

BUENOS DIAS

PAN DEL DIA PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ

| | |
|---|-----------|
| PAN DEL DIA | 65 |
| Pregunte por el pan del dia. | |
| PANQUE DE ELOTE | 48 |
| Libre de gluten con cajeta o caramelo. | |
| PANQUE ELOTE YORK | 78 |
| Panque de elote libre de gluten, calentito, acompañado de una bola de helado de vainilla, a elegir: caramelo, chocolate liquido o cajeta. | |
| MUFFIN NARANJA | 40 |

DESAYUNO DEL MES

| | |
|--|------------|
| CROISSANT BREAKFAST | 142 |
| Croissant relleno de dos huevos estrellados a elegir: tocino o jamón americano(50gr) aderezado con mostaza dijón, espinacas, acompañado de ensalada balsámica. | |

POSTRES

| | |
|--|------------|
| PAY DE LIMON | 78 |
| Rebanada de delicioso y citrico sabor. | |
| CREPA DULCE | 132 |
| Dos ingredientes a elegir: Nutella, cajeta, queso crema, durazno, mermelada de fresa. Cualquier ingrediente extra se agregarán \$20 pesos extra por ingrediente. | |
| AFOGGATO | 72 |
| Una bola de helado de vainilla con un espresso de cafe | |
| HELADO | 72 |
| Dos bolas de helado a elegir: Fresa - chocolate o vainilla, puede combinar sabores. Con baño de caramelo o chocolate. | |
| PANQUE ELOTE YORK | 78 |
| Calentito, acompañado de una bola de helado de vainilla y caramelo. | |



PANADERIA

| | |
|--|-----------|
| PAN DEL DIA | 65 |
| Pregunte por el pan del dia. | |
| PANQUE DE ELOTE | 48 |
| Libre de gluten con cajeta o caramelo. | |
| MUFFIN NARANJA | 40 |
| PANQUE ELOTE YORK | 78 |
| Panque de elote libre de gluten, calientito, acompañado de una bola de helado de vainilla, a elegir: caramelo, chocolate liquido o cajeta. | |

JUGOS NATURALES 12 OZ

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| NARANJA | 70 |
| NARANJA ZANAHORIA | 74 |
| JUGO NARANJA FRESA | 82 |
| JUGO VERDE | 78 |
| Espinaca, piña, pepino, apio, naranja | |
| ZANAHORIA | 70 |
| JAMAICA | 65 |
| NARANJADA | 72 |
| Natural o mineral +4 | |
| LIMONADA | 72 |
| Natural o mineral +4 | |
| TE HELADO | 65 |
| Jazmin | |
| LIMONADA ESPECIAL | 76 |
| De frutos rojos o fresa MINERAL +4 | |
| LICUADOS | 72 |
| Chocomilk, platanos, fresa | |
| MALTEADAS | 78 |
| Vainilla, Fresa o Chocolate | |

EXTRAS BEBIDAS

| | |
|--|------------|
| CAFE DESCAFEINADO | +4 |
| BEBIDAS EN LAS ROCAS | +4 |
| LECHE ESPECIAL | +10 |
| Si agregas a tu bebida leche de soya, almendra o coco. | |
| AUMENTA TU BEBIDA A 16 oz + | +15 |

CAFE & TE

12 OZ

| | | | |
|--|--------------------------------|---|-----------|
| CAFE AMERICANO | 58 | MATCHA | 82 |
| Un refill - | | TARO LATTE | 86 |
| CAFE AMERICANO DESCAFEINADO. | 59 | RED VELVET LATTE | 86 |
| Un refill | | HORCHATA LATTE | 82 |
| AMERICANO ESPRESSO | 68 | DIRTY HORCHATA LATTE | 86 |
| Sin refill | | DIRTY CHAI LATTE | 88 |
| ESPRESSO | sencillo 46 doble 56 | Vainilla, Manzana Canela con un espresso sencillo | |
| CAPUCCINO | 76 | LAVANDER LATTE | 86 |
| Decaf +2 | | Mezcla de lavanda con leche y un espresso sencillo | |
| LATTE | 78 Syrup 81 | BAILEYS CAPUCCINO | 92 |
| CHAI LATTE | 86 | CHOCOLATE CALIENTE | 72 |
| Vainilla - Manzana Canela | | TISANA | 76 |
| LECHE ESPECIAL \$88 | | Fresa kiwi - frutas de la pasión (Maracuya) - Coco arandano | |
| CAPUCCINO CON JARABE | 79 | TE DE INFUSION | 45 |
| Syrup a elegir: Vainilla, caramelo, Irish Cream, Tiramisu, Cajeta, Calabaza (temporal) | | Una bolsa de te a elegir: Manzanilla, Te verde, Hierbabuena y Verde con frutos rojos. | |
| CARAMEL MACCHIATO | 86 | | |
| MOKA | 78 | | |
| COFFEE TOFFEE | 86 | | |

