

Diego's

Desayunos

Bowl de Frutas \$120

Fruta de temporada acompañada de yogurt y granola.

Chilaquiles \$170

Salsa verde, roja o xcatik; con crema, queso de hebra, cebolla, cremoso de aguacate; con pollo, huevo o carne de res (+\$30).

Avocado Toast \$150

Pan campesino, aguacate y ensalada.
Agrega huevo (revuelto, estrellado o pochado) +\$20.

Combo American Breakfast \$190

2 huevos (revueltos o estrellados), tocino, hot cakes y pan tostado.
Incluye jugo y café.

Los Huevos

Huevos en Purgatorio \$150

2 huevos, salsa de tomate, queso parmesano y pan campesino.

Omelete Diego's \$160

3 huevos, queso de hebra, rajas poblanas, cebolla, elote amarillo, bañados en salsa verde, con ensalada y pan brioche.

Huevos Benedictinos \$170

2 huevos, english muffin, jamón de pierna ahumado, salsa holandesa, con ensalada.

Huevos al gusto \$170

Huevos revueltos, estrellados u omelete, ensalada y pan brioche o campesino.

Elige 1 salsa y hasta 3 ingredientes:

Salsa	- Verde	- Roja	- Xcatik	
Queso	- Monterrey Jack	- Gouda	- Cabra	- Hebra
	- Cheddar	- Suizo	- Crema	
Vegetales	- Tomate cherry	- Champiñones	- Pimiento Morrón	- Cebolla
	- Chile Serrano	- Elote Amarillo	- Rajas Poblanas	
Proteína	- Tocino	- Pechuga de Pavo	- Jamón de Pierna Ahumado	

Sweet Breakfast

French Toast \$170

Pan brioche, compota de blueberry, plátano y crema montada.

Crispy French Toast \$180

Pan brioche empanizado, Nutella, fresas y plátano.

Hot Cakes Clásicos \$150

3 hot cakes con mantequilla de miel y polen, y miel de abeja.
Agrega tocino +\$30.

Blueberry Pancakes \$170

3 pancakes, compota de blueberry, plátano y crema montada.

Nutella Pancakes \$170

3 pancakes, Nutella, plátano y fresas.

Waffles \$170

Tocino, mantequilla de miel y polen, y miel de maple.

Chicken Waffles \$210

1 waffle, tiras de pollo bañadas con butter-honey y miel de maple.

Sandwiches

Montecristo \$170

Pan brioche, jamón de pierna ahumado, queso gouda; acompañado de mermelada de pimientos y papas a la francesa.

Croque-Madame \$190

Pan brioche, jamón de pierna ahumado, queso gouda, salsa mornay, huevo, queso parmesano y ensalada.

Sándwich de Pavo \$180

Pan campesino, pechuga de pavo, queso gouda, tomate, aguacate, lechuga, aderezo chipotle y chips de camote.

Panes

Concha de Vainilla	\$50	Rol de Canela	\$50
Concha de Chocolate	\$50	Brioche Relleno	\$40
Concha de Nutella	\$60	Dona	\$50
Babka de Chocolate	\$60	Dona de Chocolate	\$60



Favoritos de Diego

Urban Kitchen

Jue. a Sáb. 8:00 – 00:00 | Domingo, Martes y Miércoles 8:00 – 23:00

@diegos_urbankitchen

Diego's

Entradas

Sopa del día \$130
Pregunte por la de hoy.

Ensalada César \$160
Lechuga orejona, croutones, parmigiano reggiano y aderezo cesar.
Agrega pollo +\$60

 **Alitas MÍTICAS** 8pzs. \$140 12pzs. \$190
Salsa spicy y aderezo menta-ranch.

Burrata \$260
Tomates cherry, pesto de pistache, reducción balsámica y pan focaccia.

Dip de Espinaca y Alcachofa \$170
Salsa fresca, crema agria y totopos.

Queso Brie Hojaldreado \$210
Acompañado de mermelada de pimientos.

Coliflor Rostizada \$210
Puré de coliflor y hummus.

