



MENÚ SERVICIO A DOMICILIO

Junio 2020



WWW.CENTENARIO107.COM



ALIMENTOS

TAPAS

Calamares a la Andaluza** \$130.00

180 g*. Calamares rebozados, mayonesa hecha en casa y limón eureka.

Tabla de carnes frías \$260.00

220 g. Variedad de carnes frías : lomo embuchado, jamón serrano, jamón cocido, salami, aceitunas Kalamata, nueces mixtas, uvas y pan tostado con Parmesano.

Tabla de quesos \$350.00

220 g. Variedades de quesos : Brie, Manchego español, Gouda, cabra, nueces mixtas, uvas, aceitunas Kalamata y pan tostado con Parmesano.

Tabla Mixta \$500.00

440 g. Variedad de carnes frías, quesos importados, uvas, aceitunas Kalamata, nueces mixtas, pan tostado con Parmesano.

Orden extra de pan tostado con Parmesano \$20.00

(3 pzs)

Orden extra de pan tostado con Parmesano \$35.00

(6 pzs)

*Peso en crudo

**Freímos sólo con aceite hidrogenado de calidad superior.

DELICIAS VEGETALES

Brócoli asado \$80.00

200 g. Brócoli asado, pepita verde tostada y cebolla morada guisada con un toque poco picante.

Coliflor a la parrilla \$85.00

200 g. Coliflor marinada con curry y limón eureka, servido con aderezo de yogurt y ajo.

Edamame \$95.00

200 g. Edamames salteados con salsa de soya.

Alcachofas al horno \$230.00

230 g. Corazones de alcachofa, queso Gruyère, queso Parmesano, crema y cebollín.

ENTRADAS Y BOTANAS

Guacamole \$80.00

200 g. aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate, cilantro. Servido con totopos.

Guacamole con chapulines \$95.00

215 g. aguacate, chile verde, cebolla blanca, jitomate, cilantro. Servido con totopos y 15g de chapulines.

Papas Centenario 107** \$65.00

330 g. de papas cambray, salsa Centenario muy picante receta de la casa.

Papas a la francesa** \$100.00

450 g. de papas a la francesa, aderezo de chile Chipotle.

Patatas bravas 107** \$75.00

350 g. de papas con alioli y mayonesa brava.

Papas Waffle** \$110.00

450 g. de papas waffle, aderezo de chile Chipotle.

Alitas de pollo** \$200.00

12 piezas. Alitas de pollo categoría "A", aderezo de chipotle.

**Freímos sólo con aceite hidrogenado de calidad superior.

SALCHICHAS

Guarnición de col morada, puré de papa, mayonesa, mostaza, pan integral de mostaza

Shubling (ternera y puerco) (180 g) \$140.00

Bratwurst (puerco) (160 g) \$140.00

Frankfurt (puerco) (180 g) \$140.00

Polaca (ahumado de puerco) (135 g) \$140.00

HAMBURGUESAS

Hamburguesa 107 \$170.00

150 g. Carne preparada con la receta de la casa, lechuga, jitomate, queso a elegir Gouda o Azul, bollo de nuez hecho en casa, papas waffle y chiles toreados.

La de atún \$150.00

130 g. Atún fresco, ajonjolí, wasabi, bollo hecho en casa, papas a la francesa y chiles toreados.

Hamburguesa Portobello \$120.00

90 g. de hongo Portobello marinado a la parrilla, queso Panela, jitomate, pimientos, cebolla, arúgula, bollo de nuez hecho en casa, chips de verduras.

ALIMENTOS

La Cam

150 g. Quinoa, betabel, zanahoria, calabacita, nueces montada sobre cintas de calabacitas y zanahoria. Chips de verduras. Aderezo de yogurt y ajo

\$140.00

BAGUETÍN

22cm de Baguetín hecho en casa, chips de verduras.

La 107 clásica

220 g. Jamón, queso Manchego, jitomate, aguacate, cebolla.

\$90.00

Pepito El Mas Ca

120 g. Arrachera, queso manchego, lechuga, guacamole, cebolla, jitomate y chiles toreados con papas a la francesa.

\$170.00

CIABATTE

Pan hecho en casa con ajonjolí, linaza, pepita verde de calabaza, semilla de girasol y semilla de amapola.

Todos servidos con chips de verduras.

El peso de las Ciabatte corresponde a la suma de todos sus ingredientes que equivale a 250 g.

