



DEL BOSQUE

RESTAURANTE

MENÚ



En México,
20.4 MILLONES DE TONELADAS DE COMIDA
van a dar a la basura cada año,
de acuerdo al Banco Mundial.

El desperdicio de alimentos
causa un gran impacto:

ENTRE EL 8 Y 10% DE LAS EMISIONES GLOBALES

de gases efecto invernadero
se originan por la pérdida y
desperdicio de alimentos,
según la FAO.



Al Rescate

¿QUIÉNES SOMOS?

En 2014, Grupo CMR, Banco de Alimentos de México (BAMX) y Bank of America Merrill Lynch (BofAML) nos unimos para poner en marcha el Programa Al Rescate, con el objetivo de contrarrestar la carencia alimentaria en nuestro país.

Programa Al Rescate recupera el alimento que no es utilizado para la elaboración de platillos y que, por estándares de calidad, debía ser desechado, pero que cuenta con las condiciones óptimas; valor nutrimental y de inocuidad, para ser consumido y que nunca ha abandonado la cocina de los restaurantes.

ALIMENTO RESCATADO DURANTE EL PROGRAMA

AÑO	KILOS	RACIONES (250 grs.)
2014	3,504.85	17,524
2015	10,334.98	51,675
2016	12,365.13	61,826
2017	7,771.18	38,855.9
TOTAL	33,976.14	169,881

*Del Bosque Restaurante es operado por Grupo CMR. Para mayor información www.cmr.mx



7 MILLONES DE MEXICANOS

se encuentran en situación
de pobreza extrema
alimentaria, CONEVAL.



POR UN MUNDO MEJOR

EL IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE:

SE USAN MÁS DE 500 MILLONES DE POPOTES CADA DÍA

EN EL 2050 HABRÁ MÁS PLÁSTICO
QUE PECES EN EL MAR
AMENAZANDO A UNAS 600 ESPECIES MARINAS*

EN NUESTROS RESTAURANTES NOS PREOCUPAMOS Y OCUPAMOS, POR LO QUE ESTAMOS IMPLEMENTANDO:

POPOTES DE PLA
HECHOS A BASE DE PLANTAS
SE BIODEGRADAN
ENTRE LOS 45 Y 180 DÍAS



SU FABRICACIÓN ES MENOS CONTAMINANTE

PLA: ÁCIDO POLILÁCTICO Y SEMILLA DE AGUACATE

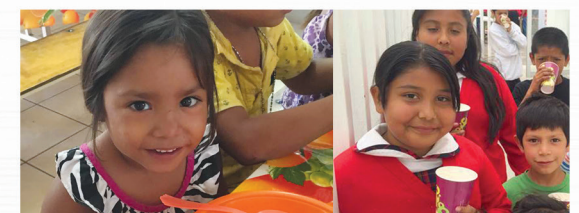
* Foro Económico Mundial

CONTENEDORES ECOSHELL
BIODEGRADABLES DE 90 A 240 DÍAS
UNA VEZ DEPOSITADOS EN LA BASURA ORGÁNICA
RESISTENTE AL MICROONDAS
HECHOS A BASE DE PLANTAS



En febrero del 2005, CMR, empresa 100% mexicana, líder en el sector de restaurantes y con un enorme compromiso con el país, constituye Fundación CMR. Con el objetivo de atender el gran problema de la desnutrición infantil y sus consecuencias:

- Disminución de su coeficiente intelectual.
- Problemas de aprendizaje, retención y memoria.
- Menor crecimiento y desarrollo físico.
- Propensión a contraer enfermedades durante toda su vida.



La Fundación apoya proyectos a través de dos líneas estratégicas:

1. Proyectos de inversión
2. Convocatoria "Día Mundial de la Alimentación"

Además, Fundación CMR otorga capacitación y fortalecimiento para que los programas se extiendan de manera sostenible a las zonas más necesitadas del país. Y así alimentar la esperanza de un futuro mejor.

