



ESTAS SON LAS MAÑANITAS



DELICIAS TODO EL DÍA



COMO NUNCA LO COMERÍAS EN CASA



ESTO Y AQUELLO



ENTRE PANES



SIEMPRE FRESCO



POSTRES



BEBIDAS



BAR

ESTAS SON LAS MAÑANITAS



\$205 **Bowl Frutos
del Bosque**

380 grs.

Selección de fresas, zarzamoras,
frambuesas y blueberries con yogurt
griego y granola hecha en casa.





\$219 Bowl de Papaya

640 grs.

Tazón de papaya con frutos rojos, coco rallado y almendras, con salsa de almendras.



\$212 Huevos Benedictinos

2 pz.

Huevos poché montados sobre bisquet de la casa, con salmón curado; bañados con salsa Holandesa.

\$125 Molletes

2 pz.

Los clásicos acompañados con pico de gallo.

\$205 Bowl Frutos del Bosque

380 grs.

Selección de fresas, zarzamoras, frambuesas y blueberries con yogurt griego y granola hecha en casa.

\$187 Machaca con Huevo

2 pz.

La clásica norteña con salsa potosina, acompañada de tortillas de harina.



\$175 Red Omelette

2 pz.

Omelette con jitomate deshidratado, relleno de champiñones, calabazas y jitomates cherry.



\$165 Quesadillas

3 pz.

Queso, hongos, rajas, chorizo con queso, chicharrón prensado o tinga de pollo, temporada: huitlacoche, flor de calabaza.

\$35 Quesadilla al Comal

1 pz.

* Sábados y Domingos. Del comal a tu mesa, elaboradas con maíz azul.

\$175 Omelette de Espinacas con Queso de Cabra

3 pz.

Omelette de claras con espinacas relleno de queso de cabra sobre un espejo de salsa roja.

\$67 Fruta de la Estación

180 grs.

Plato de fruta a elegir: papaya, melón, piña, sandía.



\$175 Huevos Veracruz

2 pz.

Omelette con jitomate deshidratado, relleno de champiñones, calabazas y jitomates cherry.



\$175 Los Famosos Chilaquiles Garabatos

2 pz.

Gratinados o con queso panela. Bañados con una de nuestras auténticas salsas: verde, roja o chipotle.

Agrega:
\$28 60 grs. de pollo
\$85 100 grs. de cecina de yecapixtla
\$93 100 grs. de poblano/mole y arrachera



\$187 Chilaquiles Light

350 grs.

Totopos de nopal horneados. Bañados con una de nuestras auténticas salsas: verde, roja o chipotle. Agrega: \$20 60 grs. de pollo

DELICIAS TODO EL DÍA



\$310 **Arrachera
al grill**

200 grs.

Importada, acompañada de guacamole
y quesadilla frita de queso.



\$35 Enchiladas Suizas

1 pz.

Las clásicas bañadas con nuestra salsa verde cremosa.



\$257 Pollo Cajún

180 grs.

Pechuga de pollo con costra de cajún, arroz integral con espinacas y pimiento morrón rojo.

Acompañado de mix de lechugas (italiana y arúgula baby), aceitunas negras, jitomate cherry, germen de alfalfa y decorado con brotes de betabel.

\$35 Enchiladas de pollo o panela

1 pz.

Bañadas con una de nuestras auténticas salsas: verde, roja o chipotle.

Agrega: \$42 120 grs. de arrachera.

\$250 Grilled Chicken

180 grs.

Al grill, con una cama de arroz integral y brócoli salteado para acompañar. Servida con un toque de salsa coreana.

\$187 Chile Relleno

1 pz.

El tradicional, con el toque Garabatos acompañado de frijoles y arroz.



\$287 Hamburguesa Especial Garabatos

240 grs.

Servida con tocino y queso Suizo.



\$250 Baja Fish Tacos

3 pz.

Tacos de carnitas de pescado en tortilla de harina, con ensalada de col y gajos de aguacate. Acompañados de tercios de limón y brotes de cilantro.