Centenario 107

Queso Panela, champiñones asados, germinado de alfalfa, aguacate, jitomate y cebolla morada.

\$100.00

Alesh

Jamón de pavo, queso Oaxaca, jitomate, aguacate y cebolla.

\$95.00

La Aureli

Jamón Serrano, queso de cabra, aceitunas negras y miel de abeja.

\$150.00

Pinki Winki

Salmón ahumado, queso crema con chipotle, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada.

\$165.00

La de pollo

Pechuga de pollo a la parrilla, queso Gouda, guacamole, lechuga y jalapeños.

\$110.00

Choripan

Chorizo argentino, lechuga y jitomate.

\$100.00

ENSALADAS

Las Lechugas son hidropónicas libres de pesticidas y paulatinamente se están integrando vegetales de nuestro huerto "Anita".

El peso de las ensaladas varía de 300g a 480g dependiendo de los ingredientes.

Centenario 107

Espinaca, lechuga, arúgula, cebolla morada, tocino, nuez caramelizada, aderezo de ajonjolí.

Ideal para compartir

—Orden completa

\$165.00

—Porción individual

\$95.00

Nash II

Arúgula, albahaca, cebolla morada, jamón Serrano, Mozzarella de búfala, aceituna Kalamata, aceite de oliva.

\$190.00

Ideal para compartir

Del Doc

Lechuga, arúgula, espinaca, champiñones, jitomate cherry, tocino, mezcla de nueces, queso Chiapas, aderezo de tocino.

Ideal para compartir

—Orden completa

\$205.00

—Porción individual

\$110.00

Anita

Lechuga, espinaca, germinado de alfalfa, fresa, almendra tostada, aderezo de yogurt y miel.

Ideal para compartir

—Orden completa

\$190.00

—Porción individual

\$105.00

Verona

Lechuga, uvas, manzana, queso de cabra, aderezo de miel y mostaza.

Ideal para compartir

—Orden completa

\$205.00

—Porción individual

\$110.00

La de pollo al grill

Lechuga, jitomate cherry, pepino, zanahoria rallada, tiras de pollo al grill, vinagreta de ajo y aderezo balsámico.

Ideal para compartir

—Orden completa

\$205.00

—Porción individual

\$110.00

ALIMENTOS

ENSALADAS DELI

Caprese \$155.00
210 g. Mozzarella de búfala, rodajas de jitomate, albahaca fresca, pesto, reducción de vinagre balsámico y aceite de oliva.

SOPAS

Consomé 107 \$90.00
250 ml. Consomé de pollo, con pollo, verduras y arroz. Cebolla picada, cilantro, y chile serrano.

Sopa de tortilla \$90.00
250 ml. Caldo de pollo con chile Pasilla, pollo deshebrado, tortilla frita, queso fresco, aguacate y crema.

PASTAS

Platillos preparados al momento, pueden tardar de 15 a 20 minutos.

Pasta con hongos \$140.00
200 g. Spaghetti, mezcla de hongos, epazote.

Bolognesa \$175.00
200 g. Spaghetti, ragú de la casa.

Lasagna a la bolognesa 107 \$175.00
60 g de pasta hecha a mano, 200 g de ragú estilo tradicional italiano, queso Parmesano y Bechamel. Servida con ensalada de la casa.

TACOS

Tacos de asada \$150.00
240 g*. 3 tacos de carne asada marinada en aceite de hierbas y sal de hierbas de la casa, servido con hojas de cilantro, cebolla fileteada y chile serrano en rodajas.

Tacos de arrachera \$250.00
200 g*. 3 tacos de arrachera, tortilla, frijoles de la olla y guacamole.

Tacos de Cecina \$140.00
200g*. 3 pzas Cecina de res natural, tiras de nopal asado con cebollitas y guacamole

Tacos de Camaron estilo Ensenada \$150.00
450 g. 3pzas. Camarón (150g) rebozado y frito, servido con tortilla de maíz, col morada, zanahoria en julianas, pico de gallo y aderezo de chipotle.

DEL MAR

Medallón de Atún con costra de hierbas y salsa de cítricos* \$290.00
250 g*. Atún a la plancha con costra de hierbas y salsa de cítricos. Una guarnición a elegir entre espárragos a la parrilla o verduras salteadas o papas a la francesa o puré de papa.