FRAPPE

12 OZ

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| FRAPUCCINO | 79 | WALL STREET | 82 |
| | | Frappe con chocolate blanco liquido | |
| FRAPPE CON GRANOS DE CAFE | 84 | COFFEE TOFFEE | 86 |
| Frappe con mezcla de granos de café | | Mezcla con caramelo especial FRAPPE O LATTE | |
| CAJETA FRAPPE | 82 | m&ms FRAPPE | 82 |
| | | Frappe | |
| HONEY LEMON COFFEE ♥ | 82 | LAVENDER | 84 |
| Mix de miel organica, limón y un toque de espresso. En las rocas | | Mezcla de lavanda con leche y un shot de espresso FRAPPE O LATTE | |
| OREO FRAPPE | 78 | MATCHA FRAPPE | 88 |
| Frappe con mix de oreo | | TISANA FRAPPE | 86 |
| CHOCOLATE COFFEE FRAPPE | 82 | Fresa kiwi - Maracuya - Fresa mango | |
| Frappe con chocolate liquido | | COFFEE ROCK | 86 |
| TARO O RED VELVET LATTE O FRAPPE | 86 | Espresso en las rocas con un toque de licor y crema batida de baileys. | |
| CARAMEL MACCHIATO LATTE O FRAPPE | 88 | COCONUT FRAPPE | 88 |
| | | Fusion coco y nuez | |
| CHAI FRAPPE | 88 | HORCHATA EN FRAPPE | 88 |
| Vainilla - Manzana Canela - Verde | | Mix de horchata con leche de coco en frappe. | |
| DIRTY CHAI LATTE FRAPPE | 88 | DIRTY HORCHATA FRAPPE | 88 |
| Chai manzana canela o vainilla especiado, con un shot de espresso FRAPPE O LATTE | | | |
| TISANA FRAPPE | 86 | | |
| Fresa kiwi - frutas de la pasión (Maracuya) - Coco arandano | | | |

EMBOTELLADAS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| REFRESCOS | 36 | VASO DE LECHE | 30 |
| 355 ml - Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero | | 12 OZ | |
| AGUA NATURAL EMBOTELLADA | 29 | * COSTO EXTRA \$10 : Leche deslactosada - coco - soya o almendra | |
| 500 ml | | TE HELADO | 65 |
| AGUA MINERAL PEÑAFIEL | 39 | | |
| 600 ml | | | |



NEW YORK BISTRO

LUNES A SABADO
7:00 AM - 3:30 PM
DOMINGOS
7:00 AM - 2:00 PM

ENTRADAS

PLATO DE FRUTA 99

Fusion de tres frutas de temporada, acompañada de yogurt natural (2oz) y granola (2oz)

Fruta a elegir: piña, melon y papaya

HOTCAKES O

WAFLES 119

Elige una de estas dos opciones, acompañados de porción de fruta, miel y/o mermelada.

BISQUET 102

Dos piezas de bisquet con mantequilla, acompañados de mermelada.

CANASTA DE PAN 62

Canasta de pan de la casa con mantequilla.

CROISSANT DE MANTEQUILLA Y

MERMELADA 82

Una pieza de croissant con mantequilla y mermelada.

BAGEL CON MERMELADA 99

Una pieza, acompañado de queso crema y mermelada.

PAN FRANCES 124

Esponjoso pan francés, elaborados con mezcla especial, acompañados de porción de fruta, miel y mermelada.

PANINIS DESAYUNO

PANINI BREAKFAST 148

Nuevo panini relleno de omelette de dos huevos. A elegir 1 opción de jamón americano - tocino - o chilorio regional (50gr) gratinado de queso mozzarella (50gr), se acompaña con papas fritas (100 gr) o ensalada balsámica.

