

Delikat

DESAYUNOS

7:00 AM A 11:00 AM / MARTES A VIERNES
7:00 A 3:00 PM / SÁBADO Y DOMINGO

A LA FRANCESA

TOSTADAS FRANCESAS DELIKAT VEGETARIANO 12.00

Brochetas de pan brioche bañado en glaseado, servido con fresas, banana y miel de maple.

+Topping de Nutella® extra 2.50

+Crème Chantilly extra 1.20

LES CREPES 10.00

5 crepas al estilo francés con jalea de fresa o Nutella®.

+ Crème Chantilly extra 1.20

LE FITNESS VEGETARIANO 11.00

Yogurt natural acompañado de granola, mix de fruta fresca, miel de abeja y jalea de fresa.

LE TROPICAL 11.50

Huevos al gusto, frijoles, tocino, plátanos, crema de aguacate, crema, salsa ranchera y pan artesanal.

LA BRIOCHE D’ AVOCAT 13.50

Pan brioche, queso crema con eneldo, aguacate, arúgula, cebollín, huevos poché o revueltos.

+ Topping de tocino extra 2.50

L’ OMELETTE 12.00

Huevos, queso, pan blanco, salsa ranchera, acompañado con papas fritas finas.

Escoge entre queso suizo o queso provolone

Escoge entre jamón de pavo o tocino

SHAKSHUKA “MARINARA” 13.00

Huevos horneados sobre salsa marinara combinada con un salteado de cebolla, chile morrón, acelga, zucchini y topping de queso feta con hierbas.

BENEDICTINOS

TODOS ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES O PAPAS FRITAS FINAS
HAZ LAS PAPAS BRAVAS 1.50 / PAPAS TRUFADAS 1.80

CHICAGO 14.50

Pan de aceituna, salsa bechamel, jalea de tocino y cebolla caramelizada, dos huevos poché, top de tocino y salsa holandesa.

TRADICIONAL 13.00

Pan de aceituna, crema de aguacate y lomito canadiense, dos huevos poché y salsa holandesa.

VANCOUVER 13.00

Pan de aceituna, crema de aguacate, queso brie, hongos salteados, tomillo, dos huevos poché y salsa holandesa.

NORUEGOS 13.50

Pan de aceituna, crema de aguacate, salmón gravlax, arúgula, dos huevos poché y salsa holandesa.

TULUM 14.50

Pan de aceituna, crema de aguacate, tapenade, salsa macha, crocante de queso suizo, jamón prosciutto, dos huevos poché y salsa holandesa.

*Huevos poché: yema líquida.

Puedes pedir tus huevos estrellados o revueltos.

CAFÉ CON REFILL: De 7:00 am a 11:00 am 3.50

INFANTILES

TROPICALITO 6.00

Huevos, frijoles fritos, crema, platanitos y pan blanco.

MINI FRENCH 8.00

Pan brioche, fresas, banano y miel de maple.

MINI CREPES 6.00

Crepas con jalea de fresa o Nutella®.

ALMUERZOS Y CENAS

ENTRADAS

BRIE AL VINO VEGETARIANO 13.00
Queso Brie, nueces, arándanos y vino blanco, fundido al horno.
Servido con tostadas de pan focaccia.

FONDUE DE QUESO DE CABRA VEGETARIANO 12.50
Salsa marinara, queso de cabra, queso pecorino, pistachos, orégano y tomillo fresco. Servido con tostadas de pan de aceituna.

PAN CON AJO VEGETARIANO 9.50
Pan focaccia con mantequilla de ajo, queso pecorino y queso parmesano.
Servido con salsa marinara.

HUMMUS BYBLOS VEGETARIANO 10.00
Garbanzos, aceite de cilantro y pistachos. Servido con tostadas de pizza con ajo.

HONGOS AL TOMILLO VEGETARIANO 15.00
Hongos frescos horneados con salsa de tomillo y gratinados con queso pecorino.
Servido con tostadas de pan de aceituna.

