



SORBO

BUENOS DÍAS



DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos incluyen papas de la casa y frijoles caseros

OMELETTES

Americano **\$195**

El clásico omelette de jamón de pierna, mozzarella, y crema ácida.

Norteño ★ **\$230**

El mero mero, sabor del norte. Machaca norteña, mozzarella, salsa ranchera, aguacate laminado y crema ácida.

Vegetariano **\$200**

Mix de vegetales, espinacas, hongos, mozzarella, salsa ranchera, aguacate, crema y cilantro.

Birria **\$200**

Nuestro tradicional taco en omelette sobre una cama de frijoles refritos bañado en salsa roja, carne de birria de res, acompañado de consomé, cebolla curtida, limón, cebolla y cilantro.

Chipotle ★ **\$195**

Pechuga de pollo, crema de chipotle, mozzarella y cebolla curtida.

Veggie-Claros **\$210**

El más fit..., claras, espinacas, hongos y salsa ranchera.

LO NUEVO

Green Brunch **\$220**

2 piezas de egg roll crujiente con mix de lechugas, tomate, aguacate, 2 huevos, cheddar, mayo de ajo y toque ranch. Incluye café americano o jugo de naranja.

PLATILLOS

Gran Sorbo ★ **\$245**

Papas de la casa, frijoles refritos, chilaquiles rojos o verdes, huevos al gusto, jamón de pierna, tocino, salchicha italiana y 2 mini hot cakes.

Huevos Rancheros ★ **\$195**

Tortillas sofritas, base de frijoles, salsa ranchera, aguacate y crema.

Burrito de Machaca **\$180**

¿Burrito?, burrote relleno de machaca norteña.

Tacos de Birria **\$180**

Orden de 3 tacos de birria estilo SORBO con cilantro, cebolla curtida y limón. Acompañados de consomé y salsa macha.

CHILAQUILES

Agrega Huevo +20, Pollo +60 o Carne asada a la leña +80

Verdes o Rojos **\$180**

Los tradicionales, con salsa hecha en casa con cariño. Crema ácida, cilantro, cebolla curtida y queso cotija.

Crema Chipotle ★ **\$185**

Crema ácida, cilantro, cebolla curtida y queso cotija.

Birria ★ **\$200**

Bañados en caldo de birria, carne de birria de res, rábano, cilantro, cebolla curtida, acompañados con consomé, salsa matcha y limones.

Mole de la casa **\$190**

Crema ácida, cilantro, cebolla morada fresca y queso cotija.

French y Hot Cakes

Hot Cakes Especial ★ **\$160**

3 hot cakes, acompañados de helado de vainilla, miel de maple y crumble.

Mini Hot Cakes **\$130**

3 mini hot cakes, junto con plátano, manzana verde y miel de maple.

Malcriado ★ **\$220**

Pan brioche, plátano, fresa, mezcla de 3 leches con un toque de licor de café, servido con jalea de moras y heavy cream.

French Toast **\$200**

Estilo SORBO. 4 piezas de pan brioche, plátano, mix de berries, fresa, miel de maple y helado de vainilla.

Hot Cakes **\$185**

5 mini hot cakes, plátano, mix de berries, fresa y miel de maple



¿ALGO DISTINTO?

SÁNDWICHES

Acompañado de una deliciosa crema de tomate.

Pechuga de pollo ★ \$200

Nuestro clásico SORBO:
Pan ciabatta, pechuga de pollo, queso mozzarella, lechuga, tomate, tocino y aderezo ranch.

Pechuga de pollo al pesto \$190

Pan ciabatta, pesto de la casa, pechuga de pollo y tomate.

Tuna Melt \$190

Pan multigrano, mayonesa, queso mozzarella, ensalada de atún y jalapeños.

Vegetariano \$190

Pan multigrano, con salteado de hongos y verduras.

Asada a la Leña ★ \$200

Pan ciabatta, carne asada a la leña, frijoles refritos, aguacate, mayonesa de ajo y cebolla guisada. Acompañado de rábano, salsa habanero y limón. No incluye crema de tomate.

CREPAS SALADAS

Bolognesa \$160

Salsa pomodoro, queso parmesano, queso mozzarella, salchicha italiana y hierbas italianas.

CREPAS SALADAS

Toscana ★ \$190

Mix de lechugas, pechuga de pollo, queso crema, jamón de pierna. Acompañado de papas campesinas.

