

Huevos Cremosos — 272 Ligeramente Picante

Dos huevos pochados, sobre flatbread untado con crema de queso feta, salsa matcha, encurtidos y cilantro.

Omelette Norteño — 269 Ligeramente Picante

Tres huevos en omelette relleno de mezcla de quesos, salsa de chorizo y carne seca.

Huevos Rotos — 277 Ligeramente Picante

Huevos estrellados sobre papas hash brown, rebanadas de Prosciutto y unas gotas de salsa macha.

Huevos Decadentes — 303

Tres huevos tiernos con abundante mantequilla, sobre un rebanada de pan masa madre tostado en las brasas. Acompañado de trozos de chicharrón de la Ramos, queso panela de cabra de Galeana N.L, aguacate y salsa macha.

Empalme con Huevo Estrellado — 183 Picante

Con asado de puerco servido bajo el delicioso manto de un huevo estrellado.

Torre de Papas con Chorizo — 187 Picante

Acompañado de un huevo estrellado o revuelto sobre una tortilla de maíz azul.

Sándwich de Barbacoa — 307

Cachete y labio en pan brioche con salsa verde.

Chilaquiles Verdes Extra Picante**o Norestenses — 245 Ligeramente Picante**

Tortilla de maíz en migas sobre frijoles refritos con queso panela de cabra de Galeana, N.L.

Tres Regios — 209 Picante

Un taco de chicharrón, uno de barbacoa y uno de asado en tortilla de maíz azul criollo elaboradas por @cunademaiz.mty

Pan Tostado y Aguacate — 297

Pan de masa madre rústico con rebanadas de aguacate trufado, arúgula, queso feta, huevo pochado, sobre pesto a base de jocoque y perejil

Atropellado — 307

Carne seca guisada con salsa tatemada, aguacate y tostadas tatemadas.

Mollete — 291

Frijoles refritos con vasto chorizo montados en pan de masa madre, queso gratinado, pico de gallo y aguacate.

Desayuno Alemán — 311

Huevos revueltos sobre pan brioche con vegetales curtidos, papas hash brown y salchicha italiana.

Club Sándwich — 312

Brioche, jamón de pierna, pechuga de pollo, queso Chihuahua, aguacate, tocino y aderezos.

Fluffy Hotcakes — 229

Masa elaborada diariamente a base de merengue y esencia de naranja.

French Toast — 267

› *Con frutos rojos con nieve de vainilla*

› *Con gloria y frutos de temporada*

› *Con crema de conserva de naranjas 293*

Del Expendio de Pan 714

Elaborado diariamente

Concha — 45

Rol De Canela — 65

Muffin Glaseado con naranja y zarzamora — 55

Extras: Huevo 43 Pollo 81, Chicharrón 78, Barbacoa 95, Abanico de aguacate 57

Café con Leche

Nuestras recetas están basadas en los estándares de bebidas a base de leche utilizados en la Competencia Mundial de Barista (World Barista Championship).

Espresso**Machiato/Cortado****Cappuccino****Latte****Americano**

<i>35 ml extracción de café.</i>	<i>35 ml extracción de café</i> <i>15 ml de leche</i>	<i>35 ml extracción de café</i> <i>120 ml de leche</i>	<i>40ml extracción de café</i> <i>180 ml de leche</i>	<i>40 ml extracción de café</i> <i>180 ml agua caliente</i>
\$69	\$73	\$79	\$81	\$77

Especialidades

- Café por goteo (Chemex) — 107
- Prensa Francesa — 101
- Cold Brew — 119
- Chocolate Caliente — 99
- Latte Nutella — 156
- Espresso Tonic — 131
- Matcha Latte — 157
- Chai Latte — 129
- Percoladora (Batch Brew)* — 77

*Solo Sábados y Domingos

Brunch With Fun

- Mimosa — 179
- Aperol Spritz — 221
- Clamato — 117
- St. Germain Spritz — 241
- Carajillo — 259
- Bianco Ristretto — 249

Té

- Morning Magic** — 117
Mezcla de Puerh, fresa y frambuesa.
- Pink Sonoma** — 117
Té blanco, mandarina y pétalos de rosas.
- Golden Fields** — 117
Té negro, piña, papaya, fruta de la pasión y mango.

Bebidas

- Refrescos — 69
- Jugo de Naranja — 67
- Jugo Verde — 83
- Limonada — 73
- Agua Embotellada — 57

Manifiesto

Hasta hace relativamente poco, Monterrey todavía titubeaba si debía considerarse una urbe moderna. Desde inicios del siglo XX, el desarrollo industrial la convirtió de facto en una de las tres principales ciudades del país. El empuje industrial así como la visión de algunas y algunos empresarios, se ha traducido en la llegada de museos, cultura, restaurantes, empresas y universidades de clase mundial.