Salmón con costra de eneldo* \$305.00
250 g*. Suprema de salmón a la plancha con costra de eneldo en salsa de eneldo, mantequilla, limón y ajo, con guarnición de papas rostizadas.

Salmón con costra de nueces* \$305.00
250 g*. Suprema de salmón con costra de pistache, almendra, avellana, y nueces pecanas y de la india, salsa de naranja con stevia y toronjil, guarnición de ejotes salteados.

*Peso en crudo

DE LA TIERRA

Sábana de pollo asada \$190.00
300 g*. Sábana de pollo con verduras a la parrilla.

Milanesa de res \$140.00
150 g. Servida con ensalada de lechuga, jitomate, pepino y cebolla. Acompañada de papas a la francesa.

PIZZAS

Personal: 6 rebanadas (250 g aprox dependiendo ingredientes) /
Mediana: 8 rebanadas (320 g aprox dependiendo ingredientes)
"Pomodoro" salsa de jitomate receta la casa

Centenario 107
Pomodoro, queso Mozzarella, queso Gorgonzola, hoja santa, espinaca y nuez.

— Personal \$115.00
— Mediana \$155.00

Nash
Pomodoro, queso Mozzarella, queso Gorgonzola, salchicha argentina, arúgula fresca.

— Personal \$135.00
— Mediana \$175.00

ALIMENTOS

Alexis

Pomodoro, queso Mozzarella, jamón, mango y arándanos deshidratados.

– Personal	\$135.00
– Mediana	\$175.00

Margarita

Pomodoro, queso Mozzarella, albahaca fresca.

– Personal	\$105.00
– Mediana	\$145.00

Del Huerto

Pomodoro, queso mozzarella, rodajas de berenjenas y calabacitas, pimienta roja y albahaca fresca. Se utilizan mezcla de sal con hierbas y aceite con hierbas hecha en casa.

– Personal	105.00
– Mediana	\$145.00

La de Lucio

Pomodoro, queso mozzarella, atún (en conserva- en aceite), cebolla blanca, hojas de orégano fresco y pimienta recién molida.

– Personal	\$105.00
– Mediana	\$145.00

El Elda

Pomodoro, queso Mozzarella, champiñones y albahaca fresca.

– Personal	\$110.00
– Mediana	\$150.00

Diavola

Pomodoro, queso Mozzarella, pepperoni italiano y peperoncino.

– Personal	\$115.00
– Mediana	\$155.00

Hawaiana

Pomodoro, queso Mozzarella, jamón y piña.

– Personal	\$115.00
– Mediana	\$155.00

Prosciutto

Pomodoro, queso Mozzarella, prosciutto (jamón Serrano) y champiñones.

– Personal	\$115.00
– Mediana	\$155.00

Carnes frías

Pomodoro, queso Mozzarella, salchicha argentina, jamón, pepperoni italiano.

– Personal	\$125.00
– Mediana	\$165.00

Pinky

Pomodoro, queso Mozzarella, espinaca, cebolla morada, chiles toreados, champiñones y aguacate.

– Personal	\$125.00
– Mediana	\$165.00

Quattro Formaggi

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Parmesano, queso Gorgonzola y queso de cabra.

– Personal	\$135.00
– Mediana	\$220.00

Lilli

Pomodoro, queso Mozzarella, queso de cabra, espinaca, champiñones, aceitunas negras y jitomate.

– Personal	\$125.00
– Mediana	\$165.00

Mariana

Pomodoro, queso Mozzarella, queso Parmesano, tocino, pimienta verde, cebolla blanca y jitomate.

– Personal	\$125.00
– Mediana	\$165.00

Pablo

Pomodoro, Mozzarella de búfala, queso Parmesano, champiñones y jitomate deshidratado.

– Personal	\$135.00
– Mediana	\$175.00

Pinky warrior

Pomodoro, queso Mozzarella, pepperoni italiano, champiñones, espinaca, cebolla morada, chiles toreados y aguacate.

– Personal	\$150.00
– Mediana	\$190.00

ALIMENTOS

PIZZAS DELI

Sólo medianas. No mitades.

Calamares

Pomodoro, queso Mozzarella, calamares a la plancha con un toque de jugo de limón, perejil fresco finamente picado, sal y pimienta.

\$155.00

Peral o Higuera

Según la temporada pera o higo fresco, pomodoro, queso Mozzarella, queso Roquefort y prosciutto (jamón Serrano).