\$192 Nopalitos con pollo

380 grs.

Tiernos nopales asados, frijoles, lechuga, pollo y aguacate.

\$310 Arrachera al Grill

200 grs.

Importada, acompañada de guacamole y quesadilla frita de queso.



\$250 Steak & Fries

300 grs.

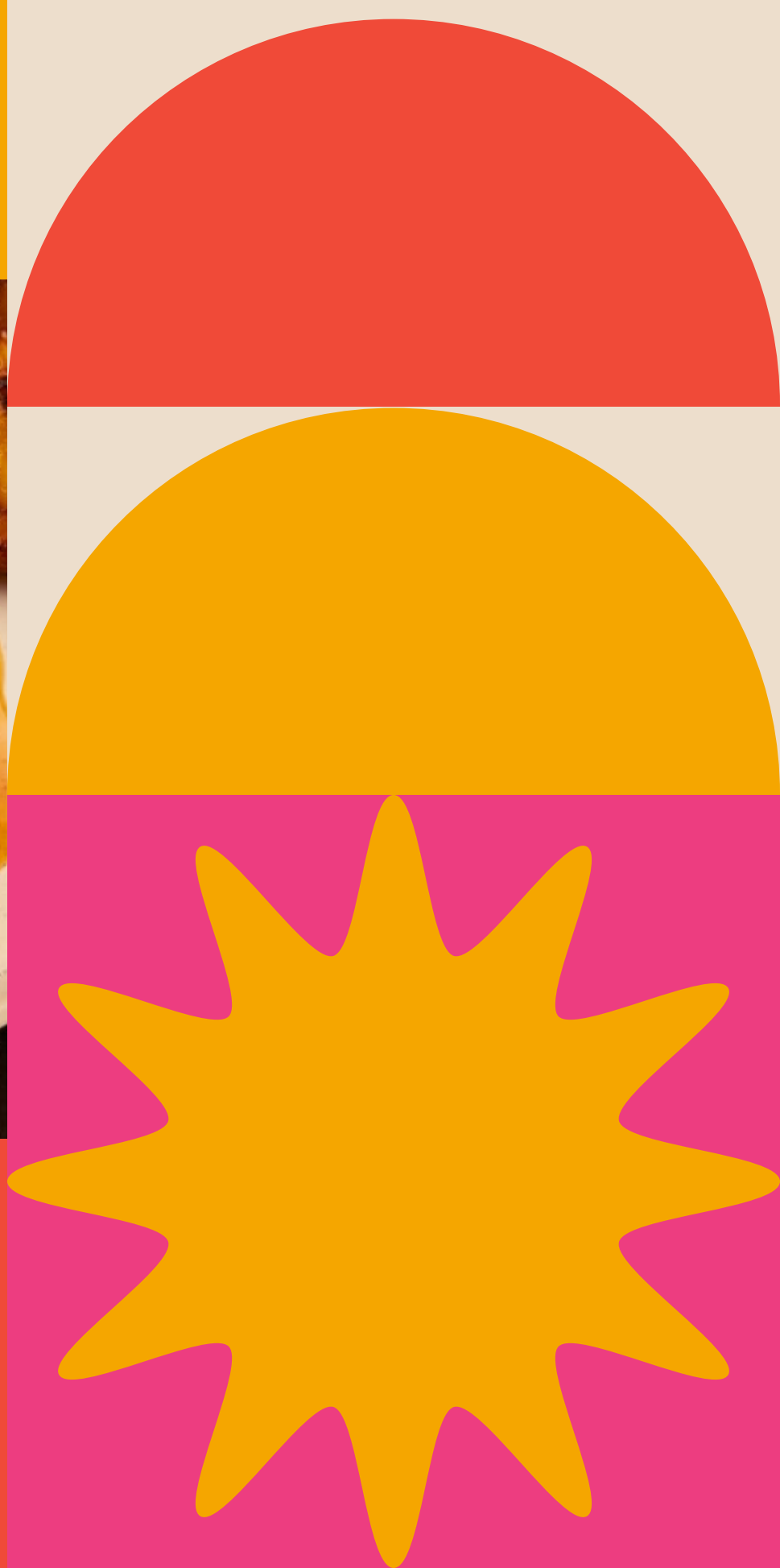
Ribeye al grill con guarnición de papas a la francesa.