Tostones de Atún \$280
Tostones de plátano, tartar de atún spicy y puré de aguacate.

Burgers & Sandwiches

Cheeseburger \$280
Pan brioche, 2 carnes Black Angus 110 gr. c/u, queso cheddar, salsa Mary Rose, cebolla morada picada y pepinillos; acompañado de papas a la francesa.
Agrega tocino corte grueso y huevo +\$60

Rafaella's Ciabatta \$260
Pan ciabatta de masa madre, carpaccio de filete de res, queso parmesano, arúgula, vinagreta de ajo y aderezo Milo's; acompañado de chips de camote.

 **Diego's Burger** \$280
Pan de pretzel, carne Black Angus 200 gr, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa Diego's; acompañado de papas a la francesa.

 **French Dip** \$280
Pan, roast beef, queso suizo y pepinillos; acompañado de horse radish, au jus y papas a la francesa.

Arayes \$240
Pan pita, relleno de kofta de carne de cordero y carne de res; acompañado de salsa tahini y papas a la francesa.

Nashville Chicken Sandwich \$190
Pan de papa, pechuga de pollo empanizada, coleslaw y pepinillos; acompañado de chips de camote.

Especialidades

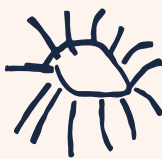
Milanesa de Res \$240
Acompañada con salsa tahini y ensalada de arúgula.

 **Diego's Pasta** \$220
Rigattoni con salsa de vodka y parmigiano reggiano.

BBQ Baby Back Ribs \$490
Costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ, acompañado de coleslaw y papas.

New York Steak (para compartir) \$680
Corte New York Sterling Silver 450 gr; servido con mantequilla de especias.

Ribeye Steak (para compartir) \$780
Corte Ribeye Sterling Silver 450 gr; servido con mantequilla de especias.



 **Favoritos de Diego**

Guarniciones

Papas \$70
Orden de papas a la francesa.

Papas Rotas \$120
Huevo estrellado, salsa mornay y alioli.

Papas Trufadas \$120
Aceite de trufa y parmigiano reggiano.

Cazuela de Papas \$180
Salsa mornay, queso cheddar, crema ácida, tocino, mantequilla y cebollín.

Cazuela de Elote \$140
Mayonesa, crema y queso cotija.

Mac & Cheese \$150
Queso parmesano y tocino dulce

Postres

Panna Cotta \$180

Tiramisú de 3 leches \$180

Texturas de chocolate \$180

Cheesecake Apple Crumble \$180

Helado Sencillo \$65 Doble \$120
Vainilla • Chocolate • Mandarina • Coco • Temporada

Urban Kitchen

Jue. a Sáb. 8:00 – 00:00 | Domingo, Martes y Miércoles 8:00 – 23:00

@diegos_urbankitchen

Diego's

Postres

Panna Cotta \$180

Tiramisú de 3 leches \$180

Texturas de chocolate \$180

Cheesecake Apple Crumble \$180

Helado Sencillo \$65 Doble \$120

Vainilla • Chocolate • Mandarina • Coco • Temporada

Tés

Té chai	\$75	Té de Manzanilla	\$55
Té verde	\$55	Taro	\$75

Café

NESPRESSO

Brasil	\$60	Latte	\$70
Guatemala	\$60	Espresso	\$65
India	\$60	Espresso Cortado	\$65
Perú Organic	\$60	Espresso Decaf	\$110
Lungo	\$55	Espresso Doble	\$60
Ristretto	\$55	Flat White	\$120
Ristretto Intenso	\$65	Ice Coffee	\$70
Capuccino	\$70	Macchiato	\$60
Capuccino Caramello	\$70	Decaffeinato	\$55
Capuccino Vanilio	\$70		

Diego's

Urban Kitchen

Agua & Refrescos

Agua Cristal	\$45
Coca Cola	\$45
Coca Cola Zero	\$45
Coca Cola Light	\$45
Sprite	\$45
Fanta	\$45
Fresca	\$45
Sidral Mundet	\$45
Topo Chico	\$45
Agua Perrier	\$80
San Pellegrino	\$80
Limonada Natural	\$55
Limonada Mineral	\$55
Naranjada Natural	\$55
Naranjada Mineral	\$55