Chipotle \$160

Crema de chipotle con pechuga de pollo y un toque de especias.

Americana \$150

Jamón y queso mozzarella

ENSALADAS

Agrega pechuga de pollo... +60

Caesar \$150

Lechuga romana, aderezo caesar de la casa, queso parmesano y crotones.

Sorbo ★ \$190

La favorita de la casa... Mix de lechugas, nuez caramelizada, arándanos, queso de cabra, fresa, queso parmesano, manzana verde y vinagreta balsámica.

Atún \$180

Atún, tomate, pepino, cebolla blanca y aguacate. Servida en hojas de lechuga romana y acompañada con galletas de semillas.

POSTRES

PARA ENDULZAR TU MAÑANA

DE LA CASA

Flan ★ \$90

Flan hecho en casa, cremoso y suave.

Rebanada de Pastel de Crepas

Mermelada de fresa o moras. **\$100**

Fresas con Crema **\$110**

Galleta Lotus **\$110**

Affogato \$100

Espresso con nieve de vainilla.

Brownie ★ \$120

Acompañado con nieve.

Tiramisú \$100

El tradicional postre italiano de café y queso mascarpone, a nuestro estilo.

Postre de temporada \$???

¡Pregunta por existencia!

Nieve de Vainilla \$50

CREPAS

Crepa Encabritada ★ \$160

Crepa de cajeta, plátano, nuez caramelizada y helado de vainilla. La favorita de la casa.

Banana Monkey \$150

Plátano, nutella, crema de cacahuate, miel maple y nuez.

Red Velvet ★ \$150

Dos crepas medianas, una con queso crema y nutella, otra con queso crema y lechera; con topping de chocolate oscuro, berries y fresas.

Decembrina \$160

Manzana con canela, nuez, queso crema, crumble y vainilla.

Chocosplit ★ \$160

Cacao, plátano, chocolate oscuro y nieve de vainilla.

La María \$160

Pay de limón en crepa..., queso crema, limón, helado de vainilla y galletas maría.

Primavera \$150

Queso crema con berries, con topping de crema de cacahuate,

Crepa de temporada \$??

¡Pregunta por existencia!

BEBIDAS

PUEDES PEDIRLAS CALIENTES O FRÍAS, DISFRUTA CADA SORBO.
En tus bebidas frías, te recomendamos cold foam de coco por \$15

DE LA BARRA

Mexicano de Refill

Taza de café 100% de nuestras fincas mexicanas, tostado y hecho con pasión para ti.

Latte Natural ★

Espresso calibrado y leche texturizada.

Mexicano Espresso

Ideal para recargar energía; 1.5oz espresso calibrado

Chai Latte Especias ★

Combinación de especias junto con leche texturizada.

Dirty Chai

Chai con un shot de espresso.

Matcha Latte ★

Verde, balanceado: matcha batido con leche espumada.

Dirty Matcha

Matcha con un shot de espresso.

Mocha

Chocolate artesanal con café.

Capuccino

Cortado

Chocolate Caliente

\$60

\$75

\$55

\$85

\$100

\$85

\$100

\$85

\$70

\$60

\$80

INSPIRACIÓN DEL BARISTA

Latte con Jarabe

El clásico que apapacha: espresso calibrado, leche texturizada con jarabe a tu elección.

Carameloso

Delicioso café con salsa de caramelo y foam de coco

Matcha fresa

Matcha con mermelada de la casa fresa y foam de coco

Lottus Latte

Galleta lottus y foam de coco

Sorbo de Pétalos

Latte con jarabe de rosas artesanal y foam de coco

Me Latte Cacahuete

Es de mazapán y foam de coco

Herbal

Romero y jengibre se unen para este bello café.

Jarabes para latte

Lavanda, Caramelo, Vainilla, Caramelo salado, Avellana, Nuez de macadamia, Jengibre, Romero y Coco

\$95

\$95

\$100

\$100

\$95

\$95

\$95

BEBIDAS

FRAPPÉ

\$110

Oreo
Caramelo ★
Mocha
Matcha
Brownie
Mazapan ★
Chai Especias

SMOOTHIE

Agua \$85 Leche \$95

Mango
Fresa ★
Frambuesa
Maracuyá ★

TISANAS



\$90



\$85

Jocotepec ★
Ciruela, arándano y manzana.

La huerta
Carambola, piña, papaya,
pasas y manzana.