\$180 Pechuga Garabatos

180 grs..

Bañada con nuestra deliciosa salsa de mango al chipotle y plátano macho.



COMO NUNCA LO COMERÍAS EN CASA



\$192 **Guilty French
Toast**

700 grs.

Pan brioché elaborado en casa,
preparado al estilo pan francés,
servido con nutella y frutos rojos.



\$175 Overnight Oats

460 grs.

Hojuelas de avena orgánica, hidratadas con leche de almendras acompañada de plátano frutos rojos y hojuelas de coco tostadas.



\$105 Cookies & Milk

1 pz.



\$205 Açai Bowl

480 grs.

La textura perfecta del açai con selección de frutos rojos, granola hecha en casa y topping de coco flakes.



\$185 Buttermilk Pancakes

2 pz.

Bañados con compota artesanal de frutos rojos y frutos rojos.

1 pz. \$125



\$192 Guilty French Toast

700 pz.

Pan brioche elaborado en casa, preparado al estilo pan frances, servido con nutella y frutos rojos.



\$175 Huevos Garabatos

2 pz.

Los de casa, sobre sincronizada. Bañados con una de nuestras auténticas salsas: verde, roja o chipotle.



\$207 Molletes a los Tres Quesos

2 pz.

Pan baguette artesanal con frijoles negros y mix de queso gouda, cabra y oaxaca, decorados con brotes de betabel. Acompañado de salsa fresca mexicana.



ESTO Y AQUELLO



\$199 Tiradito de
Salmón Curado

80 grs.

Salmón curado en casa, servido
con aguacate y nuestra salsa cremosa
de chile manzano.



\$175 **Sopecitos de Chicharrón**

8 pz.

Los deliciosos mini sopas, un clásico de Garabatos®.



\$105 **Sopa de Tortilla**

300 ml.

Con cubos de queso gouda y chile pasilla.



\$175 **Mac & Cheese**

220 grs.

Los clásicos macarrones servidos con nuestra salsa de queso y acompañados de nuestros chicken boneless.

\$199 **Tiradito de Salmón Curado**

80 grs.

Salmón curado en casa, servido con aguacate y nuestra salsa cremosa de chile manzano.

\$185 **Boneless**

120 grs.

Tiras de pollo, bañadas con nuestra salsa redhot. Acompañados de bastones de pepino y zanahoria con aderezo bluecheese.

\$89 **Sopa de Fideo**

300 ml.

Servida con crema y queso panela.



\$99 **Consomé Azteca**

360 ml.

Con pollo, arroz, cilantro, cebolla y aguacate.

\$90 Mediana 300 ml.

