


– DULCE –


Pan francés con helado  \$140
(5 piezas de pan francés con helado de temporada)


Hot Cakes Red Velvet   \$130
(8 Hot Cakes Dollar con miel y mermelada)

Bowl de fruta y Yoghurt  \$120
(Yoghurt griego natural con fruta del día, semillas y granola hecha en casa)

Bowl de avena  \$125
(Avena con leche de almendra, coco o entera)


– SALADO –

Chilaquiles  \$130
(Chilaquiles en salsa roja o verde; acompañado con pollo a \$50, Cecina a \$60 o Huevo a \$40)

Enchiladas  \$190
(Enchiladas de pollo o queso en salsa roja o verde)

Crepas   \$150
(3 Crepas de champiñon, queso de cabra y huitlacoche)

Sandwich Gratinado  \$140
(Salsa bechamel, queso Gouda y huevo estrellado)

Huevos al Gusto  \$130
(2 huevos al gusto revueltos, a la mexicana, rancheros, divorciados u Omelet, Jamon o Tocino (espinaca, queso o champiñones)
2 Ingredientes a elegir.

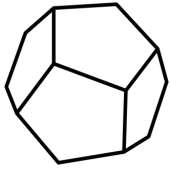
Toast Bosque Geometrico   \$140
(2 Rebanadas de pan tostado en cama de aguacate, acompañado de huevo duro, estrellado o revuelto)

Molletes  \$130
(5 molletes con queso gratinado, frijoles y pico de gallo);

*Acompañado con Cecina \$50 extra

DESAYUNO







ENTRADAS

– ENTRADAS –

- Aguachile de Rib Eye** \$180
(Aguachile Negro de Habanero tatemado, con un toque de cítricos, acompañado con totopos)
- Tostaditas de Cecina** \$160
(3 Tostaditas de Cecina encurtida, con pico de Gallo en una cama de Aguacate)
- Ceviche de Champiñones**  \$160
(Champiñones encurtidos, Garbanzos y Chicharos)
- Tacos Veganos**  \$170
(3 tacos de soya al pastor, piña tatemada, acompañada de Cebolla Caramelizada y salsa picante)
- Tostadas de Atun Fresco** ★ \$180
(Cubos de atun aderezados en aceite de ajonjolí, cubos de aguacate, salsa de soya limon y naranja)
- Aguacate Relleno** ★ \$190
(Atun Fresco marinado en limon y especias, granos de elote, cherrys, aceitunas negras cilantro.)

– PASTA –

- Fettuccine 3 quesos** ★  \$220
(Roquefort, parmesano y queso de cabra)
- Pasta a la Boloñesa** \$240
(Salsa a la Boloñesa, carne molida y albahaca)
- Fettuccine con champiñones**  \$220
(Crema de champiñones con queso)
- Pasta Carbonara** ★ \$240
(Queso Parmesano, Tocino en salsa cremosa)
- Fettuccine Alfredo** ★ \$240
(Salsa Cremosa y Pechuga de Pollo)

– ENSALADAS –

- Ensalada César** \$180
(Ensalada de lechuga y tomate cherry, con trozos de pollo asado, queso parmesano y aderezo César)
- Ensalada de Frutos Rojos**  \$180
(Ensalada de lechuga, arúgula, espinaca, frutos rojos y vinagreta de frutos rojos)
- Ensalada de la Casa**  \$180
(Mix de Lechuga, Espinaca, Guindillas de Pasilla, Cherrys y Queso Panela)
- Ensalada de Quinoa**  \$180
(Ensalada de lechuga, Arúgula, Tomates, Aguacate, Quinoa, Cebolla Morada y Aderezo de la Casa)

– CREMAS –

- Crema de Jitomate** ★  \$110
(Jitomate Rostizado, Queso Roquefort, Crocante de Queso parmesano Crotones de pan)
*Indicar al mesero si desea Opcion Vegana 
- Sopa de Tortilla**  \$110
(Tiras de Tortilla, Aguacate, Queso en cubos y Salsa de chiles)
*Extra de Pollo \$50

 VEGANO

 VEGETARIANO

★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA

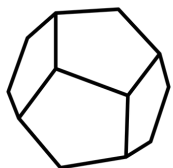


Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -

www.bosquegeometrico.com

– PLATO FUERTE –



COMIDA

- Rib Eye (340 grs.) ★ \$380
(Pure de papa, vegetales salteados al romero y mantequilla)
- Pechuga a la Crema \$260
(Crema de chile Poblano, Arroz y vegetales salteados)
- Lasaña Bolognesa \$300
(Tradicional Bolognesa con guarnición de ensalada)
- Pechuga Asada \$260
(Pure de papa y vegetales salteados al romero)
- Salmón a la Plancha ★ \$290
Pure de papa, Frutos del Bosque, miel y vegetales con finas Hierbas)
- Lasaña Vegetariana 🌿 \$280
(Laminas de pasta Hecha en casa , vegetales y guarnicion de ensalada)
- Crispy Pork Belly ★ \$300
(Pork Belly 300 gr, papas al gratin horneadas, con salsa de tamarindo flameada con Mezcal y espinacas a la crema)

