



Celamin

BRUNCH & MIMOSAS



Recetas ancestrales, sabor casero. En cada plato, tradición y corazón.

DESAYUNOS

PARA EMPEZAR

Plato de fruta de temporada **\$145**

Selecta fruta de temporada, papaya o melón acompañada de queso cottage, miel o yogurt griego.

Bowl de avena con manzana **\$170**

Avena orgánica hidratada en una infusión de canela, con compota de manzana.

Plato de yogurt griego con grutos rojos y granola **\$170**

Avena orgánica hidratada en una infusión de canela, con compota de manzana.

MEXICANOS MUY

Chilaquiles de mole oaxaqueño **\$230**

Totopos de maíz, crujientes o suaves, bañados en nuestro mole tradicional oaxaqueño elaborado de forma artesanal, con crema de rancho, queso fresco y cebolla morada encurtida. Acompáñalos con tiras de pechuga de pollo, cecina o un huevo al gusto.

Chilaquiles Verdes **\$198**

Totopos de maíz crujientes o suaves, bañados en nuestra salsa verde especial, crema de rancho, queso fresco y cebolla morada encurtida. Acompáñalos con tiras de pechuga de pollo, cecina o un huevo al gusto.

Enchiladas habaneras **\$215**

Tres tortillas suaves , rellenas de pechuga de pollo, huevo o requesón, bañadas en salsa verde con un toque de chile habanero

Enmoladas oaxaqueñas **\$240**

Tres tortillas suaves rellenas de pechuga de pollo o huevo revuelto, bañadas en nuestro inigualable mole tradicional oaxaqueño elaborado en casa de forma artesanal.

HUEVOS

Huevos Celamú **\$220**

Dos huevos ahogados en una salsa especial de chile pasilla, gratinados en horno con queso Oaxaca, servidos en una cazuela de hierro forjado y pan de la casa.

Huevos rancheros especiales **\$198**

Dos huevos estrellados sobre tortillas, bañados con nuestra salsa especial tatemada picosita y acompañados de frijoles de la olla aromatizados con epazote.

Huevos Herradura **\$215**

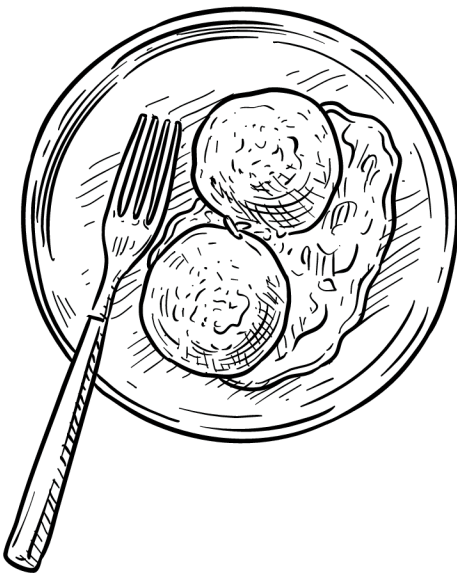
Dos huevos estrellados servidos sobre pan pita y jamón York, bañados con salsa de queso con albahaca.

Huevos Poché con guacamole **\$220**

Dos huevos escalfados, servidos sobre un pan campesino untado con una generosa capa de guacamole y gotitas de aceite de oliva extra virgen.

Huevos al gusto **\$218**

Dos huevos fritos, revueltos con jamón, o tocino, o champiñón, o a la mexicana, acompañados de frijoles de la olla aromatizados con epazote y pan de la casa.



DESAYUNOS

BRUNCH

OMELETTES

Queso de cabra y champiñones **\$210**

Tortilla hecha de dos huevos, rellena de cremoso queso de cabra y champiñones frescos, acompañada de ensalada fresca.

Relleno de huitlacoche **\$210**

Tortilla hecha de dos huevos, rellena de huitlacoche, bañada con una salsa cremosa de flor de calabaza. Acompañado de ensalada fresca.

De claras con espinacas **\$215**

Tortilla hecha con tres claras de huevo, rellena de espinaca, acompañada con frijoles de la olla. Acompañado de ensalada fresca.

CLÁSICOS

Pan Francés **\$232**

Delicioso pan brioche hecho con masa madre, humectado con yogurt griego y empanizado con amaranto, acompañado de un coulis y frutos rojos frescos. Con crema montada y mascarpone.

Hot Cakes York **\$220**

Tres hot cakes esponjaditos, acompañados de jamón York o tocino, y miel o jarabe de maple. Servido con frutos rojos.

