

Bebidas

AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 250ML	\$45
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 500ML	\$85
AGUA MINERAL TOPO CHICO 750ML	\$75
AGUA DE PIEDRA MINERAL 650ML	\$100
AGUA NATURAL	\$28
AGUA QUINADA	\$33
RED BULL	\$70
REFRESCOS	\$33

- FRAPPÉS -

CAPUCCINO	\$68
CARAMELO REAL	\$68
CARAMEL MACHIATO	\$70
CHAI SPICED	\$70
CHAI VAINILLA	\$70
CHAI MANZANA	\$70
MATCHA	\$80
MOCHA	\$68

* Chocolate blanco u oscuro.

- JUGOS NATURALES -

JUGO DE NARANJA	\$35
JUGO DE ZANAHORIA	\$35
JUGO MIXTO	\$35

Naranja + Zanahoria.

JUGO VERDE	\$45
------------	------

Apio, piña, perejil, espinaca, pepino y naranja.

- FRESCO Y NATURAL -

NARANJADA	\$36
LIMONADA	\$36

- LICUADOS -

SWEET ENERGY	\$60
Yogurt natural, manzana, almendra y miel de agave	
SWEET PROTEIN	\$60
Yogurt natural, fresa, nuez y miel de agave	

- BEBIDAS CALIENTES -

CAFÉ AMERICANO	\$33
ESPRESSO	\$33
ESPRESSO DOPPIO	\$49
CAPUCCINO	\$65
LATTE	\$65
MOCHA	\$55
MOCHA BLANCO	\$55
CARAMEL MACHIATO	\$60
CHAI VAINILLA	\$55
CHAI SPICED	\$55
CHAI MANZANA	\$55
MATCHA	\$58
MATCHA LATTE	\$65

TISANAS

COCO THAI / BLANCO	\$55
PURE ENERGY / VERDE	\$55
RELAX / HERBAL	\$55
BLUE EYES / FRUTAL	\$55
ICE BREAKER / HERBAL	\$55
JENGIBRE MANDARÍN / FRUTAL	\$55
GOLDEN LAVANDA / PREMIUM	\$75
VERDE TROPICAL / ORGÁNICO	\$75

- SMOOTHIES -

VERY BERRY	\$90
Leche de coco, fresa, frambuesa, blueberry, zarzamora y miel de agave.	
STRONGER	\$90
Leche de almendra, platano congelado, avena, nuez, almendra, miel de abeja, vainilla, y cardamomo.	
CHOCOMINT DREAM	\$90
Leche de coco, menta, cacaco, datil, maca y stevia.	
PARADISE	\$85
Yogurt griego, jugo de naranja, coco y piña.	
VITAMIN C	\$75
Naranja, toronja, piña, hierbabuena y jengibre.	
GREEN POWER	\$85
Manzana verde, piña, kale, alga espirulina, y clorofila.	

BARRIO PUBLIC

Menú

Dulce

QUEENS	\$80
Hot cakes acompañados de fresas frescas, mermelada de la casa, mantequilla y maple.	
MIDTOWN	\$65
Plato de frutas de temporada acompañado de yogurt y granola.	
WAFFLES CON FRUTOS	\$90
Waffle con frutos y miel y nieve de su elección.	

- POSTRES -

POSTRE DE LA CASA	\$70
¡Pregunta por nuestros postres de temporada!	

* PAN *

PANADERÍA DEL BARRIO

¡Tenemos pan recién horneado!
Pregunta por nuestra variedad de pan.

SERVICIO A DOMICILIO
Tel. 18152043
www.barriopublic.com
Av. Rubén Darío #1208-1
Col. Providencia



Desayuno

CHELSEA	\$90
Huevos homeados en canastilla de jamón selva negra, acompañados de mezcla de hortalizas, jitomate cherry, germinado de alfalfa y vinagreta de jengibre.	
TRIBECA	\$90
Omelette relleno de champiñones y espinacas, queso manchego acompañado de crujientes espárragos a la plancha.	
TRIBECA LIGHT	\$99
Omelette de claras, relleno de queso panela, rodajas de jitomate y champiñones frescos. Acompañado de verduras al vapor.	
BRONX	\$80
Huevos estrellados montados sobre tortillas de maíz, bañados en salsa roja y verde con frijoles refritos y queso cotija.	
EAST VILLAGE	\$80
Huevos al gusto, (a elegir) con jamón de pavo, tocino, o a la mexicana acompañado con frijoles refritos.	
NEW MÉXICO	\$80
Chilaquiles (a elegir) rojos, verdes o al chipotle servidos con crema, cebolla, queso cotija, frijoles refritos.	
NEW MÉXICO COMPLETO	\$99
Chilaquiles (a elegir) rojos, verdes o al chipotle, servidos con crema, cebolla, queso cotija, frijoles refritos y (a elegir) huevo o pollo.	
BAGEL TURKEY	\$115
Bagel natural relleno de jamón de pavo, alioli de mostaza, jitomate, lechuga, queso manchego y aguacate. Acompañado con papas gajo.	
BAGEL BROOKLIN	\$140
Bagel pamesano, relleno de salmón ahumado, queso crema, alcázaras y pepino. Acompañado de ensalada del chef.	