PANINI SINALOENSE 144

Ideal para desayuno con nuestro tradicional pan de la casa con chilorio regional (100gr), verdura fresca, acompañado de papas fritas (100gr) o ensalada balsámica.

KIDS

COMBO KIDS 148

Dos mini hotcakes con un huevo revuelto o estrellado, acompañado de fruta de temporada (melón y piña). Incluye: Licuado chico de chocolate.

HUEVOS Y OMELETES

HUEVOS AL GUSTO 148

Dos huevos preparados revueltos, omelette o estrellados con dos ingredientes a elección, porción de chilaquiles rojos o verdes y frijol.

A elegir: 1 porción proteína: tocino (1 porcion), jamón americano (1 porcion), espinaca, tomate, pimiento verde, pico de gallo, granos de elote y champiñón.

HUEVOS CULIACAN ^{NEW} ♥ 148

Deliciosa quesadilla de queso mozzarella con cama de frijol refrito y dos huevos fritos, bañados en salsa especial de tomate, rebanaditas de aguacate y queso cotija.

HUEVOS RANCHEROS 138

Dos huevos estrellados montados en tortilla frita, bañados en salsa, acompañado de panela (30gr) y frijol.

DESAYUNO AZTECA 138

Dos huevos revueltos o estrellados con nopal o ejote, acompañados de frijol, ensalada de la casa y porción de chilaquiles verdes o rojos.

HUEVOS REGIONALES ♥ 156

Dos huevos revueltos con un ingrediente a elegir: machaca (25g), chorizo (50gr) o chilorio de la región (50gr) acompañados con porción de chilaquiles verdes o rojos y frijol.

HUEVOS AHOAGADOS 138

Dos huevos estrellados o en tortilla bañados en salsa ranchera, queso cotija y crema.

HUEVOS DIVORCIADOS 138

Dos huevos fritos montados en tortilla, bañados en salsa verde y roja, con frijol en medio

OMELETTE DE CLARAS 146

Omelette de claras de huevos (2) con dos ingredientes a elegir: 1 porción proteína: tocino (1 porcion), jamón americano (1 porcion), espinaca, tomate, pimiento verde, pico de gallo, granos de elote, panela y champiñón.

Se acompaña con ensalada de nopal.

OMELETTE FRANCES ♥ 146

Omelette de dos huevos relleno de ejotes al dente, tocino (50gr), y gratinado de queso, acompañado de ensalada balsámica y rebanada de pan tostado al pesto.

OMELETTE DE JAMON AHUMADO 156

Omelette de dos huevos con jamón ahumado (50gr) y pimiento morrón, bañado en salsa poblana, acompañada de ensalada balsámica y frijol.

OMELETTE CAMPESINO ♥ 158

Omelette de dos huevos, tocino (25gr), jamón americano (25 gr) (25gr), jamón ahumado (25 gr) pimiento, champiñón, acompañados de papas a la campesina con romero y porción ensalada balsámica

OMELETTE SONORA 148

Omelette de dos huevos, con salteado de arrachera (60gr), pimiento verde, champiñón, bañado en salsa cremosa de chipotle, acompañado de frijol.

OMELETTE SINALOENSE 148

Omelette de chilorio regional sinaloense (50gr), acompañado de frijol y porción de chilaquiles rojos o verdes.

OMELETTE DE CHILAQUILES 139

Omelette de dos huevos relleno de chilaquiles verdes o rojos (50gr) acompañados de frijol.

RESERVACIONES

LLAME O ENVIE MENSAJE A WHATSAPP 6677175250



NEW YORK BISTRO



ESPECIALES

CROQUE MADAME 158

Sandwich Francés rebosado en salsa bechamel, jamón ahumado (50gr), gratinado de queso, bañado en salsa poblana, un huevo estrellado con ensalada balsámica.

HUEVOS

BENEDICTINOS 156

Dos huevos pochados, montado sobre bisquet y jamón ahumado (50gr), bañado en salsa holandesa y guarnición de ensalada balsámica.

PANCAKE OMELETTE 154

Omelette de dos huevos envuelto en pancake de jamón o tocino (50gr), acompañado de porción de fruta y papas fritas (100 gr) .

CROISSANT

BREAKFAST 142

Croissant relleno de dos huevos estrellados a elegir: tocino o jamón americano(50gr) aderezado con mostaza dijón, espinacas, acompañado de ensalada balsámica.