- JUGOS Y FRUTAS -

JUGOS

Naranja, toronja y zanahoria

JUGO VERDE

Piña, nopal, perejil, naranja, espinacas y limón, endulzado con miel

JUGO ANTIGRIPIAL

Naranja, fresa y guayaba, endulzado con miel

JUGO ANTIOXIDANTE

Zanahoria, manzana y apio, endulzado con miel

JUGO COMBINADO

Naranja, frambuesa y zarzamora, endulzado con miel

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Papaya, melón o sandía

PLATO DE FRUTA CON QUESO COTTAGE

Manzana, zarzamora, frambuesa, plátano, fresa, kiwi y pera con queso cottage, espolvoreado con chía

YOGURT GRIEGO CON FRUTA Y GRANOLA

Yogurt griego, manzana roja, blueberry y granola

BOWL DE FRUTOS ROJOS

Smoothie de fresa con uva, frambuesa, zarzamora y plátano

- HOT CAKES - Y PAN FRANCÉS

HOT CAKES CLÁSICOS

(3 piezas) con mantequilla y miel de maple

HOT CAKES CON HUEVO Y TOCINO

Con huevos fritos y tocino (2 piezas)

HOT CAKES CON HUEVO Y JAMÓN

(2 piezas) Con huevos fritos y 3 rebanadas de jamón

HOT CAKES DE AVENA

(3 piezas) Con manzana fileteada y espolvoreados con canela

PAN FRANCÉS

Con queso crema y salsa de frutos rojos

- PANADERÍA -

VARIEDAD DE PAN DULCE

(1 pieza a elegir) Consulte disponibilidad

VARIEDAD DE PAN PREMIUM

(1 pieza a elegir) Consulte disponibilidad



MUFFIN DE NUEZ

(1 pieza)

BISQUETS

(2 piezas) Con mermelada y mantequilla

1/2 ORDEN

BISQUETS CON QUESO CREMA Y FRESAS

(2 piezas)

1/2 ORDEN



Platillo con Causa

* Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

* Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

* El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción

– HUEVOS –

HUEVOS CON MACHACA

Revueltos con machaca, salsa ranchera; acompañados con tortilla de harina y frijoles refritos

HUEVOS APORREADOS DEL BOSQUE

(3 piezas) Tacos de huevo con Tortilla de harina y cecina fileteada (50gr) en salsa morita, acompañados de frijoles refritos

BENEDICTINOS DEL BOSQUE

Con crema de espinaca sobre un muffin inglés, acompañadoS de tocino frito y queso de cabra

HUEVOS VERACRUZANOS

Revueltos con jitomate y cebolla, envueltos en tortillas de maíz bañadas con salsa de frijoles negros y crema; espolvoreadas con chorizo y queso

HUEVOS MOTULEÑOS

Estrellados con chícharos, plátano frito, cubiertos con salsa roja

HUEVOS ISTMEÑOS

Dos huevos fritos sobre una tortilla bañados en mole, acompañados de frijoles refritos y queso Oaxaca

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos, con jamón, tocino o chorizo tipo español acompañados con frijoles refritos

HUEVOS DIVORCIADOS

Fritos bañados en salsa verde y roja sobre tostadas, acompañada de frijoles refritos y cebolla curtida.



HUEVOS A LA MEXICANA

Revueltos con cebolla, jitomate y chile serrano; acompañados con frijoles refritos



HUEVOS RANCHEROS

Fritos con salsa ranchera, acompañados con frijoles refritos



Pesca Sustentable



Favorito Del Bosque

Nuestros huevos son libre de pastoreo y orgánicos

– OMELETTES –

OMELETTE DE CLARAS

Relleno de jitomate, calabacitas y chile; acompañado de queso panela asado y brócoli

OMELETTE DE ESPINACAS

Relleno de espinacas salteadas sobre salsa pasilla; acompañado de frijoles negros de la olla, queso panela y papa gajo

OMELETTE DEL CAMPO

Relleno de calabazas a las finas hierbas, acompañado de chilaquiles y queso panela asado