\$105 **Fideo Seco a los Tres Chiles**

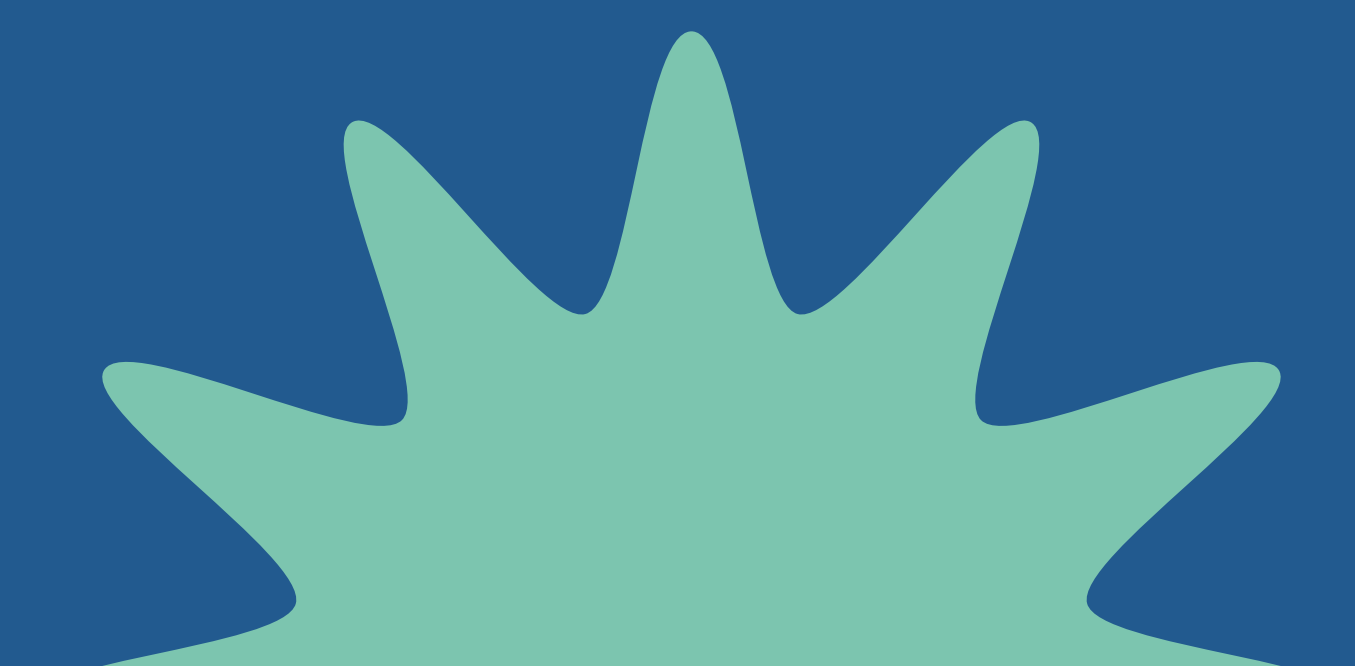
200 ml.

Fideo seco sobre una base ligeramente picante de salsa de tres chiles Acompañada con cubitos de aguacate y fresco queso panela.



ENTRE PANES

* Pan a elegir: Hogaza de centeno o natural, focaccia o baguette artesanal.
(Todos elaborados con nuestras masas madre, lentamente fermentados y horneados en casa)



\$217 Salmon Avocado Toast

2 pz.

Pan artesanal cubierto por una capa de aguacate, quinoa, salmón ahumado, queso de cabra y un toque de chilli flakes.



\$145 Toast de Hongos

1 pz.

Hozasa artesanal, acompañada de hongos, queso de cabra y huevo poché.





\$215 Bagel de Salmón y Queso Crema

1 pz.

Bagel, con salmón curado en casa, servido con nuestros pepinillos artesanales y ensaladita de arúgula.



\$189 Fried Chicken Sandwich

80 grs.

Servido en bollo de papa acompañado de ensaladita de coles y pepinillos de la casa.



\$145 Toast de Hongos

1 pz.

Hozasa artesanal, acompañada de hongos, queso de cabra y huevo poché.



\$165 Egg Sandwich

2 pz.

Sandwich de huevo con aguacate y tocino, servido en bollo de papa.