\$175.00

Caprichosa

Pomodoro, queso mozzarella de búfala, láminas de queso parmesano, arúgula y jitomate cherry fresco.

\$230.00

Española

Pomodoro, queso Manchego español rallado. Una vez fuera del horno, cada porción lleva una rebanada de jamón Serrano y un toque de aceite de oliva.

\$260.00

Provolone

Pomodoro, queso Provolone ahumado y una vez salida del horno rodajas de jitomate aderezado.

\$190.00

La Santa

Pomodoro, queso Oaxaca, Provolone ahumado, hoja santa, y chapulines. Acompañada de salsa Piri Piri (salsa de chile de árbol y aceite de oliva, hecha en casa).

\$190.00

POSTRES

Pastel de zanahoria

Panque de zanahoria (piña y nuez) entre capas de betún de queso crema.

\$75.00

Pastel tres leches cajeta

Bizcocho de vainilla bañado con tres leches de cajeta.

\$90.00

Panna Cotta de vainilla y chocolate

Crema de chocolate y vainilla con compota de frutos rojos y vino tinto (se sirve frío).

\$90.00

Tiramisú

El clásico postre italiano de queso mascarpone presentado en copa.

\$90.00

Pizza de Nutella*

Con una fruta*

\$130.00

Con dos frutas*

\$150.00

*Preguntar por frutas disponibles

PAN DULCE

Rollo Canela

Masa suave y esponjosa, aromatizado con una deliciosa crema de canela que brinda un aroma sin igual.

\$20.00

Canel

Crujiente costra que esconde un sabroso esponjoso secreto de vainilla, no podrás comer solo uno, serán tus favoritos.

\$20.00

Tarta de manzana

Tiene un corazón tierno de manzana y nueces que deleitará tu paladar, cubierto de una capa de croissant suave con todo el sabor a mantequilla que explotará en tu boca.

\$25.00

Cruffin

Pan suave y sublime, con un relleno de tentación...crema de queso mascarpone y vainilla...que se funde lentamente en tu boca.

\$25.00

PEDIDOS ESPECIALES

Realizar tu pedido con 24 horas de anticipación

Lasaña a la Bolognesa 107 **\$580.00**

Pasta hecha a mano, ragù estilo tradicional italiano, queso Parmesano y Bechamel.
Charola (rinde de 4 a 6 porciones)

Lasagna de Champiñones **\$450.00**

Pasta hecha a mano, relleno de champiñones salteados con mantequilla y vino blanco, bechamel de espinaca y queso parmesano.
Charola (rinde de 4 a 6 porciones)

Hojaldre de Salmon **\$330.00**

Suprema de Salmon en pasta de hojaldre con pesto rojo y ensalada de la casa.
Rinde 4 porciones.

Bolsa de pan 12 bollos **\$60.00**

Bollito de hierbas **\$6.00**

Crujiente masa que guarda en su interior un sabor espectacular, ajo rostizado combinado con las mas finas hierbas y tocino en la corteza hace que estalle tu paladar.

Bollito de queso Parmesano **\$6.00**

Es un pan con gran textura, el sabor lo aportan los taninos del queso parmesano, similar al de nuestros deliciosos crackers, combinado con la suavidad y aroma peculiar que en boca se siente un sabor un poco acidulado y salado además de ser muy aromático.

Bollito de tomate **\$6.00**

Suave y delicioso aroma en tu paladar, el tomate toma fuerza con cada crujiente mordida provocada por la corteza del pan bañada en semilla de sésamo.

