderezo de tahini con un toque de picante.

Elección de tortilla de espinaca o natural

CREPAS

HUITLACOCHÉ

Bañadas con salsa poblana, gratinadas con queso manchego.

FUNGHI

Rellenas de hongos silvestres y queso de cabra. Sobre salsa de hongos.

ESPINACA

Queso ricotta, queso mozzarella, salsa pomodoro y láminas de parmesano.

POLLO

Rellenas de pollo, bañadas en salsa suiza roja.

LO MEJOR DE LO MEJOR

SPREAD DEL DÍA	Acompañado de bagel chips
ALCACHOFA AL VAPOR (en temporada)	Acompañada de salsa cuatro quesos.
QUESO PANELA AL ZAATAR	Horneado con un toque de aceite de olivo y chile verde.
QUESO BRIE ALMENDRADO	Al horno, copetado con ensalada de arúgula y arándano.
QUICHE DEL DÍA	Acompañado de ensalada verde.
TORTILLA ESPAÑOLA	Servida con ensalada verde.
TOSTADAS LIGHT DE ATÚN AHUMADO	Cuatro tostaditas sobre cama de aguacate, copeteadas con lechuga.
PLATO MEDITERRÁNEO	Jocoque, hummus, hoja de parra, babaganush y aceitunas. Acompañado de arracadas de ajonjolí.
TABLA DE QUESOS SELECTOS IMPORTADOS	Queso brie, de cabra, manchego semicurado y parmesano. acompañados de bread chips, aceitunas y mermelada de higo al vino tinto

FONDUES

SUIZO Queso raclette, emmental suizo y gruyere aromatizados al vino blanco.	ITALIANO Selección de quesos italianos al pomodoro y albahaca.	MEXICANO Queso gouda y manchego con un toque de chipotle.
BOTTEGA Queso raclette, gruyere y provolone ahumado, preparado con alcachofa y espinaca.	CHOCOLATE Con un toque de Nutella y crocante de avellana, servido con frutos selectos, panqué y pretzels.	

OPCIÓN LIGHT:

Acompaña cualquier fondue con un plato de verduras selectas

Los fondues salados van servidos con pan de la casa

LO KOSHER STYLE

PANINI Y ENTREPANES

***Todos estos platillos son elaborados con ingredientes Kosher**

***Todos nuestros paninis y sándwiches se sirven con tu elección de ensalada verde o papas Bottega**

NYC KOSHER

Salami, mostaza antigua, lechuga, jitomate, pepinillo, brotes mixtos en baguette.

DELI KOSHER

Pavo, mayonesa de chiles secos, jitomate, lechuga y aguacate en baguetín.

CUATRO QUESOS

Provolone ahumado, mozzarella, queso de cabra y gruyere con un toque de mostaza antigua, en ciabatta.

NORUEGO

Salmón ahumado noruego con queso crema, alcaparras y cebollín en bagel.

TUNA MELT

Ensalada de atún al chipotle gratinado con provolone, en baguette.

VEGETARIANO

Queso panela, espinaca, jitomate, germen de alfalta y aguacate con un toque de mayonesa de Kalamata. En pan 7 granos.

PAVO AHUMADO

Pechuga ahumada con selección de lechugas mixtas, aguacate, jitomate y aderezo de honey mustard. En pan 7 granos.

GRILLED CHEESE

El clásico con tus selección de queso suizo o cheddar en pan campesino o rústico.

JALAPEÑO POPPER

Grilled en pan rústico con rajitas de jalapeño, queso crema y queso cheddar.

FONDUES

FONDUE SUIZO KOSHER STYLE Queso suizo, gruyere y manchego Kosher aromatizados al vino blanco.	FONDUE MEXICANO KOSHER STYLE Mezcla de quesos Kosher con un toque de chipotle.
---	--

¡ACOMPaña TUS PANINIS Y ENTREPANES CON UNA COPA DE VINO!