Ixil ★
Kiwi, arándano y manzana,

Guasave
Pétalos de rosa, litchie,
manzana, menta y arándano.

INFUSIONES



\$75

Negro
Verde
Lavanda
Manzanilla
Manzanilla-Lavanda
Menta

MIXOLOGÍA

Beso de Barista \$100

Un beso de nuestros baristas con cold brew, granadina y limón.

Mimosa ★ \$110

Jugo de naranja y vino espumoso, coronado con cherry.

Novato Experto \$160

Cold brew, vino, controy, licor 43 y frutos rojos.

Sangría \$180

Clásica, estilo SORBO.

Flor de Mezcal ★ \$160

Mezcalita a base de flor de jamaica, escarchado y con un toque cítrico.

Mexicanísimo \$160

Mezcalita con jarabe de chiles, exótica, pero deliciosa.

Maracuyá con chilito ★ \$160

Mezcalita con maracuyá y escarchado de chilito.

Carajillo \$120

Espresso con licor 43, voilà!

BEBIDAS

SODAS ITALIANAS

\$85

- Fresa-Frambuesa** ★
- Frambuesa**
- Fresa**
- Kiwi**
- Mango**
- Arándano**

REFRESH

- Limonada Natural** \$70
- Limonada Mineral** ★ \$75
- Limonada Rosa Natural** \$75
- Limonada Rosa Mineral** \$80
- Naranjada Natural** \$70
- Naranjada Mineral** \$75
- Ice Tea** \$65

CERVEZA

- Indio** \$60
- Ultra** \$60
- Juan Cordero** ★ \$100
- Tiniebla** \$100
- Vaso Michelado** \$50

Escarchado de tamarindo, salsas negras y clamato.

- Vino por Copeo** \$100

OTRAS BEBIDAS

- Chocomilk** \$65
- Jugo de Naranja** \$65
- Jugo de Manzana** \$65
- Vaso de Leche** \$55
- Sodas** \$50
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Sidral Mundet.**
- Agua mineral** \$45
- Agua ciel** \$30

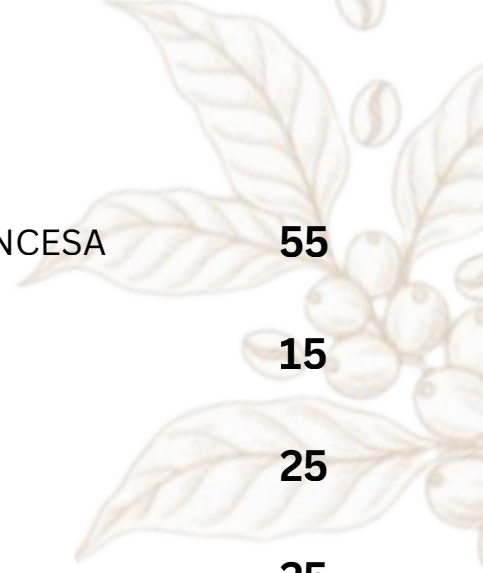
EXTRAS

- Shot Espresso** \$25
- Leche Almendra/Soya** \$20
- Jarabe** \$20
- Crema Batida** \$20
- Cold Foam** \$10

*Hoy sabe a nuevo
comienzo: respira, sonríe
y da tu primer sorbo*

EXTRAS

AGUACATE	30	PAPAS A LA FRANCESA	55
CARNE DE BIRRIA	90	PEPPERONI	15
CONSOMÉ DE BIRRIA	50	SALSA BBQ	25
QUESO GRATINADO	25	SALSA BUFALO	25
CARNE ASADA	80	SALSA MANGO HABANERO	25
JAMÓN DE PIERNA	60	VEGETALES PIZZA	15
FRIJOLES SERVICIO	60	PAN CIABATTA (1 PZ)	20
HONGOS	15	PAN TOSTADO MULTIGRANO (1 PZ)	15
CHORIZO	20	CHOCOLATE	15
TORTILLA HARINA PZ	20	CREMA DE CACAHUATE	15
CREMA DE TOMATE	50	FRESA	15
TOCINO	35	LECHERA	15
PECHUGA DE POLLO 100GR	60	MERMELADA ARTESANAL	15
SALCHICHA ITALIANA	40	CAJETA	15
SALSA HABANERO	20	NUTELLA	15
ADEREZO RANCH	15	ADEREZO CHIPOTLE	15



Menú digital



Google



Instagram