Aguas Frescas

Jamaica	\$55
Horchata	\$55
Tamarindo	\$55

Leche & Jugos

Vaso de leche	\$40
Choco Milk	\$65
Jugo de Naranja	\$65
Jugo Verde	\$65
Jugo de Zanahoria	\$65

Tés

Té chai	\$75
Té verde	\$55
Té de Manzanilla	\$55
Taro	\$75

Mócteles

Brisas Cítricas	\$150
Manzana & Albahaca	\$150
Summer Fresh	\$150

Cócteles Clásicos

Affogato	\$180
Apple Spritz	\$190
Brisas Cítricas	\$170
Carajillo	\$180
Clericot	\$160
Cosmopolitan	\$190
Cuba Libre	\$120
Daiquirí Clásico	\$180
Daiquirí Fresa	\$185
Daiquirí Mango	\$185
Dry Martini	\$190
Espresso Martini	\$210
Gin & Tonic	\$170
Manhattan	\$180
Margarita	\$180
Margarita Mango	\$185
Mezcalita	\$200
Mimosa	\$140
Mojito	\$150
Moscow Mule	\$200
Negroni	\$210
Old Fashioned	\$170
Paloma	\$120
Piña Colada	\$150
Sangría	\$150
Tinto de Verano	\$160

Cócteles de Autor

Fruit Passion	\$195
Ik	\$210
Ki	\$220
Midori Sour	\$195

Mezcalita

Jamaica & Chile	\$220
Kiwi	\$220
Naranja & Maracuya	\$220
Pepino & Albahaca	\$220

Cerveza Importada

Heineken	\$65
Stella Artois	\$65
Guinness	\$65
Michelob Ultra	\$65
Amstel Ultra	\$65

Cervezas Nacionales

Corona	\$60
Modelo Especial	\$60
Modelo Negra	\$60
Modelo Ambar	\$60
Victoria	\$60
XX Lager	\$60
Pacífico	\$60
Montejo	\$60
Indio	\$60

Preparados

Clamato Preparado	\$80
Chelada	\$20
Michelada	\$20
Ojo Rojo	\$35



Diego's

Urban Kitchen

Mezcal

400 Conejos Blanco	\$140
400 Conejos Reposado	\$140
Amaras	\$165
Creyente Espadin	\$190
Unión	\$130

Gin

Beefeater	\$160
Bombay	\$160
Bulldog	\$150
Hendricks	\$180
Tanqueray	\$160

Tequila

1800 Cristalino	\$180
1800 Reposado	\$140
7 Leguas	\$320
Don Julio 1942	\$355
Don Julio 70	\$240
Don Julio Blanco	\$140
Herradura Reposado	\$150
José cuervo Tradicional	\$100
Maestro Dobel Diamante	\$210

Whiskey

Buchanans 12	\$190
Chivas 12	\$190
Etiqueta Negra	\$190
Etiqueta Roja	\$140
Glenfiddich 12	\$240
Jack Daniels	\$160
Macallan 12	\$270

Ron

Appleton Estate	\$120
Bacardi Blanco	\$100
Captain Morgan	\$90
Havana Club 7	\$140
Matusalem Clásico	\$100
Matusalem Platino	\$90
Zacapa 23	\$210

Brandy

Torres 10	\$130
Torres 5	\$100

Coñac

Hennessy VSOP	\$265
Martell VSOP	\$255

Vodka

Absolute	\$100
Belvedere	\$160
Grey Goose	\$160
Smirnoff	\$90
Smirnoff Tamarindo	\$90
Stolichnaya	\$110

Licores

Aperol	\$100
Baileys	\$120
Disaronno	\$110
Fernet	\$120
Frangelico	\$120
Jagermeister	\$90
Kahlúa	\$90
Licor 43	\$120
Midori	\$100
St Germain	\$130
Xtabentún	\$100