

Celamú

BRUNCH & MIMOSAS

Desayunos

Plato de fruta - \$85

Mix de frutas de temporada, acompañado de una crema de vainilla, decorado con berries.

Huevos requesón - \$145

Huevos tiernos cremados con requesón, sobre un toast campesino de la casa, decorados con cebollin y jitomate Cherry's salteados en Mantequilla noisette.

Huevos celamú - \$175

Huevos tiernos acompañados de una salsa de chile pasilla, perfumada con canela y hierbabuena, gratinados con quesillo.

Pan francés - \$130

Delicioso pan de la casa, humectado con yoghurt griego, empanizado con amaranto, acompañado de un coulis de frutos rojos

Huevos poche - \$91

Huevo escalfado, servido en un toast de la casa, acompañado de un guacamole rústico, decorado con brotes de temporada, alineado con aceite de oliva extra virgen

Chilaquiles verdes* - \$145

Totopos de maíz, bañados en salsa verde fresca, aromatizada con Albahaca, con un topping de cebolla morada encurtida, acompañados con crema de rancho y queso chiapas.

Chilaquiles de mole negro* - \$165

Totopos de maíz, bañados en un delicioso mole negro, tradicional de oaxaca, elaborado de forma artesanal en casa, con un topping de cebolla morada encurtida, acompañados con crema de rancho y queso chiapas.

**Pueden ir acompañados de: huevo, pollo, tasajo*

Ensaladas

Ensalada de mango - \$148

Ensalada fresca de temporada, mix de lechugas, fruta de temporada, alineada con un aderezo de maracuya

Carpaccio de betabel - \$79

Láminas de betabel rostizado a baja temperatura, acompañado de Espinaca baby, queso de cabrá, alineada con una vinagreta de naranja

Tabbúle - \$79

Ensalada persa a base de Perejil, trigo, jitomate.

Pastas, Arroces y Sopas

Fideo seco al chipotle - \$112

Fideo seco dorado con un poco de aceite, bañado en una deliciosa salsa chipotle de la casa.

Crema de flor de calabaza - \$117

Rica flor de calabaza proveniente de la milpa, rica y casera, combinación perfecta de sabores tradicionales, aromatizada con un poco de epazote.

Rissoto de camarones - \$210

Arroz carnaroli, cocinado con vino blanco, fondo de res, cremado con un toque de queso manchego, acompañado con camarones 51-60

Fetuccini a los 3 quesos - \$177

Fetuccini en vuelto en una deliciosa salsa de un mix de quesos, con un toque picante de la casa, acompañada de pequeños árboles de brocoli

Lentejas con pork belly - \$130

Lentejas tradicionales de la abuela acompañadas con un toque de pork belly

Celamú

BRUNCH & MIMOSAS

Entremeses

Hoja de parra - \$165

Platillo mediterráneo, donde utilizamos la hoja de vid, con un sabor peculiar y muy tradicional, rellenas de carne y arroz.

Croquetas de jamón serrano - \$190

Croquetas de jamón, crujientes por fuera y suaves por dentro, con todo el sabor español.

Chapata - \$95

Chapata tradicional, rellena de jamón york o pollo empanizado, acompañada de ensalada fresca y Mostaza dijon

Platos Fuertes

Salmón a la plancha - \$280

Deliciosa posta de salmón, puede ser a la plancha o con un toque de finas hierbas.

Filete con salsa de oporto - \$315

Delicioso filete acompañado de una salsa de oporto, aromatizada con romero

Chicharrón de rib-eye - \$119

Delicioso corte americano, rebozado en una mezcla de especias, cocinado en fritura profunda dando un toque crujiente, acompañado de un guacamole casero y unas Cebollas cambray

Tinga de zetas - \$170

Opción vegetariana, una deliciosa tinga de zetas de temporada, aromatizada con hojas de laurel y el toque picosito de la casa, acompañada con tostadas.

Roulades de pollo - \$220

Un rollo de pollo relleno de elote y nueces del bosque, acompañado de una salsa blanca.

Postres

Pay de queso - \$98

Pay tradicional, acompañado de la mermelada del día.

3 Leches vainilla - \$95

Delicioso bizcocho, humectado con un 3 leches casero, sabor vainilla.

3 Leches chocolate - \$95

Delicioso bizcocho de chocolate, humectado con un 3 leches casero, sabor vainilla, decorado con una crema de chocolate amargo.

Roles de canela - \$87

Delicioso rol tradicional, acompañado de un glaseado casero.

Brownie - \$95

Pastelillo dulce, con trozos de milky way con una deliciosa cubierta de chocolate

Flan de queso edam - \$57

Flan elaborado con una base de queso neerlandés y un toque casero al estilo Celamú



Celamú

BRUNCH & MIMOSAS

Cocktails

Aperol Spritz - \$145

Trago largo italiano, que funciona como aperitivo, acompañado de prosecco y soda, perfumado con un twist de cítricos.

Clericot 1lt. - \$180

Vino tinto, acompañado de fruta de temporada y una espumante soda de limón.

Mimosas - \$110

Vino espumoso, servido con un jugo de naranja fresco, con un twist de la misma, una especialidad de la casa que no te puedes perder.

Carajillo - \$140

Café expreso frío mezclado con licor del 43 shekeado

Bebidas

Infusiones Naturales* - \$45

Menta, Hierbabuena, Romero, Manzanilla

Tés* - \$40

Té verde, Té blanco, Té negro. Té rojo

Jugo verde - \$60

Delicioso jugo verde al estilo Celamú, no te lo puedes perder

Refrescos - \$40

Coca Cola Regular, Coca Cola Light, Sprite

Agua Ciel - \$30

Topo chico - \$55

Perrier - \$65

Perrier 750cc - \$115

San Pellegrino - \$55

Cerveza Nacional - \$55

Bebidas Calientes

Café lechero - \$50

Café americano - \$40

Café tipo americano con un toque amargo

Café irlandés - \$70

Café expreso servido con un toque de whisky, terminado con crema batida

Capuchino - \$50

Café expreso con leche montada, un clásico inolvidable

Café con amaretto - \$70

Extracción de Café doble, servido con un toque de amaretto, decorado con crema montada.

Café con amaretto frío - \$80

Extracción de Café doble, servido con un toque de amaretto, decorado con crema montada y una deliciosa bola de helado de vainilla, con un topping de chocolate amargo.



**Pueden ser fríos o calientes*