ALITAS BLUE 14.50
Alitas de pollo horneadas en salsa buffalo casera. Servidas con palitos de zanahoria y pepino, y acompañadas de salsa blue cheese hecha en Delikat.

CAMARONES AL AJILLO 14.00
Camarones del mar cocidos en aceite de oliva de camarón y ajo confitado, servido con perejil fresco y acompañados de lascas de pan focaccia tostadas para chuponear la salsa.

DIP DE SALMÓN 11.75
Salmón Gravlox, queso crema, cebollín, rayadura de limón, eneldo y vino blanco. Servido con finas lascas de los nuevos panes artesanales Delikat: Pan con nueces, pan con cranberries y chiles, y pan con espinaca/albahaca, delicadamente rociadas con aceite de oliva extra virgen.

SOPAS

CREMA DE TOMATE VEGETARIANO 9.50
Sopa de tomates frescos de la casa a base de crema.
Francesa: Queso de cabra con hierbas, orégano y arúgula.
Italiana: Mozzarella y albahaca.
Mexicana: Elote asado, aguacate, cilantro y jalapeño asado.

SOUPE À L'OIGNON VEGETARIANO 9.00
Sopa de cebolla de la casa con queso suizo gratinado sobre una tostada de pan.

SOPA DE HONGOS CON COCOA 9.50
Sopa de hongos de la casa con un toque de cacao puro y crema fresca, condimentada con hierbas y especias.

CARPACCIO

LOMO DE AGUJA 14.00
Finas lascas de lomo de aguja, hongos frescos, queso pecorino rallado, alcaparras y servido con aderezo de pecorino y limón.

ZUCCHINI VEGETARIANO 11.00
Zucchini asado, cebollín, queso feta con hierbas, chips de pistacho y aceite de cilantro.

SALMÓN FRESCO 15.00
Finas lascas de salmón, cebollín picado, ajonjolí tostado, ralladura de limón, servido con aderezo pecorino limón y bolitas de queso crema con eneldo.

TARTARE

SALMÓN MARINADO Y FETA 13.50
Salmón gravlox, aguacate, cebolla morada, queso feta marinado con hierbas, pepino y alcaparras. Servido con aderezo pecorino limón.

ENSALADAS

BOMBAY	13.50
Pechuga de pollo a la parrilla, pistachos, pasas, aguacate, arándanos y vinagreta de curry.	
PROVENCE VEGETARIANO	13.50
Lechuga, arúgula, espinaca, hongos frescos, cebollín, queso parmesano, arándanos, pecanas y vinagreta balsámica.	
NEW YORK	14.00
Lechuga, manzana verde, nueces caramelizadas, tocino, arándanos, queso suizo y aderezo cremoso de Dijon.	
SAN JUAN DEL SUR	14.00
Lechuga, arúgula, salmón gravlax, huevo duro, espárragos a la parrilla, cebolla morada, eneldo y vinagreta pecorino ranch.	
PRAGA	14.50
Lechuga, arúgula, pecanas tostadas, blue cheese, pera, jamón prosciutto y vinagreta balsámica.	
BAHAMAS	15.00
Lechuga, camarones a la parrilla marinados con pesto de albahaca, aguacate, mozzarella fresco, semillas de marañón y vinagreta balsámica.	
ROMA	14.00
Lechuga, pollo a la parrilla, queso parmesano, aceitunas negras, crutones y verdadero aderezo César hecho en casa.	

ENSALADA SIN LECHUGA

SERVIDA CON TOSTADAS DE PAN FOCACCIA

MADRID VEGETARIANO	14.00
Tartare de tomates frescos, mozzarella fresco, aguacate, aceitunas negras, albahaca, pesto de albahaca y vinagreta balsámica.	

KALZONE

AGRÉGALE TOP DE ARÚGULA FRESCA 1.75 O JAMÓN SERRANO 4.00

LAS VEGAS VEGETARIANO	13.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, hongos salteados, espárragos a la parrilla y mozzarella fresco.	
GENOVA	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, lomito a la parrilla, pepperoni, albahaca, tomates y mozzarella fresco.	
SAN DIEGO	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, pesto de albahaca y queso de cabra con hierbas. Terminado con jamón serrano, arúgula y vinagreta balsámica.	
AUSTIN	14.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, lomito a la parrilla, mayonesa chipotle, tocino, hongos salteados y cebolla caramelizada.	