Molletes de Lomo **\$198**

Pan de la casa, untado de frijolitos refritos, montados con lomo canadiense y gratinados con queso manchego. Acompañados de pico de gallo.

Torta de Chilaquiles **\$168**

Pan hecho de masa madre, relleno de deliciosos chilaquiles verdes con crema de rancho, queso fresco, cebolla morada encurtida y pechuga de pollo, huevo o cecina.

Toast de salmón **\$298**

Toast de pan artesanal de la casa hecho con masa madre, untado con queso crema y montado con salmón a la plancha o salmón ahumado, y alcaparras.

Toast de aguacate **\$198**

Rebanada grande de pan campesino hecho con masa madre, montado con láminas de aguacate sazonado con un toque de pimienta rosa, cebolla encurtida y aceite de oliva.

Chapata de bacalao a la Vizcaína **\$289**

Pan de masa madre relleno con delicioso bacalao noruego a la vizcaína, hecho en casa.

Chapata de pechuga al grill **\$196**

Pan de masa madre untado con mayonesa y mostaza dijón, relleno de pechuga de pollo al grill y queso manchego, con lechugas y jitomate.

Croissant de jamón y queso **\$198**

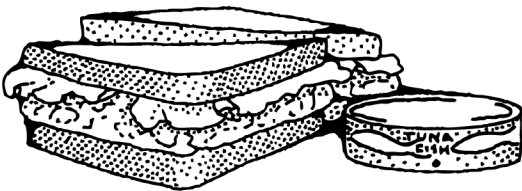
El mejor croissant de la zona, untado con mayonesa y mostaza dijón, relleno de jamón York y queso manchego, lechuga sangría y jitomate.

Croissant de salmón ahumado **\$298**

El mejor croissant de la zona, untado con queso crema, aderezo de alcaparras y huevo cocido, relleno de salmón ahumado.

Toast de bacalao **\$298**

Toast de pan artesanal de la casa, montado con fino bacalao noruego a la vizcaína.



COMIDAS

ENTRADAS

Hummus

\$135

Receta tradicional árabe a base de puré de garbanzos y ajonjolí, acompañado de pan pita.

Ensalada de temporada

\$245

Mix de lechugas, fruta de temporada y frutos rojos acompañada de aderezo de maracuyá.

Carpaccio de betabel

\$178

Delicadas láminas de betabel rostizado a baja temperatura, espinaca baby, queso de cabra y supremas de naranja.

Tabule

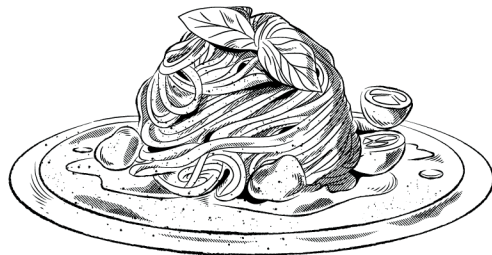
\$135

Ensalada persa a base de perejil, trigo y jitomate

Queso fundido

\$240

Una mezcla de queso manchego y quesillo derretidos con un toque de vino blanco, creando una textura suave y cremosa, acompañada de tortillas de harina calientes.



PATAS, ARROCES Y SOPAS

Chicken soup con tallarines

\$150

Tradicional sopa de pollo con tallarines y vegetales.

Fideo seco al chipotle

\$165

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

Crema de flor de calabaza

\$180

Rica flor de calabaza proveniente de la milpa, rica y casera. Aromatizada con epazote.

Risotto de camarones

\$328

Arroz Carnaroli, vino blanco y fondo, cremado con queso parmesano.

Fetuccine a los tres quesos

\$198

Al dente, reposado en una deliciosa salsa de quesos, acompañada de árboles de brocolí.

@ celamurestaurante

Precios en pesos mexicanos | Favor de avisar al equipo de cualquier alergia o restricción alimenticia.

COMIDAS

PIATOS FUERTES

Salmón a la plancha \$580

Deliciosa posta de salmón a la plancha o a las finas hierbas con papas cambray al ajillo, espárragos y jitomate cherry.

Filete con salsa de oporto \$470

Jugoso filete de res acompañado de champiñones, bañado en salsa de oporto.

Chicharrón de Rib Eye \$500

Corte americano rebozado en una mezcla de especias, cocinado en fritura profunda, guacamole, nopales y cebollita cambray.

Tinga de setas \$190

Opción vegetariana, aromatizada con hojas de laurel y el toque picosito de la casa, tostadas, crema de rancho y queso Chiapas.

