

ENSALADAS

- Antara** \$ 80
Deliciosa mezcla de zanahoria rallada, champiñón fresco, apio y queso de cabra y un simpático toque de nueces salteadas
- Escandinava** \$ 98
La sencillez del lujo en su plato, con papas cambray, tiras de salmón ahumado, huevo duro y caviar, en una exquisita salsa mayonesa
- Calypso** \$ 95
Sorprendentemente deliciosa, con su mezcla de surimi, aguacate, camarones del Golfo, mango fresco, julianas de tortilla, cilantro y un aderezo de mil islas
- Mexicanísima** \$ 90
Con sabor a lo nuestro: lechuga, carne de res deshebrada, jitomate, cebolla, rabanitos y aguacate
- Plato de tapeo** \$ 110
Para compartir o tomar solo: jamón serrano, jamón de pierna, queso manchego curado 100% de oveja, queso de cabra, queso camembert, chorizo y aceite de oliva extra virgen
- Europa** \$ 85
Finísima mezcla de champiñón crudo, calabaza italiana cruda, nuez y copos de queso manchego curado, rociado con el mejor aceite de oliva extra virgen

Aderezos

Cilantro, Balsámico, Mostaza, César, Mil islas, Yoghurt con menta, Vinagreta de frambuesa

SOPAS

- Crema fría de aguacate** \$ 50
Servida con julianas de tortilla frita
- Velouté de coliflor y salmón ahumado** \$ 55
Delicadamente perfumado con 4 especias
- Crema de zanahoria al petit salé** \$ 50
Un sabor muy fino
- Sopa de verduras de la temporada** \$ 45
Con las verduras más frescas del mercado
- Sopa de tortilla** \$ 50
Acompañada con su tablita de sabores bien mexicanos

PASTA

- Fettucini Alfredo** \$ 85
Servidos con una cremosa salsa parmesano
- Spaghetti al pomodoro** \$ 75
Con una fresca salsa de jitomate y su toque de albahaca

SANDWICHES

Gustosamente le servimos una guarnición de ensalada verde o de papas a la francesa.

- Club Snob** \$ 90
Aquí como en ningún otro lugar, de jamón horneado, tocino y queso americano
- Vegetariano integral** \$ 85
Pan chapata con aguacate, queso panela, jitomate, lechuga, cebolla y riquísimos chiles jalapeños
- Bagel con salmón ahumado** \$ 98
Una opción deli para disfrutar
- Crostinis Provence** \$ 95
Una selección de crostinis con jitomate deshidratado, queso de cabra madurado y tapenade de aceituna verde, perfumado con aceite de oliva extra virgen y hierbas de Provence
- Pepito de res** \$ 105
Un favorito mexicano, con filete de res
- Chapata al gusto** \$ 85
- Quiche de temporada** \$ 80
Pregunte por el sabor del día, servida con ensalada verde

CREPAS SALADAS

Todas nuestras crepas se sirven con su guarnición de ensalada verde.

- Crepas de jamón y queso** \$ 65
Envueltas en una generosa salsa bechamel
- Crepas de queso azul y nueces** \$ 65
Con finísimo sabor
- Crepas florentina** \$ 65
Rellenas de espinacas con crema

ANTOJITOS

- Chilaquiles** \$ 75
Pídalos normales o crujientes
- Tacos surtidos** \$ 75
De camarón, pollo y arrachera
- Molletes** \$ 49
Con su rica salsita pico de gallo
- Plato Snob** \$ 75
1 sope, 1 quesadilla, 1 taquito, 1 molletito

la carta

PASTELES Y POSTRES

Los clásicos pasteles de Snob *Manzana con almendra, Rey de chocolate, Príncipe Alberto, Trufa, Tarta Tatin* **\$ 54**

Los otros placeres de pastel *Strudel de manzana, Tarta de pera, Dátil con nuez, Queso cremoso, Queso con zarzamora, Rosca Vienesa* **\$ 52**

Los pasteles especiales del día **\$ 50**

Los panqués *Margarita, de frambuesa, de plátano con nuez, zanahoria* **\$ 48**

Mousse de chocolate *con la receta secreta de Snob* **\$ 52**

Crepas Suzette *con fino aroma a naranja* **\$ 52**

Crepas con cajeta *deléitese con este sabor muy mexicano* **\$ 54**

Crepas con crema de avellanas *el favorito del niño que llevamos dentro* **\$ 52**

BEBIDAS CALIENTES

Selección de té importados	\$ 35
Café express	\$ 25
Café americano	\$ 24
Café descafeinado de grano	\$ 25
Capuchino	\$ 34
Capuchino especial Snob	\$ 41
Café vienés	\$ 35
Chocolate vienés	\$ 39

BEBIDAS FRIAS

Agua de frambuesa	\$ 38
Limonada o naranjada	\$ 29
Refresco embotellado	\$ 25
Refresco light	\$ 26
Agua Evian	\$ 30
Agua Tehuacan o Ligeri	\$ 26
Botellita de agua pura	\$ 25
Cerveza (con alimentos)	\$ 35
Michelada (con alimentos)	\$ 39
Té helado	\$ 28
Malteada	\$ 43
Capuchino helado	\$ 39
Capuchino frappé	\$ 39
Jugos 100% naturales	\$ 35
Jugos de temporada	\$ 39
Jugos combinados	\$ 39

COCTELES

Champlure	\$ 50
<i>Delicado cóctel de vino rosé y jugo de toronja</i>	
Cardinal	\$ 50
<i>Vino tinto con crema de casis</i>	
Jacqueline Rose	\$ 55
<i>Vino rosé, refresco de limón y granadina</i>	
Mónaco	\$ 40
<i>Cerveza con grandina y refresco de limón</i>	
Incorruptible	\$ 45
<i>Jugo de naranja, toronja, y refresco de limón</i>	
Black cola	\$ 40
<i>Enérgica mezcla de expresso frío y Coca-Cola</i>	
Viena Shooter	\$ 40
<i>Café frío con aroma de chocolate y crema batida</i>	
Tinto de verano	\$ 45
Spritzer Snobistro Special	\$ 48
Kir vino blanco	\$ 55
Kir Royal	\$ 70
Mimosa	\$ 70
Sangría ½ litro	\$ 85

VINO POR COPEO

Blanco - Mirone (Cataluña - España)	\$ 75
Blanco - Chardonnay de Pennautier (Languedoc Roussillon - Francia)	\$ 80
Blanco - Domaine de Montlong (Côte de Bergerac - Francia)	\$ 80
Rosado - Minuty Moments Rosé (Provence - Francia)	\$ 80
Tinto - Chateau Lauduc Classic (Burdeos - Francia)	\$ 80
Tinto - Mirone (Cataluña - España)	\$ 70
Tinto - Cabernet Sauvignon de Pennautier (Languedoc - Francia)	\$ 80