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Santa María (500 ml) Agua de manantial embotellada.	\$20.00	Snapple (473 ml) Té negro 100% natural con sabores naturales: Frambuesa, durazno y limón, embotellado.	\$40.00
Topo Chico (355ml) Agua mineralizada y carbonatada. Monterrey, Nuevo León.	\$30.00	Sodas (355 ml lata) Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Sprite, Sprite Zero, Fresca, Fanta, Sidral Mundet, Ginger Ale (296 ml).	\$30.00
Peñafiel (355 ml) Agua mineral de manantial. Tehuacán, Puebla.	\$30.00	Shirley Temple (335 ml) Ginger Ale (refresco), jugo de limón, granadina y cereza,	\$40.00
Perrier (330 ml) Agua de manantial gasificada, del sur de Francia.	\$45.00	Boost, bebida energética (235 ml)	\$55.00
San Pellegrino (250 ml) Agua mineral gasificada. Alpes italianos.	\$40.00	Red Bull, bebida energética (250 ml)	\$70.00
San Pellegrino (330 ml) Bebida de fruta carbonatada con jugo concentrado Frutas: Aranciata (naranja), Limonata (limón), Aranciata rossa (naranja roja)	\$45.00	Clamato (325 ml) Jugo de tomate preparado, receta de la casa, sin alcohol.	\$40.00
Velvet Soda (275 ml) agua de manantial carbonatada de Tehuacan, Puebla. Sabores: Lychee (Sinaloa), Maracuya (Veracruz) y Pomelo (toronja de Michoacán)	\$60.00		
Agua de Piedra Carbonatada (650 ml) Agua mineral natural finamente carbonatada. NL, México.	\$85.00		
Schweppes (296 ml) 100% tónica.	\$40.00		
Schweppes (296 ml) 100% tónica, aromatizada con esencias "Bitter" Lavanda, cardamomo, lima, apio, cilantro, naranja, aromático, crema de naranja, hoja santa, canela, naranja con nuez y limón eureka.	\$45.00		
1724 Tonic Water (200 ml) Notas cítricas de mandarina y yuzu (citríco de Asia). Argentina.	\$55.00		
Conga (355 ml) Jugo de piña, naranja, toronja y granadina.	\$40.00		
Golden (355 ml) Jugo de toronja, limón y durazno.	\$40.00		
Piñada (14 oz) Jugo de piña, crema de coco, leche condensada y evaporada.	\$60.00		
Mojito Flat (355 ml) Hierbabuena, limón, azúcar y agua mineral.	\$60.00		

BEBIDAS

GROWLERS

Los Growlers son envases de vidrio rellenables, para que te lleves tu cerveza de barril favorita a casa. El Growler y la cerveza se venden por separado.



Growler 940 ml	\$60.00
Cosaco Roja Gusto frutal, aroma especiado 5.5% Alc. Vol.	\$190.00
Cosaco Negra Cerveza fortificante, aroma maltosa 5.5% Alc. Vol.	\$190.00
Cosaco Güera Aroma malta, tonos de miel, amargor floral 5.3% Alc. Vol.	\$190.00
Brutal Border Psycho Imperial Stout 10.3% Alc. Vol.	\$290.00
Schofferhofer Hefeweizen Cerveza de trigo 5% Alc. Vol.	\$260.00
Colimita Lager 4.2% Alc. Vol.	\$250.00
Minerva Pale Ale 6% Alc. Vol.	\$150.00

Compra tu Growler en Centenario 107

También puedes traer tu propio envase o dejar un depósito y te regresamos tu dinero cuando devuelvas el Growler.

** Preguntar disponibilidad.

COCKTAILS



Mojito 2 oz Ron Havana 3 años, hierbabuena, limon, azucar, agua mineral. (14oz)	\$90.00
Bloody Mary 2 oz Vodka Wyborowa, jugo de limon, mezcla de salsas, pimienta, sal y aceitunas. (14oz)	\$100.00
Jack Sparrow 2 oz Bourbon Jim Beam White, concentrado de Jengibre, azucar, cubos de limon, hielos, Ginger Ale (14oz)	\$125.00
Elixir Oaxaqueño 2 oz Mezcal Espadin, jugo de piña, trozos de piña, hierbabuena y azúcar.(14oz)	\$140.00
Pepino Oaxaqueño 2 oz Mezcal Espadin, jugo de piña, pepino, hierbabuena y azúcar. (14oz)	\$140.00
Gin Primavera 2 oz Ginebra Tanqueray, mix de frutos rojos, albahaca, limon, azúcar y agua tónica.(14oz)	\$145.00
Blue Gin 2 oz Ginebra Tanqueray, curacao azul, pepino, cardamomo, romero, limón eureka, azúcar y agua tónica (14oz)	\$145.00
Mojito Sandia 1 ½ oz Ron Havana 3 años, ½ oz licor de sandía, trozos de sandía, hierbabuena, limon, azúcar y agua mineral. (14oz)	\$145.00
Jameson & Ginger 2 oz Whiskey Jameson, ginger ale y jugo de limón.(14oz)	\$145.00

*Todos los cocktails llegan en vaso de vidrio tipo "mason".