WAFFLE HIDDEN

FOREST 152

Waffle con mezcla de quesos con jamón o tocino (50gr), acompañado de papas fritas (100 gr) y un huevo estrellado o revuelto.

BAGEL NEWYORKINO 148

Bagel relleno de omelette con 1 ingrediente a elegir: jamón, tocino, chorizo o chilorio (50gr) y gratinado de queso (50 gr) con aderezo de chipote, acompañado de papas fritas (100 gr)

AVOCADO TOAST 148

Pan de la casa, con medio aguacate, acompañado de 1 huevos frito. Ingrediente a elegir: jamón o tocino (50gr) acompañado de ensalada balsámica.

SANDWICH

MONTECRISTO 164

Pan francés de 3 pan de barra, relleno de omelette de 1 huevo y queso mozzarella gratinado (50gr), a elegir: tocino (50 gr) o jamón americano (50 gr), se acompaña con papas gajo DE JAMON AHUMADO +\$25

TAMAL A LA

CAZUELA 146

Dos tamales de elote, bañados en salsa poblana y chipotle, horneados y gratinados con queso mozzarella (50 gr), acompañados de porción de frijol.

REGIONALES

MI CULIACAN 158

Machaca de la región (50gr) a la mexicana, un tamal gratinado, panela (30 gr) y frijol.

SINALOA 168

Mezcla de machaca de la región (50gr) y chorizo (50gr), cocinado con cebolla y chile jalapeño, un tamal natural bañado en salsa chipotle y frijol.

CHILORIO REGIONAL 148

Chilorio de la region (100 gr) cocinado a la mexicana o con cebolla y chile, un tamal de elote y frijol.

CHICHARRON MEXICO 144

Chicharrón (150gr) a la mexicana o en salsa verde, acompañado de 1 huevo estrellado o revuelto y frijol.

HIGADO 138

Higado (150gr) ranchero o encebollado, acompañado de un huevo revuelto o estrellado, acompañado de frijol

ENCHILADAS MAGNOLIA ♥ 154

Tres enchiladas gratinadas rellenas de queso mozzarella, chilorio (50 gr), rodajas de aguacate y cebolla morada. Salsa a elegir poblana o chipotle.

ENCHILADAS SUIZAS DE POLLO ♥ 152

Tres piezas de enchiladas rellenas de queso y pollo (120 gr) a la plancha, gratinadas, decorado de cebolla morada y aguacate (40 gr).

Pidalas en crema al chipotle o crema a la poblana

CHILAQUILES ROJOS O VERDES 139

Chilaquiles a elegir en salsa verde o roja, con dos huevos al gusto acompañados de frijol.

CHILAQUILES POBLANOS 149

Prueba esta versión de chilaquiles con salsa poblana, queso cotija y un huevo frito o revueltos, con chilorio regional (50 gr) y frijol.

CHILAQUILES SUIZOS 149

Mix de chilaquiles en salsas a la crema a la Poblana y Sonora, gratinados y acompañado de frijol.

CHILAQUILES REGIONALES 149

Prueba esta versión de chilaquiles con salsa al chipotle y crema, queso cotija , un huevo frito o revuelto, chilorio (50 gr) y frijol.

CREPAS

CREPA SALADA 142

Dos ingredientes a elegir: queso mozzarella (50gr) jamón americano (50gr) , champiñón, tocino (50 gr) , pimiento verde, con porción de ensalada balsámica

CREPA DULCE 132

Dos ingredientes a elegir: Nutella, cajeta, queso crema, durazno, mermelada de fresa. Cualquier ingrediente extra se agregarán \$20 pesos extra por ingrediente.

EXTRAS

Cualquier modificación en su menú, genera o puede generar costos extras.

| | | | | | |
|-------------------------------------|----|---|----|---|----|
| ESPINACA (60 gr) | 25 | TAMAL DE ELOTE 1 PIEZA | 45 | BOLA DE HELADO (1 pz) | 40 |
| ENSALADA BALSAMICA Media porción | 45 | CHILORIO 50 gr | 65 | POLLO EXTRA COLACHE | 65 |
| MACHACA Porción de 25 gr | 65 | FRIJOLE (60 gr) | 35 | Porción acompañamiento PHILADELPHIA (50 gr) | 35 |
| Solo en acompañamiento de alimentos | | PANELA 30 gr | 25 | GRATINADO DE QUESO 50 gr | 35 |
| AGUACATE Mitad de aguacate | 45 | HUEVO EXTRA Solo como acompañamiento de platillo. No se vende individual. | 40 | MEDIA ORDEN DE CHILAQUILES POBLANOS O SONORA | 45 |
| PAPAYA (60 gr) | 40 | NUTELLA | | No se vende individual. Solo en acompañamiento de platillos | |
| SALSA POBLANA O CHIPOTLE | 25 | CAJETA | 25 | | |





NEW YORK BISTRO

MENU P.M.