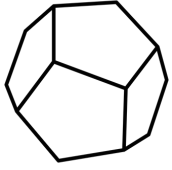
– PIZZAS –

- Margherita 🌿 \$180
(Tomate Chery y albahaca fresca)
- Pera ★ 🌿 \$240
(Pera, ate y queso azul)
- Jamón Serrano \$280
(Jamón serrano, aceitunas, queso de cabra cenizo y arúgula)
- Carnes Frías \$280
(Jamón Serrano, salami, Peperoni)






– HAMBURGUESAS –

- De la Casa ★ \$250
(Carne de res, pan brioche, queso Gratinado, cebolla caramelizada y tomates deshidratados acompañados con papas)
- Hawaiiana \$250
(Carne de res, pan brioche, queso Gratinado y piña asada)
- Hamburguesa  **BEYOND MEAT** por +\$50 🌿







- SNACKS -

Crudites 	\$110
(Zanahoria, jícama y pepino con limón y sal)	
Papas Gajo 	\$165
(Papas gajo con costra de queso y dip)	
Guacamole 	\$165
(Guacamole con pico de gallo, totopos)	
Hot Dog de la Casa 	\$185
(2 Hot Dogs; Pan hecho en casa con salchicha gourmet, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada. Acompañadas con papas)	
Empanaditas de la Casa	\$165
(3 empanadas de carne molida con queso Gouda acompañados de chimichurri)	
Palomitas Naturales 	\$65
(Bowl de palomitas con sal)	

- PARA COMPARTIR -

Tabla de quesos  	\$480
(Queso azul, de cabra cenizo, de cabra, mozzarella, manchego ahumado, ate, aceitunas y mermelada de la casa)	
Tabla de quesos y carnes	\$680
(Jamón Serrano, salami, chorizo y Lomo Embuchado, queso azul, de cabra cenizo, de cabra, Mozzarella, manchego ahumado, ate, aceitunas y mermelada de la casa)	

- POSTRES -

Canasta de Churro 	\$145
(Churro Tradicional, con helado y frutos rojos)	
Brownie de Chocolate 	\$135
(Brownie de chocolate acompañando de helado vegano hecho en casa)	
Cheesecake 	\$135
(Pie de queso hecho en casa y couli de frutos rojos)	
Volcán de Chocolate  	\$145
(Pastel de chocolate con un centro de chocolate derretido acompañado con culi de frutos rojos y helado hecho en casa)	
Estrudel de Manzana y Pera  	\$135
(Hojaldre Caramelizado, Manzana y Pera, nueces, arandanos, Queso Crema y Helado)	

SNACKS

 VEGANO

 VEGETARIANO

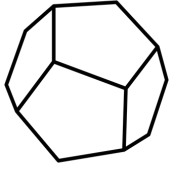
 RECOMENDACIÓN DE LA CASA



Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -

www.bosquegeometrico.com



EXPERIENCIAS

– EXPERIENCIAS –

Experiencia Espiral \$800

INCLUYE:
(12 piezas de Fresas con Chocolate
Decoracion de Velas y Petalos Rojos (artificiales)

Experiencia Fractal \$1990

INCLUYE:
Tabla de Quesos.
Botella de Vino Tinto o Blanco.
2 Ensaladas a su eleccion.
2 pastas a su eleccion.
2 postres sorpresa.
Decoracion con Velas y Petalos Rojos (Artificiales).

Experiencia Cristal \$1190

INCLUYE:
Botella de Vino Tinto o Blanco.
2 pastas a su eleccion.
Decoracion con Velas y Petalos Rojos (Artificiales).

Experiencia Coctelera \$1200

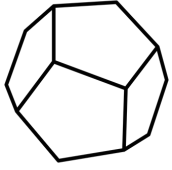
INCLUYE:
Experiencia Coctelera
(6 cocteles + porción de quesos y pan hecho en casa

Experiencia Culinaria \$1,200
(Camarones Tempura, Pepino Relleno, Aguachile de Camaron, Laminas de jamon Serrano, Sandwich, Tarta de Salmon, Croqueta de Papa, Salmon Encostrado)
Porciones Individuales Para Compartir Con Su Pareja

Experiencia Mezcales THC \$500

4 shots THC Y CBD
Sal de Jamaica
Tajin
Rebanadas de Naranjas





– BEBIDAS FRIAS –

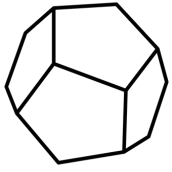
Smoothie	\$85
Suero (Agua mineral con limón y sal)	\$65
Naranjada o Limonada 400ml.	\$65
Jugo de Naranja 400ml.	\$65
Jugo Verde 400ml. (Espinaca, apio, nopal, piña, jugo de naranja, toronja y un toque de jengibre)	\$75
Jugo de Zanahoria 400ml.	\$80
Frapuchino Oreo	\$95
Refresco 355ml (Coca Cola normal, Zero y light, Fanta, Sprite, Fresca y Sidral)	\$45
Jarra de Agua 2 Litros (Piña con lavanda - jamaica con romero pepino y menta - limón con chía)	\$130
Agua Mineral 355ml	\$45