\$249 Deli Roast Beef

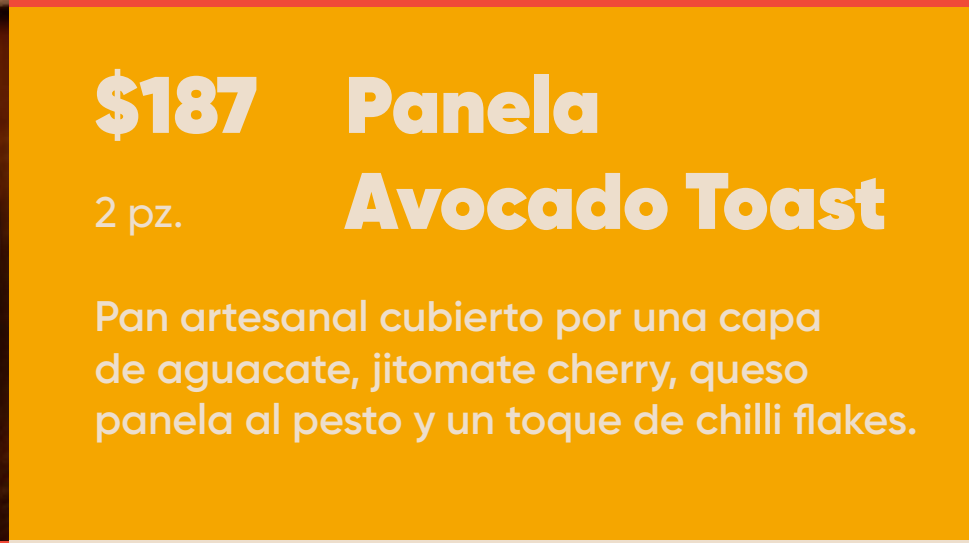
90 grs.



\$217 Salmon Avocado Toast

2 pz.

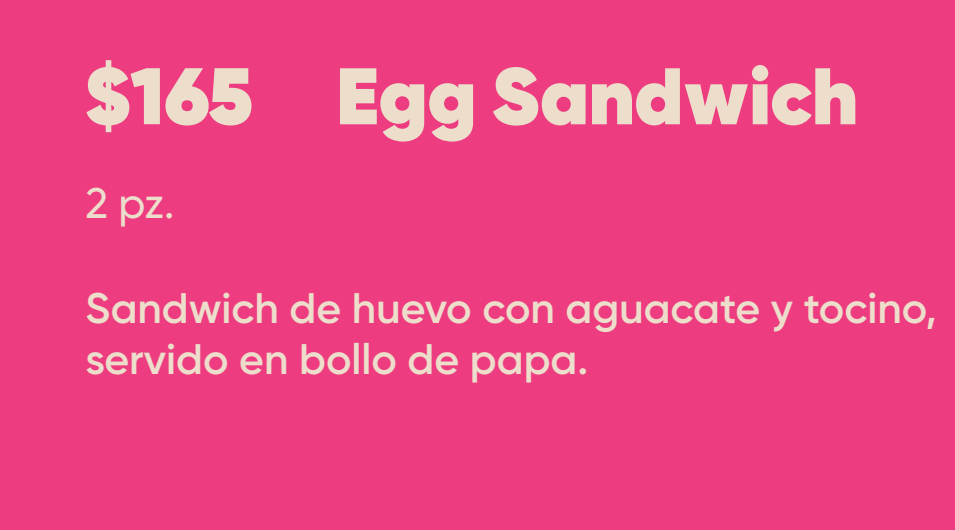
Pan artesanal cubierto por una capa de aguacate, quinoa, salmón ahumado, queso de cabra y un toque de chilli flakes.



\$187 Panela Avocado Toast

2 pz.

Pan artesanal cubierto por una capa de aguacate, jitomate cherry, queso panela al pesto y un toque de chilli flakes.



\$224 Club Sandwich

150 grs.

Jamón, pollo, tocino, queso gouda, aguacate, lechuga y jitomate.



\$215 Grilled Cheese Sandwich

1 pz.

Nuestra hogaza preparada en casa con mezcla de tres quesos fundidos.



\$205 Tuna Melt Sandwich

1 pz.

Atún preparado, gratinado con queso monterrey jack. Servido en nuestra focaccia preparada con masa madre.

SIEMPRE FRESCO



\$187 **Green Salmon
Salad**

600 grs.

Fresca mezcla de lechugas con un toque cítrico, acompañada de nuestro salmón curado en casa, aderezado con vinagreta de limón.