ENTRADAS PM

CHILES NEW YORK 138

Tapas de cuatro chiles jalapeños, relleno de mezcla de quesos y tocino, bañado en salsa negra

PAPAS AL GRATIN 129

Papas sazonadas (100gr) con queso gratinado (50 gr) y espolvoreadas de hierbas italianas

Ideal para compartir como entrada

DEDOS DE QUESO 138

5 piezas de deditos de mozzarella, acompañados de papitas y aderezo chipotle.

DRINKS

CARAJILLO 8 oz 82

Espreso y licor 43 en las rocas

CLERICOT 86

Vino tinto y fruta de temporada. 10 oz

BAILEYS SPECIAL 8 oz 78

Licor de cafe, baileys y crema batida

AFOGGATO 72

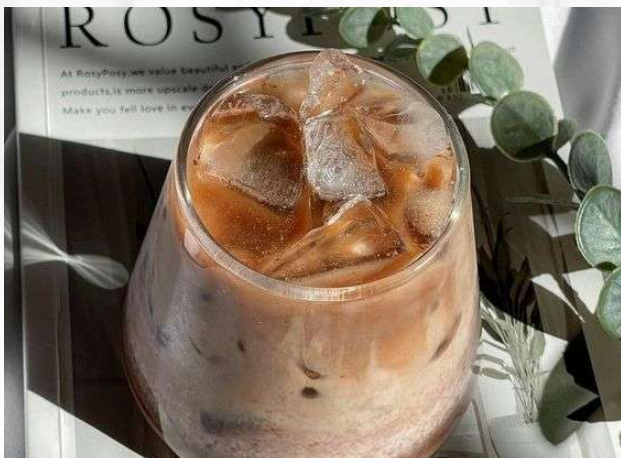
Una bola de helado de vainilla con un espreso de cafe

CAPUCCINO BAILEYS 92

12 OZ

DESCORCHE 120

Trae tu botella de vino favorita y ofrecemos descorche por mesa



POSTRES

CREPA DULCE 132

Dos ingredientes a elegir: Nutella, cajeta, queso crema, durazno, mermelada de fresa. Cualquier ingrediente extra se agregarán \$20 pesos extra por ingrediente.

HELADO 72

Dos bolas de helado a elegir: Fresa - chocolate o vainilla, puede combinar sabores. Con baño de caramelo o chocolate.

PANQUE ELOTE YORK 78

Calientito, acompañado de una bola de helado de vainilla y caramelo.

PANINIS

PANINI NEW YORK ♥ 146

Arrachera asada (120gr) gratinada, pan de la casa con verdura fresca, acompañada de papas fritas (100gr) o ensalada balsámica.

PANINI LIBERTY 142

Pechuga de pollo a la plancha (120gr), gratinada en pan de la casa con verduras frescas con papa fritas (100 gr) o ensalada balsámica.

PANINI MAPLE 152

Pechuga de pollo (120gr) marinado con miel maple, tocino (50gr) gratinado, pan de la casa y acompañado de papas fritas (100gr) o ensalada balsámica.

PANINI JAMON AHUMADO 152

Salteado de jamón ahumado (100gr) con mix de pimientos, gratinado, pan de la casa, verdura fresca acompañado de papas fritas (100gr) o ensalada basámica.

ENSALADAS

GRIEGA 142

Combinación de lechugas frescas, tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas negras, queso feta (30gr), pechuga a la plancha (120gr) aderezada con nuestra vinagreta de la casa.

CENTRAL PARK 142

Combinación de lechugas frescas, pepino, cubos de queso panela (60 gr), queso parmesano, crujiente de tortilla, pechuga a la plancha (120 gr) con aderezo de cilantro.