– BEBIDAS CALIENTES –

Café Americano	\$45
Café Expreso	\$45
Café Capuchino (Leche entera, deslactosada o de almendras)	\$55
Té Verde o Negro	\$45

BEBIDAS





BEBIDAS

– APERITIVO –

Baileys (2oz)	\$160
Amaretto (2oz)	\$160
Licor del 43 (2oz)	\$160
Kahlúa	\$110
Sambuca	\$160
Chinchon (anis)	\$110
Campari	\$160
Aperol	\$150
Mezcal Artesanal (2oz)	\$110

– CERVEZA –

Cerveza Tradicional 355ml (Corona, Victoria y Pacifico)	\$75
Cerveza Premium 355ml (Modelo Especial, Modelo Negra y Michelob Ultra)	\$85
+ Michelada	+\$25
+ Cubana	+\$35
+ Clamato	+\$45

– CÓCTELES –

Piña Colada	\$135
Margarita	\$135
Margarita Mango	\$160
Carajillo	\$160
Negroni	\$160
Clericot 1,5lt	\$320
Aperol Spritz	\$160
Colada Baileys	\$160
Gin de Frutos Rojos	\$160
Gin de Pepino y Romero	\$190
Mojito (Sabores)	\$135
Mojito Frapeado	\$150
Mojito Chamoy	\$170
Midori Colado	\$140

– MEZCALADAS –

Jamaica, tamarindo, fruto rojos, o mango.	\$160
Ojitos verdes	\$160

– CÓCTELES ESPECIALES –

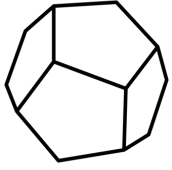
Donaji	\$140
Mexican Power	\$160
Mimosa	\$140



Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -

www.bosquegeometrico.com



DESTILADOS

*Incluye 1 mezclador (2oz)

- TEQUILA -

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL (REPOSADO)	\$120
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL (PLATA)	\$120
DON JULIO 70	\$270
DONJULIO BLANCO	\$180
DON JULIO REPOSADO	\$200
HERRADURA PLATA	\$270
HERRADURA REPOSADO	\$270
1800 AÑEJO	

- WHISKY -

BUCHANANS 12	\$190
JACK DANIELS TENNESSEE	\$160
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$160
JOHNNIE WALKER BLAC LABEL	\$270
CHIVAS REGAL 12	\$190

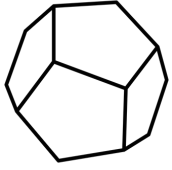
- GINEBRA -

TANQUERAY	\$150
BOMBAY	\$150
HENDRICKS	\$270
BEEFEATER	\$160



Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -
www.bosquegeometrico.com



DESTILADOS

*Incluye 1 mezclador (2oz)

- VODKA -

ABSOLUT	\$125
SMIRNOFF	\$125
STOLICHNAYA	\$130
SMIRNOFF TAMARINDO	\$110

- RON -

BACARDI AÑEJO	\$125
BACARDI BLANCO	\$110
ZACAPA CENTENARIO SOLERA	\$220
MATUSALEM	\$130
MALIBU	\$120

- COGNAC -

MARTELL VSOP	\$270
TORRES 10	\$130

- MEZCAL -

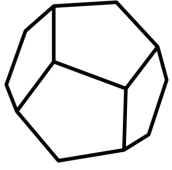
400 CONEJOS ESPADIN	\$150
AMARAS CUPREATA	\$160
AMARAS ESPADIN	\$160
AMARAS ESPADIN REPOSADO	\$190
MEZCAL CBD (60 ML)	\$150
MEZCAL THC (60 ML)	\$150



Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -

www.bosquegeometrico.com



VINOS

- VINOS TINTO -

VINO CONCHA Y TORO 750ML (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SAUVIGNON BLANC, MALBEC, CARMENERE)	\$320
L.A CHETTO750ML (NEBIOLO)	\$550
VINO CASILLERO DEL DIABLO 750ML (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)	\$420
CALIXA750ML (SYHRA)	\$850
MONTE XANIC750ML (ZINFANDEL)	\$950
1000 STORIES750ML (ZINFANDEL)	\$930
LAMBRUSCO 750ML	\$320

- VINOS BLANCOS -

CONCHA Y TORO 750ML (SAVIGNON BLANC O ZINFANDEL)	\$320
MONTE XANIC 750 ML (CHARDONNAY)	\$550

- VINOS ROSADO -

FREIXENET ITALIAN ROSE	\$800
CONCHA Y TORO (ZINFANDEL)	\$320
CASILLERO DEL DIABLO BELIGH ROSE	\$450

- CHAMPAGNE -

MOET IMPERIAL BRUT 750ML	\$2500
ESTERLIN	\$1200



Room Service: 777 7100 999 - Opción: 2

8:00 AM - 10:00 Pm -
www.bosquegeometrico.com