\$225 **Vintage Super Food Bowl**

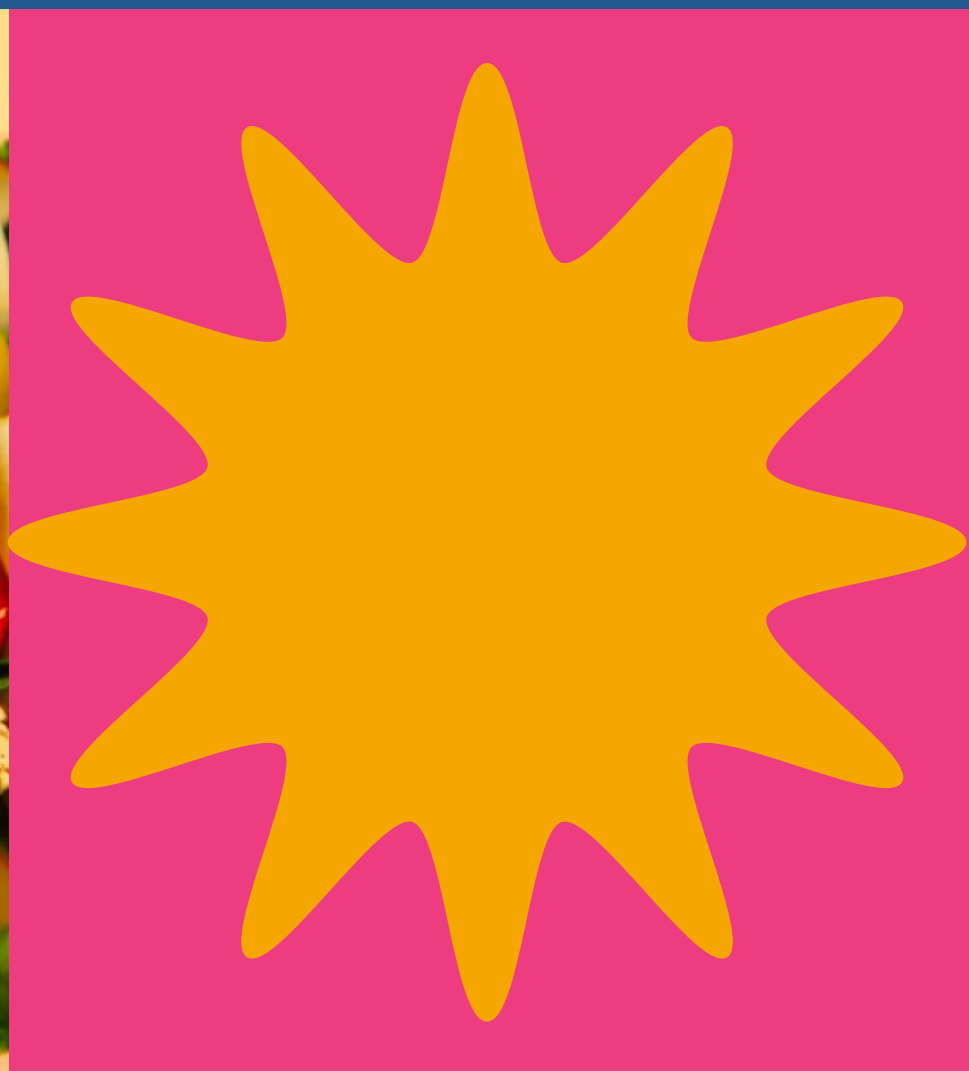
500 grs.



\$235 **Ensalada Tentación**

600 grs.