SINATRA ☕ 142

Combinación de lechugas frescas, arándanos, (fresa solo en temporada), a elegir en sustituto de fresa manzana o pera, queso de cabra (40gr), durazno, nuez caramelizada, pechuga a la plancha (120gr), con aderezo de frutos rojos.

PASTA

FETTUCCHINE ALFREDO 176

Fettuccine bañada en la clásica salsa Alfredo con pechuga a la plancha (120gr) con un toque de parmesano y perejil deshidratado y pan de la casa tostado.

PASTA SOHO 178

Fetuccine en salsa especial de la casa con un toque de vino blanco y verduras con pollo (120gr) y pan de la casa.

ESPECIAL PM

POLLO A LA PLANCHA 178

Pechuga de pollo a la plancha (150 gr) acompañada de verduras al vapor con mantequilla y ensalada balsámica. Se acompaña con pan de la casa.

HAMBURGUESA YANKEE 182

Pan artesanal elaborado en casa, carne molida (120gr), cebolla, costra de queso, trocitos de tocino, acompañada de papas fritas.

FACTURACIONES:
SE FACTURA EL MES EN CURSO. UTILIZANDO CODIGO QR QUE APARECE EN SU TICKET DE CONSUMO. GRACIAS POR SU PREFERENCIA.
RESERVACIONES 6677175250



NEW YORK BISTRO



EVENTOS

MENU EVENTOS AM

DESAYUNOS A ELEGIR:

Pan Francés 199
Tres porciones de brioche en nuestra mezcla especial con frutos rojos.

Pancake Omelette 245
Omelette envuelto en pancake recién hecho de jamón o tocino, acompañado de papas fritas.

Omelette al gusto 235
Omelette de 2 huevos con dos ingredientes a elegir (50gr) c/u, con porción de chilaquiles verdes o rojos, gratin de queso y ~~frijoles~~ ingredientes: Jamón americano - tocino - espinaca - tomate-elote - y champiñón. Puedes pedirlo de claras (2 huevos)

Mi Culiacán 255
Machaca de la región (50gr) a la mexicana o con cebolla y chile, 1 tamal de elote y frijol.

Medio panini New York 245
De arrachera con ensalada balsámica.

Croissant Breakfast 245
Un croissant con huevo a elegir jamón o tocino (50gr), aderezado con mostaza acompañado con porción de ensalada balsámica.

ESPECIALES

Canasta de pan 48
Acompañado de mantequilla y mermelada (2 personas)

Croissant 79
Una pieza de croissant con mantequilla y mermelada

Bisquet 119
Dos piezas de bisquet con mantequilla y mermelada (2 personas)

Este paquete incluye:

Pequeño plato de fruta de temporada
Café americano (1 Refill) o te de infusión: Manzanilla o verde (Sin refill)

MENU EVENTOS PM

ENTRADAS

Tapas Manhattan

Tapa cubierta de mix de quesos, confeti de pimiento, bañado de chimichurri o pesto.

PLATO FUERTE A ELEGIR

Precio por persona

New York al grill con verduras tatemadas y pure de papa 385
Con salsa asada o chimichurri a elegir.

Cordon Bleu de pollo 295
Relleno de jamón y queso. Acompañado de ensalada balsámica y pure de papa.

Fettuccine Alfredo 285
Con pollo a la plancha y acompañado de ensalada balsámica

Lasagna de la casa 275
Acompañada de ensalada balsámica

Medio panini New York 255
De arrachera con ensalada balsámica.

BEBIDAS

Jamaica

2 refill por persona

Naranja

2 refill por persona

POSTRE A ELEGIR

Incluidos en paquete

Pastel de chocolate

Flan

Pedidos especiales: ♥

White sangria

No incluida en paquete
Sin refill

Sangria de la casa

Sin refill

El paquete incluye

El precio por persona es depende del platillo a elegir para su evento, el cual incluye entrada, plato fuerte, bebida y postre a elegir.

RESERVACIONES

LLAME O ENVIE MENSAJE A WHATSAPP 6677175250

*Estos paquetes son para un mínimo de 25 personas
Al momento de reservar se deja anticipo del 50%
para asegurar su reservación, cualquier cambio o
modificación en su reserva lo tiene que hacer 3 días
antes del evento..*

*Estos precios no incluyen propina.
Nuestros precios incluyen IVA*