



# Celamü

BRUNCH & MIMOSAS

## MENÚ

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

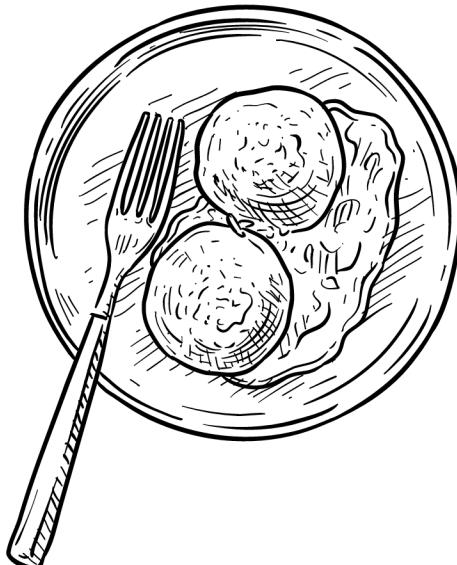
Dos huevos estrellados servidos sobre pan pita y jamón York, bañados con salsa de queso con albahaca.

### 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

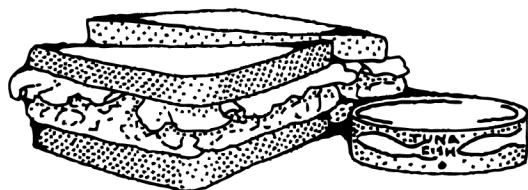
El mejor croissant de la zona, untado con mayonesa y mostaza dijón, relleno de jamón York y queso manchego, lechuga sangría y jitomate.

**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

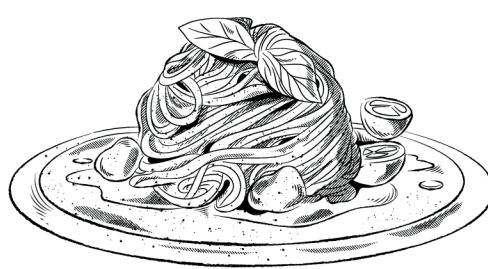
**Hummus** \$135

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, acremado con queso parmesano.

**Fetuccine a los tres quesos** \$198

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

# 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 picoso 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 Vizcaína \$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.

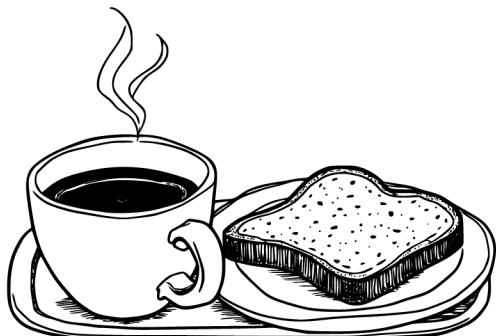
### Puré de papa \$75

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

# BEBIDAS

## CALIENTES

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

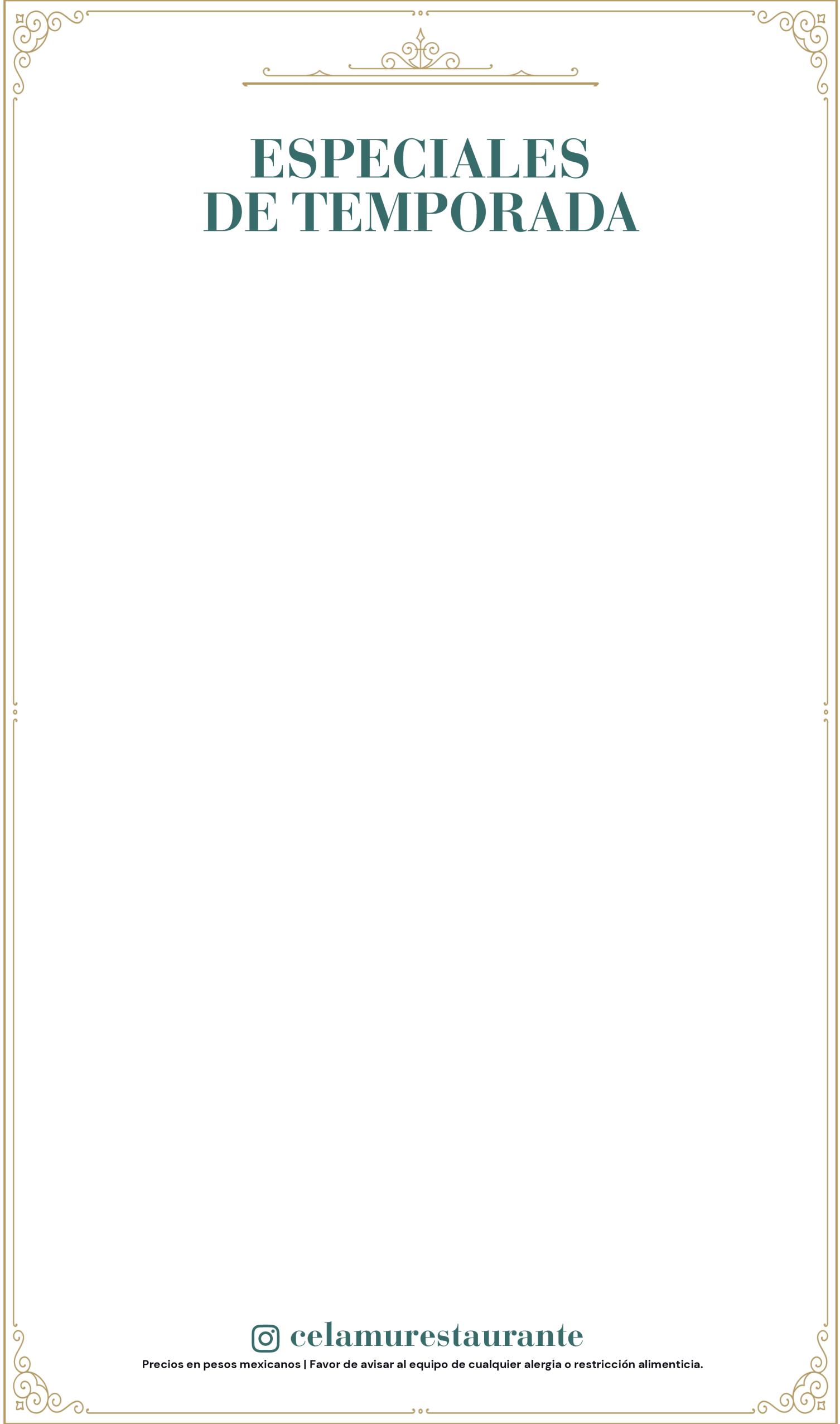


## COCKTAILS

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

## FRÍAS

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



# ESPECIALES DE TEMPORADA

 celamurestaurante

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



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

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