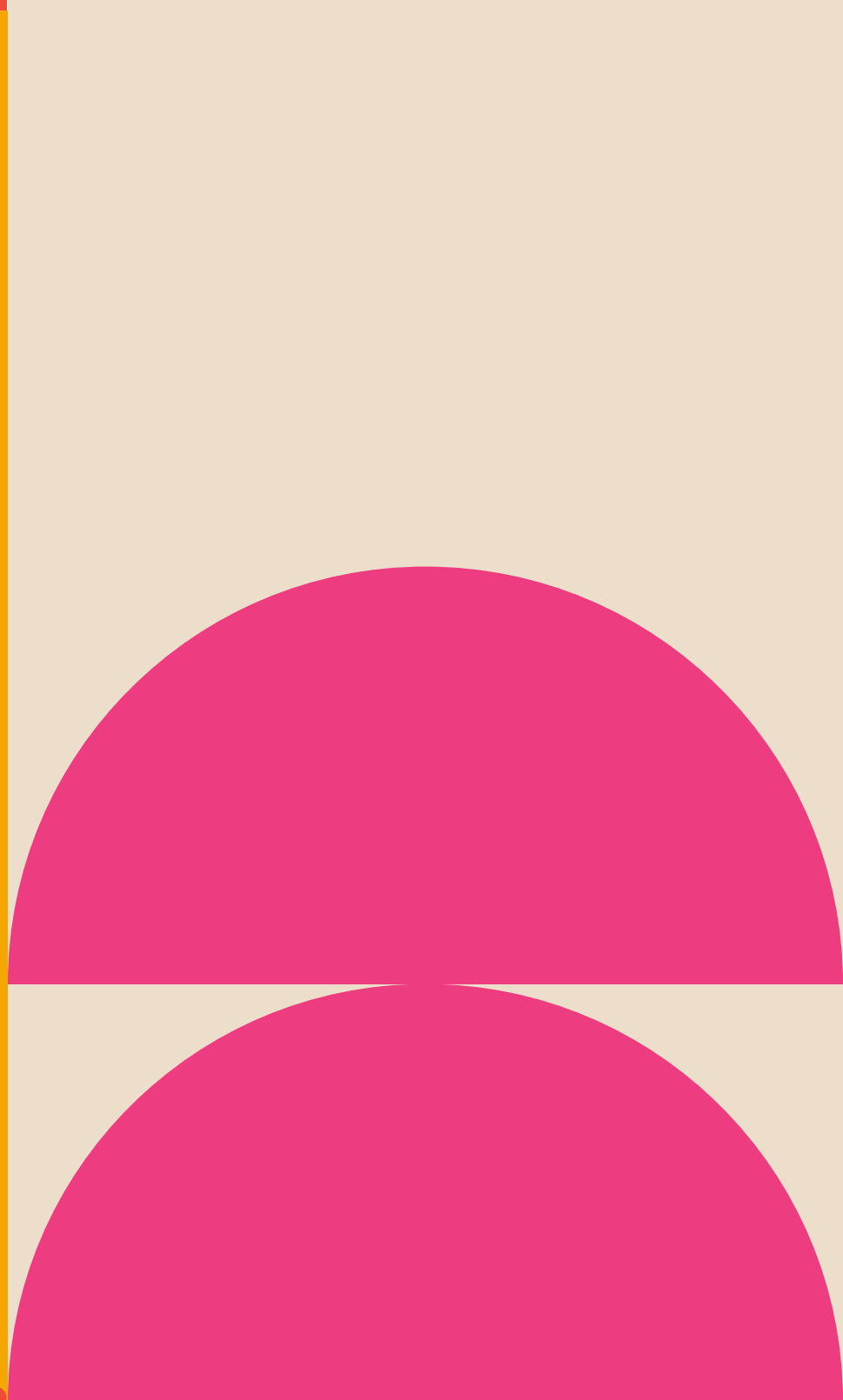
Mezcla de lechugas, fresas, uvas cubiertas con queso crema y nuez, pechuga de pavo y aderezo de mango.



\$238 600 grs.

Ensalada Oriental

Suave pollo marinado a la parrilla. Mandarina, zanahoria, almendras y wonton. Sobre selección de lechugas bañadas con aderezo oriental.



\$187 **Green Salmon Salad**

600 grs.

Fresca mezcla de lechugas con un toque cítrico, acompañada de nuestro salmón curado en casa, aderezado con vinagreta de limón.



\$238 **Ensalada Sofia**

600 grs.

Mezcla de lechugas, zanahoria, jitomate cherry y nuez de la India, servida con pollo.



POSTRES



\$85

1 pz.

Galletas Grandes



\$155

1 reb.

**Nuestra Versión
de Cumpleaños**



\$155

1 pz.