PIZZAS

VIENA	14.50
Salsa de pizza Delikat, pesto de albahaca, mix de quesos gourmet, queso feta con hierbas, jamón prosciutto, albahaca y orégano.	
SAN DAMIEN	15.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, jamón prosciutto, pepperoni, queso provolone y tocino.	
HOUSTON	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, pepperoni, jamón de pavo, mozzarella fresco, hongos frescos y aceite de cilantro.	
PIZZA TARTUFATA	18.00
Pizza con bechamel, hongos frescos, jamon york, aceite de Trufa blanca italiano, queso Mozzarella fresco y queso Brie francés.	
SANTA MARGARITA VEGETARIANO	11.50
Salsa de pizza Delikat y mix de quesos gourmet.	
FLORENCIA VEGETARIANO	13.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, lascas de queso mozzarella fresco, tomates frescos y albahaca.	
BARCELONA	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, queso manchego, jamón prosciutto y aceitunas negras picadas.	
HAWAI	13.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, jamón de pavo, piña fresca, queso monterrey y cilantro.	
MONT BLANC VEGETARIANO	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, manzana verde, blue cheese, cebolla caramelizada y romero fresco.	
SAINT TROPEZ VEGETARIANO	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, queso de cabra con hierbas, tomates asados y cebolla caramelizada.	
LA MANCHA	15.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, camarón a la parrilla, queso manchego, chorizo y paprika.	
PIZZA ÉTOILE À L'AVOCAT VEGETARIANO	14.00
Pizza en forma de estrella con queso ricotta, mantequilla de ajo, salsa de tomate y mozzarella fresco. Está cubierta con lascas de aguacate, ajonjolí y arúgula fresca.	
TEXAS	13.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, pulled pork y queso monterrey.	
BELICE	15.00
Salsa bechamel, mix de quesos gourmet, camarones a la parrilla bañados en ajo asado y albahaca.	
HOBART VEGETARIANO	12.50
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, cebolla caramelizada, tomate asado, zucchini asado, berenjena asada, hongos frescos y topping de arúgula fresca.	
CANNES VEGETARIANO	14.00
Salsa de pizza Delikat, mix de quesos gourmet, queso brie, hongos salteados y espinaca.	

INFANTILES

PETITE PIZZA JAMÓN	7.95
PETITE PIZZA PEPERRONI	7.95
PETIT DERRETIDO	7.95

FOCACCIAS

SANDWICHES CON PAN FOCACCIA HECHO EN CASA,
SERVIDOS CON VEGETALES ASADOS, ENSALADA O PAPAS FRITAS.
HAZ LAS PAPAS BRAVAS 1.50 O PAPAS TRUFADAS 1.80

BORDEAUX Roast beef, salsa bearnesa, queso suizo y mostaza dijon.	14.00
SAN BENITO Pollo a la parrilla, mayonesa de chipotle, aguacate, lechuga, tomate fresco y tocino.	14.00
PHILADELPHIA Roast beef, queso suizo, cebolla caramelizada, mayonesa casera y lechuga.	14.50
CALIFORNIA Jamón de pavo, pollo a la parrilla, tocino, huevo duro, aguacate, mayonesa casera, tomate y lechuga.	13.50
OSLO Pesto de albahaca, pollo a la parrilla, mozzarella fresco y semillas de marañón.	14.00
MOSCÚ Salmón gravlax, queso crema con eneldo, cebolla morada, alcaparras, aderezo pecorino limón y ralladura de limón.	14.50
AMAZONAS VEGETARIANO Pesto de albahaca, pasta de ajo horneado, zucchini asado, berenjena asada, tomate asado y arúgula.	13.00

EXTRAS

ORDEN DE PAPAS ALLUMETTES

3.50

NEW

ORDEN PAPAS BRAVAS

Paprika, comino, cayena, ajo, cebolla, sal, pimienta del molino.

