Café **BELMONTE** *Bar*

ENTRADAS

Piratas — 219 Picante
Dos tacos de arrachera en tortilla de harina, queso chihuahua, cebolla asada, aguacate y una mezcla de salsas verde y naranja.

Bruschetta — 189
Mezcla de tomates orgánicos y albahaca sobre pan rústico tostado en las brasas.

Guacamole Piquín — 187 Picante
Cremoso 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
Jocoque Pesto, queso parmesano (opción vegana disponible)

Cebollas con Jocoque — 157 Picante
Asadas y montadas sobre jocoque con emulsión ácida a base de chile piquín.

Papas a la Francesa — 153
Tipo steakhouse (+ Aceite de trufa 63)

Tostada con Veneno — 133
Tortilla ribeteada untada con frijoles y suculento asado de puerco, terminado con arúgula, aguacate y salsa de limón-piquín por un lado.

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 elaboradas por @cunademaiz.mty, 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 Ligeramente 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 @cunade-maiz.mty. (1 pieza)

PASTA

Pasta fresca casera, trefilada en frío con dado de bronce — una técnica que le da una textura rugosa y porosa para una mejor adhesión de la salsa.

Confit — 399
Salmón noruego, en una base de pasta cremosa de tomates cherry confitados, queso de cabra y queso feta.

Amatriciana — 365
Guanciale, tocino, tomates italianos y albahaca.

Macha — 385
Con camarones bañados en salsa macha cremosa.

Vodka y Piquín — 315 Picante
Nuestra versión de la famosa salsa Spicy vodka.

Humilde — 315 Picante
Papas al romero, salchicha italiana y salsita rica.

La Toscana — 345
Cremosa con pollo, tocino, pimientos y crocantes de panko.

Pesto — 345
Salsa pesto con albahaca genovesa y pistaches, ligeramente trufada.

Pomodoro — 299
La pureza del San Marzano, parmesano y un hilo de aceite de oliva extra virgen.

Agregar pollo 79 o camarón 95

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.

Salmón Noruego — 367
Montado sobre calabazas, arugula y vinagreta citrica. Te recomendamos acompañarlo con vino blanco.

Arúgula, Prosciutto e Higos — 309
Esferas de requesón, aderezado con aceite de oliva trufado, y crema de balsámico.

FUERTE

Rib Eye Prime— 1080
Calidad PRIME, acompañado de papas a la francesa. Pide la Salsa del Chef por un lado o sobre tu corte. 500gr

Pollo Asado — 354 *Ligeramente Picante*
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
Cebolla 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
100% carne de rib eye, con una exquisita mermelada de tocino y alioli de ajo

Club Sándwich — 312
Brioche, jamón de pierna, pechuga de pollo, queso Chihuahua, aguacate, tocino y aderezos.

PIZZA NAPOLITANA

Para nuestra masa madre fermentada por 48 horas utilizamos harina 00. Alta proteína. Todas las pizzas llevan queso mozzarella fresco de Apodaca N.L. y salsa de tomates Italianos San Marzano.

Pepperoni — 359
Pepperoni, queso mozzarella fresco.

Bruschetta — 359
Mezcla de tomates orgánicos, albahaca y vinagre balsámico, queso mozzarella fresco.

Prosciutto — 391
Prosciutto, queso mozzarella fresco.

Margherita — 367
Albahaca, queso mozzarella fresco, rebanadas de Tomates San Marzano.

Cuatro Quesos — 361
Mezcla de provolone ahumado, mozarella, parmesano y queso azul.

Meat Lover — 369
Pepperoni, jamón de pierna y salchicha italiana.

Turbulenta — 381
Pepperoni, albahaca, miel infusionada con chile habanero, queso mozzarela fresco.

Septiembre de 2026

Café **BELMONTE** *Bar*

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.

Re-Interpretaciones

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

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

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

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.

Propuestas Nuevas

Saladette — 229
Angostura, Vermut rosso, cordial de tomate y solución salina.

Reyes Rojos — 223
Vodka, Ancho Reyes, frutos rojos, hierbabuena, arándano 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.

Nácar — 239
Óleo de ciruela con limón y vermut blanco, topado con espuma de San Luisito.

Vulgari Sour — 259
Shrub de betabel y fresa con vinagre de manzana, Italicus, tequila y sour.

Cerveza

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

Estrella Galicia Sin Gluten — 135
5.5% ABV - 25 IBU
Estrella Galicia, A Coruña, España.

Estrella Galicia 0.0 Alcohol — 135
0.0% ABV - 25 IBU
Estrella Galicia, A Coruña, España.

Spectra/ IPA — 145
6.7% 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.

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.

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

Tinto

Carrodilla Canto de Luna, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.
Aromas a mermelada de frambuesa, frutos rojos frescos, tabaco, vainilla, toque de maderas finas. Valle de Guadalupe. 191 / 975

Seven Eves. Pinot Noir 2022.
Ligero, brillante y fresco, con elegantes frutos rojos perfumados y un toque especiado. Adelaide Hills. Australia. 210 / 1190

Dominio de las Abejas Nectar del Campo. Grenache 68%, Nero d'Avola 32%
Fermentación salvaje.
Valle de Ojos Negros, Baja California. 225 / 1290

Bodegas del Viento Kurdo. Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec y Cabernet Franc.
Brillante y Equilibrado, frutas negras maduradas con especias y madera.
Arteaga, Coahuila. 275/ 1590

Occhipinti SP68. Frappato y Nero d'Avola Vino Natural
Notas jugosas de cereza, arándano, frutas rojas crujientes y mermeladosas
Sicilia, Italia. 330 / 1880

Blanco

Los Cedros. Riesling
Frutas cítricas, como la manzana, acompañadas de sutiles matices de fruta tropical como la piña. Arteaga, Coahuila. 225/ 1230

Don Leo. Sauvignon Blanc
En nariz herbáceo y notas a pera. En boca fresco y acidez balanceada.
Valle del Tunal, Parras Coahuila. 245 / 1275

Monte Xanic. Chardonnay
Aromas frutales de ciruela amarilla, manzana, plátano, mandarina, flores de azahar y acacia se acompañan de una nota de hinojo y vainilla
Valle de Guadalupe. 295 / 1635

Rosado

Los Cedros. Rosado
Frutal y fresco. Durazno, melón y elegantes notas florales como la piña y citricos.
Arteaga, Coahuila. 225/ 1230

Naranja

Dominio de las Abejas Naranja. Grenache 68%, Nero d'Avola 32%
Fermentación salvaje. Valle de Ojos Negros, Baja California. 225 / 1290

La Stoppa Costabosco. Malvasia di Candia Aromatica Vino Natural
Notas de chabacanos macerados, crema, tomillo y hierbas medicinales, con acidez vibrante y taninos suaves. Lombardía, Italia. 390 / 2190

Café # BELMONTE *Bar*

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 chicharron 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

Enero 2026

Café BELMONTE *Bar*

Café con Leche

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

Espresso	Machiatto/Cortado	Cappuccino	Latte	Americano
35 ml extrcción de café.	*35 ml extracción de café*	*35 ml extracción de café*	*40ml extracción de café*	*40 ml extracción de café*
	15 ml de leche	*120 ml de leche*	*180 ml de leche*	*180 ml agua caliente*
$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 Sabados 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 petalos 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.