Roulades de pollo \$248

Un rollo de jugosa molida de pollo, relleno de elote y champiñones, bañado en salsa al vino blanco.

Arrachera \$425

Delicado corte de arrachera de 250 gramos, asada al término ideal para resaltar su jugosidad, acompañado de cebolla salteada y chiles toreados que aportan un balance perfecto.

Picaña \$498

Exquisito corte de picaña de 300 gramos, asada lentamente para resaltar su sabor, acompañada de cebolla salteada y chiles toreados.

Tampiqueña \$350

Filete de res asado, acompañado de guacamole, frijoles, rajas con crema y una enmolada, para una combinación de sabores irresistibles.

TOAST Y CHAPATAS

Toast de Salmón \$298

Toast de pan artesanal de la casa hecho con masa madre, untado con queso crema y montado con salmón a la plancha o salmón ahumado.

Toast de Bacalao a la Vizaiña \$318

Toast de pan artesanal de la casa, montado con fino bacalao noruego a la vizcaína.

Toast de aguacate \$215

Rebanada grande de pan campesino hecho con masa madre, montado con láminas de aguacate sazonado con un toque de pimienta rosa y aceite de oliva.

GUARNICIONES PARA CORTES

Espinacas a la crema \$85

Espinacas suaves y cremosas, sazonadas a la perfección para un acompañamiento delicioso y lleno de sabor.

Ensalada fresca \$53

Mezcla de vegetales frescos, acompañados de un aderezo ligero para una opción saludable y sabrosa.

Verduras a la plancha \$53

Variedad de verduras frescas, asadas a la plancha para un toque ahumado y crujiente.

Elote dulce \$75

Dulce y jugoso elote, preparado a la parrilla y aderezado para resaltar su sabor natural.

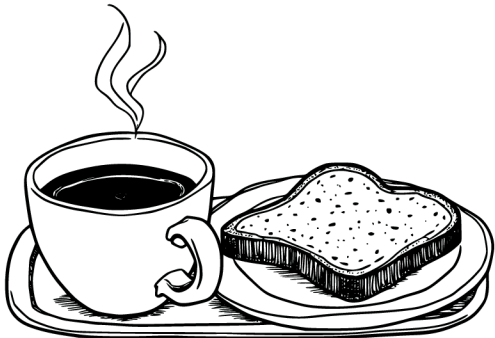
Puré de papa \$75

Delicioso puré de papá hecho con la receta de la casa.

BEBIDAS

CALIENTES

Expresso Sencillo	\$56
Expresso Sencillo	\$78
Café Americano	\$75
Incluye un refil	
Café Lechero	\$84
El clásico jarocho servido en la mesa con leche espumada.	
Capuccino	\$78
Café expreso con leche montada, un clásico.	
Latte	\$89
Fusión de expreso y crema de leche.	
Flat White	\$84
Café Irlandés	\$160
Café expreso servido con un toque de whisky y una nube de crema batida.	
Chocolate Caliente	\$96
Preparado batido como el de la abuela.	
Matcha Latte	\$95
Té Chai	\$98
Receta de la casa.	
Infusiones Naturales	\$78
Menta, hierbabuena, romero, manzanilla, canela o frutos rojos.	
Té	\$56
Té verde, blanco o negro.	



COCKTAILS

Aperol Spritz	\$230
Trago largo italiano, acompañado de Prosecco y soda, perfumado con un twist de cítricos.	
Clericot - 1 lt.	\$398
Vino tinto acompañado de fruta de temporada.	
Mimosas de Sabores	\$145
Mango, Naranja, Frutos Rojos, Toronja o Lavanda.	
Carajillo	\$205
Café expreso frío mezclado con Licor del 43.	
Blanc Cassis	\$210
Cocktail de vino blanco español con crema Cassis hecha a base de grosella negra.	

FRÍAS

Jugo Verde	\$75
Jugo de Naranja	\$65
Jugo de Zanahoria	\$68
Jugo de Toronja	\$65
Naranjada o Limonada	\$75
Refresco 355 ml	\$68
Agua Ciel 600 ml	\$45
Topo Chico 355 ml	\$70
Perrier 330 ml	\$89
Pellegrino 250 ml	\$89
Cerveza Nacional	\$95

ESPECIALES DE TEMPORADA

 **celamurestaurante**

Precios en pesos mexicanos | Favor de avisar al equipo de cualquier alergia o restricción alimenticia.



Celamin

Lunes a sábado: 8AM – 7PM
Domingos: 9AM – 6PM

A

Recetas ancestrales, sabor casero. En cada plato, tradición y corazón.