5.00

NEW

ORDEN PAPAS TRUFADAS

Aceite trufado, queso parmesano, tomillo, sal y pimienta del molino.

5.30

Pâtisserie

POSTRES



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y CAFÉ

\$7.25

Masa sablée de almendra, bizcocho de café, centro cremoso de chocolate con leche y café, cubierto con glaseado de caramelo, chocolate con leche y chispas de almendra.



TARTELETA DE BLUEBERRY

\$7.75

Masa sablée de almendra, crema de almendra con blueberries, crema pastelera con vainilla natural, confit de blueberries y blueberries frescas.



TARTELETA DE MARACUYÁ Y COCO

\$7.25

Masa sablée de almendra, bizcocho de almendra y mantequilla, cremoso de maracuyá, mousse de chocolate blanco, coco y jelly de frutos tropicales.



SAINT-HONORÉ

\$7.50

Masa "Pâte à choux" crujiente, un "puff" caramelizado, rellenos con crema pastelera aromatizada con vainilla natural, crema Chantilly Mascarpone de vainilla y caramelo suave ligeramente salado.



PARIS BREST

\$7.50

Masa "Pâte à choux" crujiente, rellena de crema Mousseline de praliné y praliné puro, decorada con almendras caramelizadas.



TARTELETA DE FRESA

\$7.25

Masa sablée de almendra, bizcocho de aceite de oliva y naranja, crema pastelera con vainilla natural, jalea de fresa, fresas frescas y hojas de hierbabuena.



MOUSSE DE CHOCOLATE NOIR (SIN GLUTEN)

\$7.25

Bizcocho de chocolate y almendras, mousse de chocolate negro y un cremoso suave de chocolate negro, cubierto de un glaseado de chocolate.

BEBIDAS

LE CAFÉ

Espresso	
Sencillo \$2.50 Doble \$4.50	
Americano	2.75
Cappuccino	3.25
Cortado	3.25
Macchiato	3.25
Latte (caliente/iced)	4.50
Matcha (caliente/latte/iced)	4.50
Frappé	4.50
Caramelo/Moccha/Oreo	
Extras	+1.00
Caramelo, Chocolate, Vainilla, Menta, Avellana	
Selecciona tu leche: Deslactosada, Entera, Descremada	
Almendra	+0.50
Descafeinado	+0.50
Chocolate Caliente Delikat	5.00

TÉS Y TISANAS EXCLUSIVOS DE DELIKAT 4.00

Té verde Sencha japonés, pétalos de rosa Mosquera egipcia y menta.
Té negro Assam de la India, pétalos de rosa Mosquera egipcia, jengibre y clavos de olor.
Tisana “Elixir serein” Flores de Matricaria Chamomilla, anís y culantro.
Tisana “Paz y tranquilidad” Lavanda, romero, clavo de olor y pimienta gorda

JUGOS NATURALES 1 FRUTA 4.00 2 FRUTAS 4.50

Fresa/ Naranja/ Piña/ Coco/ Papaya/Sandía

JUGOS DELIKAT	5.50
Cartagena Papaya, piña, naranja y miel.	
Porto Alegre Piña, naranja y cilantro.	
Ibiza Fresa, coco y leche.	
Copacabana Piña, coco y leche.	
Hazlo smoothie (leche más yogurt natural)	+1.50
Hazlo frozen	+0.50

LIMONADAS	4.50
Tradicional	
Hierbabuena y albahaca	
Manzana verde y albahaca	
Sandía	
Elige tu endulzante: Tradicional/Jengibre/Canela/Cardamomo	

TÉ HELADO DE LA CASA 4.00

Limón / Negro

AGUAS & SODAS	
Aqua Panna 500	3.50
Aqua Panna 750	6.00
San Pellegrino 500	3.50
San Pellegrino 750	6.00
Gaseosas	2.75
San Pellegrino Sabores	4.00
San Pellegrino 0% azúcar	4.00

SANGRÍAS

Copa 6.00 / Pichel 25.00

VALENCIA

Vino tinto, jugo de naranja.