**Galleta Gigante
con Dedo de Novia**



\$85

1 pz.

Brownies



\$155

1 reb.

3 en 1



\$155

1 reb.

Lots Blondie Cake



\$155

1 reb.

Matilda & Bruce



\$85

1 pz.

Blondie



\$85

1 pz.

Galletas Grandes



\$85

1 pz.

Lemon Blondie

Bebidas



\$92

325 ml.

Capuccino Matcha



\$50

473 ml.

Mezcla de Café con Cardamomo



\$50

473 ml.

Americano



\$57

Agua del día

473 ml.

Deliciosas mezclas de frutas naturales:
Pepino-Limón-Hierbabuena
Sandía-Hierbabuena
Limón - Chía
Especial de temporada



\$50

44 ml.

Espresso



\$78

Jugo

325 ml.

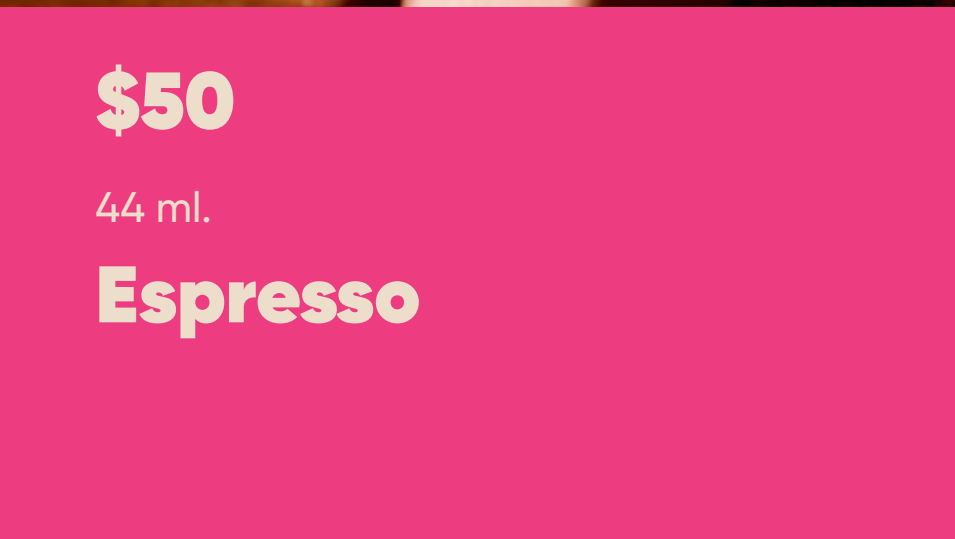
Detox

Piña, naranja, espinaca, opio y perejil

\$92

325 ml.

Capuccino Matcha



\$50

44 ml.

Espresso



\$69

325 ml.

Capuccino Estilo Italiano



\$99

473 ml.

Frappé Garabatos

La creación de la casa, con nuestras Galletas Garabatos®.



\$72

325 ml.

Chocolate Caliente



\$85

325 ml.

Chai Latte



\$65

325 ml.

Jugos

Naranja, Zanahoria o Toronja



\$99

473 ml.

Frappé Latte



\$66

591 ml.

Infusión frutal



\$54

273 ml.

Té tradicional



\$57

325 ml.

Limonada / Naranjada



\$52

355 ml.

Refrescos



\$45

600 ml.

Agua embotellada



\$149 Mimososa

185 ml.



\$175 La Margarita

160 ml.



\$199 Bloody 2.0

240 ml.



\$145 Watermelon Juárez

255 ml.



\$199 Pink Passion

200 ml.



\$185 Mariachi Mule

280 ml.



\$199 Berry 85-88

250 ml.



\$135 Carajillo Garabatos

100 ml.



\$135 Espresso 1947

120 ml.



\$99 Cerveza Colimita Lager

355 ml.

\$99 Cerveza Obscura Allende Brown Ale

355 ml.



\$214 Garabatos Spritz

300 ml.

¡Buenos días, todo el día!

garabatos®

@garabatosmx
garabatos.com