Lamentablemente, esta modernidad no ha sido acompañada de medidas sustentables en lo urbanístico. En particular, el Centro destaca por años de abandono y un deterioro provocado por la mala planeación y la inexistencia de políticas públicas que promuevan el desarrollo responsable; ahora, con una apresurada verticalización, el Centro parece levantarse con alturas y dinámicas socio-espaciales que no corresponden a su historia.

Belmonte nace con la intención de revertir el deterioro del Centro de Monterrey.

Nuestra propuesta es ambiciosa y muy clara: hablar con el ejemplo, porque sí es posible establecer comercios de alta calidad que sean responsables con nuestra memoria y nuestro entorno.

La destrucción y deterioro del patrimonio arquitectónico de la ciudad es nuestra principal preocupación. Haremos realidad nuestra visión con estricto respeto a los inmuebles que podamos rescatar del abandono y de esta manera preservar la memoria urbana. Nunca apoyaremos desarrollos verticales irresponsables e insensibles con la historia.

Las grandes ciudades del mundo concentran en su centro los más altos valores de su sociedad, con Belmonte queremos contribuir a consolidar un Centro que sea orgullo de Monterrey.

ENTRADAS

Piratas — 219

Dos tacos de arrachera en tortilla de harina, queso chihuahua, cebolla asada, aguacate y una mezcla de salsas verde, naranja y salsa de chile piquín.

Bruschetta — 189

Mezcla de tomates orgánicos y albahaca sobre pan rústico tostado en las brasas.

Guacamole Piquín — 187 *Picante*

Creoso guacamole picoso, acompañado con pan baguette tostado.

Boneless — 253 *Picante*

Pedazos de pechuga de pollo empanizados, bañados en mezcla de chiles secos. (Boneless de coliflor disponible.)

Vegetales Rostizados — 163 *Picante*

Sobre salsa jocoque y queso parmesano (opción vegana disponible)

Cebollas con Jocoque — 157

Asadas y montadas sobre jocoque con emulsión ácida a base de chile piquín.

Papas a la Francesa — 153

(+ Aceite de trufa 63)

Tostada con Veneno — 133 *Ligeramente Picante*

Tortilla ribeteada untada con frijoles y succulento asado de puerco, terminado con arúgula, aguacate y salsa de limón-piquín.

Tres Regios — 209 *Picante*

Un taco de chicharrón, uno de barbacoa y uno de asado en tortilla de maíz azul criollo, elaboradas por @cunademaiz.mty

Tacos de Camarón — 219 *Ligeramente Picante*

Camarones guisados con ajo y chiles sobre queso gratinado en tortilla de maíz azul criollo, lleva aguacate y una mezcla de cebolla curtida y frita. (2 piezas)

Tacos de Salmón — 207 *Ligeramente Picante*

Salmón salteado en ajonjolí y soya, sobre queso gratinado en tortilla de maíz azul criollo, elaboradas por @cunademaiz.mty (2 piezas)

Tacos de Fideo — 135 *Picante*

Quesadilla en tortilla de maíz, chorizo, chicharrón y escarchados con queso feta y rebanada de aguacate. (2 piezas)

Taco de Coliflor — 123 *Ligeramente Picante*

Trocitos de coliflor frita con aderezo de chipotle montadas sobre una quesadilla de maíz azul criollo, elaboradas por @cunademaiz.mty. (1 pieza)

ENSALADAS

Betabeles Asados — 261

Feta cremoso, pistaches, arugula y tomates orgánicos.

Ensalada César Asada — 279

Lechuga romana asada y marinada con mezcla de balsámico y aderezo César, acompañada de aguacate, parmesano y pechuga de pollo asada.

Arúgula, Prosciutto e Higos — 309

Esferas de requesón, aderezada con aceite de oliva trufado y crema de balsámico.

PASTA

Pasta Confit — 417 *Ligeramente Picante*

Salmón noruego, en una base de pasta cremosa de tomates cherry confitados, queso de cabra y queso feta.

Amatriciana — 383 *Ligeramente Picante*

Salchicha italiana, tocino, tomates italianos y albahaca.

Pasta Macha — 385 *Picante*

Con camarones bañados en salsa macha.

Salsa de Vodka y Piquín — 289 *Picante*

Nuestra versión de la famosa salsa Spicy vodka,

Pasta Humilde — 287 *Ligeramente Picante*

Papas al romero, salchicha italiana y salsita rica.

Pasta a la Toscana — 339 *Ligeramente Picante*

Crema con pollo, tocino, pimientos y crocantes de pankó.