- TOASTS-

TOAST DE AGUACATE	\$77
Pan campesino con aguacate, confeti de jitomate cherry; queso de cabra y chile en hojuela.	
TOAST CON HUEVO	\$80
Pan campesino con aguacate, confeti de jitomate cherry; queso de cabra y chile en hojuela. Coronado con un huevo estrellado.	
TOAST CON QUESO MANCHEGO	\$85
Pan campesino con huevos revueltos; jamón de pavo y queso manchego derretido.	
TOAST DE HONGOS	\$85
Pan campesino, aderezo con pesto, una cama de espinacas; portobello, cremini y champiñones salteados; queso de cabra.	

Comida

- SÁNDWICH -

DE POLLO	\$125
Cibatta multigrano, pechuga de pollo, cebolla caramelizada, queso manchego, tocino, jitomate, aguacate y alioli de mostaza.	
DE PATO	\$135
Cibatta natural, pato confitado, salsa de ciruela, pesto y manzana caramelizada.	
BBQ	\$110
Cibatta natural, deliciosa pierna de cerdo deshebrada con salsa BBQ, champiñones, queso manchego y cebolla salteada.	
NOLITA	\$140
Cibatta multigrano, jamón serrano, tapenade, queso de cabra, pimientos salteados y espinacas.	

* Acompañados de ensalada.

- HAMBURGUESAS -

NEW YORK & NEW YORK	\$139
150 gramos de carne de res, pan artesanal, alioli de mostaza, queso manchego, tocino, cebolla asada, lechuga y jitomate.	
NEW YORK & VEGETARIAN	\$105
Hongo portobello a la parrilla, pan artesanal, arúgula, jitomate, cebolla caramelizada y tapenade.	
NEW YORK & CAMARÓN	\$149
Camarones a la plancha, pan artesanal, alioli de mostaza, queso manchego, tocino, piña a la parrilla, lechuga y jitomate.	

* Acompañadas de papas gajo.

ENTRADAS

TOSTADAS DE ATÚN (3)	\$119
Atún fresco fileteado, con aderezo de chipotle, cebolla morada, aguacate, ajonjolí negro y germinado de alfalfa.	
TACOS DE VACÍO (3)	\$140
Vacío de res con tortilla de maíz, cilantro, cebolla cambay y salsa martajada.	
TACOS DE JÍCAMA (3)	\$110
Camarón empanizado en panko, con pico de gallo de piña, cebolla morada desfleada y brotes.	
TACOS DE MARLIN (3)	\$110
Chile caribeño relleno de marlin adobado, gratinados con queso adobera. Acompañados de ensalada de col y salsa de aguacate.	

- PAN PITA -

POWER FLAT BACON	\$105
Huevos revueltos con tocino ahumado, queso cheddar, queso pamesano, en un pan pita a la plancha, acompañado de papas cambay de la casa.	
POWER FLAT SPINACH	\$105
Huevos revueltos con aguacate fresco, espinaca, queso cheddar y pamesano, en un pan pita a la plancha, acompañado de ensalada del chef.	



- ENSALADAS -

ENSALADA CÉSAR	\$120
Mezcla de hortalizas, crutones, jitomate deshidratado, queso pamesano y pollo a la plancha con aderezo César.	
Con camarón	\$135
ENSALADA MANHATAN	\$130
Mezcla de hortalizas, queso de cabra, nuez caramelizada y frutos rojos de temporada, con vinagreta balsámica.	
ENSALADA DE PALMITOS	\$110
Mezcla de hortalizas, palmitos empanizados al coco, láminas de aguacate, jitomate cherry, queso mozzarella fresco, con vinagreta de cacahuete.	
ENSALADA DE ESPINACAS	\$110
Hojas frescas de espinacas, lechugas, queso de cabra, almendra fileteada y pera con aderezo de yogurt y miel.	

- PASTAS -

BOLOGNESA	\$115
Pasta con una combinación de carne molida de cerdo y res, en salsa pomodoro y queso pamesano rayado.	
PASTA CREMOSA	\$125
Pasta cremosa servida con pollo, acompañada de champiñones, jitomate deshidratado y queso pamesano.	
PASTA DE CAMARÓN AL CHIPOTLE	\$165
Pasta, camarones y salsa cremosa de chipotle.	
PASTA CON SALMÓN	\$190
Pasta a la mantequilla, con salmón a la plancha, albahaca, ajo, jitomate cherry, hojuelas de chiles, alcázaras y un toque de limón.	

- PLATO FUERTE -

VACÍO DE RES	\$240
300 gramos de vacío de res, acompañado de puré de camote dulce y espárragos a la parrilla, con reducción de vino tinto.	
SALMÓN A LA PLANCHA	\$219
Preparado delicadamente a la plancha, acompañado de puré de coliflor, ejotes al jengibre, ajo, hojuelas de chile, acompañado de papas cambay al perejil.	
ATÚN SELLADO	\$200
Medallón de atún sellado, bañado en salsa de pistache y nuez, queso pamesano, aceite de limón, sobre una ensalada de hortalizas en vinagreta de jengibre, acompañado de puré de chícharo.	
STEAK DE POLLO	\$165
Medallón de pollo envuelto en tocino, relleno de espinacas, champiñones y queso ricota. En salsa de 4 quesos, reducción de balsámico y acompañado de verduras a la mantequilla.	