LALILA

Vino rosado, triple sec, Sprite, jarabe de cardamomo.

SANGRÍA FROZÉ

Vino rosado, licor de melocotón, jarabe de granadina, fresas frescas.

DON QUIJOTE

Vino tinto, tequila blanco, jugo de naranja, soda Uva.

SHANGAI

Vino blanco, triple sec, jugo de lichi, mineral.

COATEPEQUE

Vino blanco, blue curacao, triple sec, jugo de naranja, jarabe de cardamomo.

VINOS POR COPA

MALBEC / SAUVIGNON BLANC / ROSADO 7.00

SELECCIÓN DE VINOS POR BOTELLA

TINTOS

	Botella
PINOT NOIR, BISTRO, BARTON & GUESTIER	36.00
MALBEC RESERVA, NAVARRO CORREAS	40.00
CHIANTI CLASSICO, CECCHI	38.00
BEAUJOLAIS VILLAGES, BARTON & GUESTIER	35.00

BLANCOS

	Botella
CHARDONNAY, BISTRO, BARTON & GUESTIER	30.00
PINOT GRIGIO, LE RIME, BANFI	36.00
ALBARIÑO, MARTIN CODAX	45.00
SAUVIGNON BLANC, PORTILLO, BODEGA SALENTEIN	36.00

ROSADOS

	Botella
MALBEC ROSADO, PORTILLO, BODEGA SALENTEIN	36.00
CÔTES DE PROVENCE, BARTON & GUESTIER	48.00

ESPUMANTES

	Botella
PROSECCO FANTINEL	45.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	125.00



COCTELERÍA

APEROL DELIKAT Aperol, espumante, agua mineral, jugo de naranja, granadina.	9.00
MARGARITA DELIKAT Tequila blanco, triple sec, jugo de limón fresco.	8.00
SPICY MARGARITA Tequila blanco, triple sec, jugo de limón fresco, jarabe de jalapeño Delikat.	8.00
MOJITO Ron Bacardí blanco, limón, hojas de hierba buena, agua mineral, azúcar morena.	8.00
PIÑA COLADA Ron Bacardí premium blanco, crema de coco, jugo de piña, jugo de limón fresco.	8.00
CARAJILLO Café espresso, licor 43	8.00
NEGRONI Campari, vermouth tinto Martini & Rossi, gin Bulldog, agua mineral.	8.00
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, jugo de cranberry, jugo de limón fresco.	8.00
BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, jugo de limón fresco, salsa Tabasco, salsa Worcestershire, pimienta y paprika.	8.00
GIN AND TONIC FRUTOS ROJOS Bombay Hendrick's	9.00 11.00

MIMOSAS

NARANJA / MANDARINA	6.00
---------------------	------

CERVEZAS

CERVEZA EXTRANJERA Stella Artois, Michelob ultra, Corona, Modelo, Heineken	4.00
Estrella Galicia	5.00
CERVEZA NACIONAL Pilsener, Golden, Suprema	3.00
CERVEZA SIN ALCOHOL Heineken, Corona, Estrella Galicia	4.00
MIX DE MICHELADA	1.00

LICORES

	Simple	Doble	Botella
GIN			
Hendrick's	10.00	18.00	175.00
Bombay Sapphire	6.00	10.00	105.00
TEQUILA			
1800 Cristalino	7.00	12.00	125.00
1800 Añejo	7.00	12.00	125.00
RON			
Zacapa Solera 23 años	7.00	12.00	125.00
Botrán 15 años	6.00	10.00	75.00
VODKA			
Ketel One	6.00	10.00	75.00
Grey Goose	7.00	12.00	125.00
WHISKY			
Old Parr	6.00	10.00	105.00
Johnny Walker Black	6.00	10.00	105.00
Macallan 12 años	10.00	18.00	175.00
DIGESTIVOS			
Bailey's Original	6.00	10.00	
Amaretto Disaronno	6.00	10.00	

Precios no incluyen propina