Pasta Pesto — 311

Salsa pesto con albahaca genovesa y pistaches, ligeramente trufada.

Agregar pollo 79 o camarón 95

FUERTE

Rib Eye Wagyu Akaushi — 1230

Sin hormonas, sin inyección y de libre pastoreo del rancho Cinco Montes en Montemorelos N.L. 300gr. (Jueves a Domingo)

Salmón Noruego — 367

Montado sobre calabazas, arugula y vinagreta cítrica. Te recomendamos acompañarlo con vino blanco.

Pollo Asado — 354

Pechuga con piel montada sobre papas horneadas y champiñones y salsa de ajo, chile y especias

Costra de Rib Eye — 385

Fajitas de rib eye envueltas en costra de queso Chihuahua y provolone ahumado, acompañado de cebolla caramelizada y guacamole.

Sándwich de Pollo Picoso — 278 *Picante*

Pan brioche, pollo empanizado bañado en mezcla de chiles, con papas a la francesa.

Sándwich de Arrachera — 309 *Ligeramente Picante*

Cebolla, jalapeños y champiñones caramelizados, mozzarella, abundante mantequilla de ajo en pan brioche.

Hamburguesa Belmonte — 315

100% carne de rib eye acompañado con papas a la francesa.

Hamburguesa con Mermelada de Tocino — 335 *Ligeramente Picante*

100% carne de rib eye, con una exquisita mermelada de tocino y queso crema.

Club Sándwich — 312

Brioche, jamón de pierna, pechuga de pollo, queso Chihuahua, aguacate, tocino y aderezos.

PIZZA NAPOLITANA Martes a sábado a partir de las 6 pm

Para nuestra masa madre fermentada por 48 horas utilizamos harina Caputo 00. Todas las pizzas llevan queso mozzarella fresco de Apodaca N.L. y salsa de tomates enlatados italianos con un ligero picante.

Peperoni — 359

Peperoni, queso mozzarella fresco y salsa de tomates.

Bruschetta — 359

Mezcla de tomates orgánicos, albahaca y vinagre balsámico, queso mozzarella fresco y salsa de tomates.

Prosciutto — 391

Prosciutto, queso mozzarella fresco y salsa de tomates.

Margherita — 367

Albahaca, queso mozzarella fresco y salsa de tomates.

Cuatro Quesos — 361

Mezcla de provolone ahumado, mozzarella, parmesano y queso azul.

Meat Lover — 369

Peperoni, jamón de pierna y salchicha italiana.

Turbulenta — 381

Peperoni, albahaca, miel infundada con chile habanero, queso mozzarella fresco y salsa de tomates.

POSTRES

Flan de Queso de Cabra con Almendras — 178**Cheesecake Vasco — 239****Brownie con Nuez y Helado de Vainilla — 193****Copa de Helado de Vainilla con Aceite de Oliva de Arteaga****Coahuila — 191****Bread Pudding con Helado de Glorias — 219**

Enero de 2026



COCTELERÍA

Clásica

Old Fashioned — 225
Bulleit bourbon, Angostura y azúcar.

Negroni — 239
Ginebra, Campari y Vermouth.

Whisky Sour — 239
Bulleit bourbon, sweet & sour y clara de huevo.

Martini — 267
Metodo shake y muy sucio. Los sobrantes del shaker se utilizan para un chaser. El mejor martini que habrás probado. Tanqueray 10, vermouth seco y aceitunas.

Gin & Tonic — 231
Tanqueray, cáscara de lima, romero y tónica.

Espresso Martini — 231
Vodka, espresso y Kahlúa.

Margarita — 245
Tequila blanco, Cointreau, miel y limón.

CERVEZA

Estrella Galicia/Helles Exportbier — 135
5.5% ABV - 25 IBU
Estrella Galicia, A Coruña, España.

Munich Helles/ Lager — 159
4.8% ABV
Cervecería Fausto, Monterrey, N.L.

Hoppy Threesome/ West Coast IPA — 157
6.8% ABV
Cervecería Fausto, Monterrey, N.L.

Spectra/ IPA — 145
6.7% ABV
Cervecería Principia, Monterrey, N.L.

American Wheat Ale — 151
4.3% ABV
Cervecería Principia, Monterrey, N.L.

Carta Blanca/Lager — 63
4.5% ABV
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, N.L.

Indio/Lager Vienna — 63
4.1% ABV
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, N.L.

Bohemia Clara/Pilsner — 75
4.9% ABV
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, N.L.

Bohemia Oscura/Vienna — 75
4.9% ABV
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, N.L.

Heineken/Pale Lager — 81
5% ABV - 23 IBU
Heineken México, Monterrey, N.L.

Amstel Ultra/Lager — 81
4% ABV
Heineken México, Monterrey, N.L.

XX Lager/Lager — 74
4% ABV - 23 IBU
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, Monterrey, N.L.

Heineken 0.0 — 59

Limonada Natural, Jamaica, Pepino — 73
Refrescos — 59
Agua Ciel — 57

Re-Interpretaciones

Paper Plane Clarificado — 267
Bourbon, amaro y cítricos se alinean en un balance preciso, con textura sedosa y final largo.

Vampiro — 243
Mezcal, lactofermento de piña, jugo de toronja y Viuda de Sánchez.

White Negroni — 279
Ginebra, Prosecco, St. Germain.

Paloma — 249
Cordial de toronja con semilla de cilantro, vermouth extra seco y mezcal.

Carajillo — 253
Espresso y Licor 43.

Bianco Ristretto — 241
Espresso, Rumchata y vodka.

Oaxaca Rojo — 239
Mezcal, lactofermento de piña y jarabe de jamaica con habanero.

TINTO

Scielo Tinto Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot.
Aroma a frutos rojos y especias. Parras, Coahuila. 201 / 889

Parvada Cardenal Caladoc, Malbec.
Dfruta roja madura, grosella negra, ciruelas y cerezas. Notas florales a lavanda, té negro. Parras, Coahuila. 231 / 1,099

Sol de Noche Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.
Frutos rojos, tomillo, romero, anís y maderas. Acidez media y retrogusto a cerezas negras. Arteaga, Coahuila. - / 1,449

Bodegas del Viento Pinot Noir.
Frutos rojos, tomillo, romero, anís y maderas. Acidez media y retrogusto a cerezas negras. Arteaga, Coahuila. - / 1,983

Dominio de las Abejas Nectar del Campo. Grenache 68%, Nero d'Avola 32%
Fermentación salvaje. Valle de Ojos Negros, Baja California. 209 / 969

Seven Eves Pinot Noir 2022.
Aroma a cerezas y hierbas. En paladar es ligero y fresco con notas a frutos rojos y especias. Adelaide Hills. Australia. 189 / 915

Parvada Reserva, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Tempranillo.
A la vista es rojo intenso. En boca intenso con notas tostadas. Parras, Coahuila. Copeo con sistema Coravin. 460 / 2,062

BLANCO-ROSA-NARANJA

Indómitas, Sauvignon Blanc
Agradables notas de piña y almendras. Boca compleja, a la ves mineral e intensa con acidez controlada. Vallde de Guadalupe, Baja California. - / 1,987

Osadía Chardonnay
Aroma fruta blanca madura, ralladura de limón, mantequilla avellanada y Comté. En paladar tiene un acidez filosa con notas a manzana verde, y limón fresco. Valle de Ojos Negros, Baja California. 221 / 979

Scielo Blanco Chardonnay, Chenin Blanc
Aroma a manzana verde y nuez tostada, en boca es mineral, cítrico y refrescante. Parras, Coahuila. 197 / 919

Don Leo Sauvignon Blanc
En nariz herbáceo y notas a pera. En boca fresco y acidez balanceada. Valle del Tunal, Parras Coahuila. 219 / 993

Scielo Rosado, Shiraz
Aroma a flores, en boca fresco y acidez balanceada. Parras Coahuila. 189 / 889

Tribos Oro Rosa, Cabernet Sauvignon, Malbec, Shiraz
Nariz de gran frutalidad, notas tropicales. En boca destaca de nuevo la fruta, ralladura de naranja y piña. Alto de Parras, Coahuila. - / 1,057

Rosa de Uva Bodegas del Viento, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Notas cítricas de toronja y matices de manzana y pera. En boca es seco, corpulente, fresco y de postgusto largo. Parra, Coahuila. Copeo con sistema Coravin. 239 / 1,095

Propuestas Nuevas

Nieve de Limón — 245
Sandía, albahaca y ginebra. Inspirado en las nieves de limón que venden afuera de las escuelas.

Martini Belmonte — 269
Nuestra idea de un buen trago; sweet, sour, strong.

Reyes Rojos — 223
Vodka, Ancho Reyes, frutos rojos, hierbabuena, naranja y limón. (Disponible sin alcohol 153)

Amanecer Regio — 229
Mezcal, ginebra, piña, maracuyá, jengibre y arándano. (Disponible sin alcohol 143)

San Luisito — 239
Mezcal, tepache y una espuma de cerveza con maracuya.

Higueras — 229
Bourbon infusionado con higo fresco, Frangelico y vermouth blanco.