OMELETTE DE HUITLACOCHE Y FLOR DE CALABAZA

Sobre salsa poblana y gratinado con queso manchego



OMELETTE DE 3 QUESOS

Relleno de queso manchego, oaxaca y queso de cabra; servido sobre salsa nortea y champiñones al vapor

OMELETTE DE COCHINITA PIBIL

Relleno de cochinita sobre un espejo de frijoles con achiote y habanero



OMELETTE DE SALMÓN Y QUESO CREMA

Acompañado de espinaca, aguacate y dip de chipotle

OMELETTE CON CHILORIO

Chilorio a la mexicana sobre un espejo de crema de frijol con cubos de queso panela

* Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

* El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción

* Todos nuestros platillos con huevo se preparan con 2 piezas.

Consumir carnes, pollo, pescados, mariscos, huevos crudos o semicrudos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas.

– MOLLETES Y – SÁNDWICHES



MOLLETES NATURALES

Con frijoles refritos, queso manchego gratinado;
acompañados de salsa mexicana

MOLLETES DE ARRACHERA

Con jugosa arrachera fileteada (100g),
acompañados de salsa mexicana

SÁNDWICH CAPRESSE

Con jitomate bola, pepino, pechuga de pollo,
pesto de Albahaca y queso mozzarella; acompañado
de papas a la francesa

SÁNDWICH DE QUESO PANELA ASADO CON ESPINACA

Con pan multigrano, mayonesa de chile serrano, aguacate
y germen de alfalfa, acompañado de chips de papas

SÁNDWICH MONTECRISTO

Relleno con jamón de pechuga de pavo, tocino, aderezo de
mayonesa con chipotle y miel; acompañado de papas a la
francesa

PERSONALIZA TUS MOLLETES

Elige entre:

Frijoles naturales o frijoles negros con hoja
de aguacate o frijoles bayos guisados con manteca y epazote.

– TRADICIONALES – MEXICANOS

CHILAQUILES DEL BOSQUE

Verdes o rojos con frijoles refritos,
espolvoreados con queso rallado

CON HUEVO (2 PIEZAS)

CON POLLO DESHEBRADO

CECINA DE RES (120GR)

Acompañada de nopal asado, cebollitas cambray, frijoles refritos,
guacamole, crema y tortillas del comal

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Acompañadas de frijoles refritos, espolvoreadas con crema
y queso rallado

CON POLLO

CON ARRACHERA (120GR)

– ESPECIALIDADES –

CREPA POBLANA

Rellenas con pollo y rajas, bañadas con crema poblana,
gratinadas de queso manchego y espolvoreadas de grano de
elote asado

CREPA 3 QUESOS

Bañada con salsa 3 quesos, rellena de camarones (70gr)
con esquites

QUICHE DE ESPINACAS

Acompañado de adobo, champiñones asados y frijoles refritos

CRUJIENTE DE AGUACATE CON HUEVO

Pan integral dorado acompañado de aguacate y huevo revuelto
espolvoreado de tocino frito y dip de chipotle



CRUJIENTE DE AGUACATE CON SALMÓN

Pan integral dorado acompañado de aguacate con láminas de
salmón (70gr), pimienta roja, alcaparra y dip de serrano



Pesca Sustentable

*Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

*El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción

- ENTRADAS -

CHALUPAS DE RES

(6 piezas) De carne deshebrada de res (80gr)
con salsa roja o verde acompañadas con crema



SOPECITOS DE COCHINITA

Acompañados de salsa habanera (3 piezas)

SOPECITOS DE CHAPULINES

Con guacamole y salsa verde (3 piezas)

QUESO FUNDIDO

De queso manchego servido con tortillas de harina
Con chorizo tipo español

MOLOTES DE POLLO CON MOLE

Hechos de tortilla de harina, rellenos de pollo
con mole y pasados por azúcar

TORTITAS DE AMARANTO EN SALSA DE CIRUELA

Tortitas de papa, rellenas de queso Oaxaca,
empanizadas de amaranto en salsa de ciruela

TAQUITOS DE MARLIN

En tortilla de maíz con queso manchego
y machaca de marlín ahumado (3 piezas)

- SOPAS Y CREMAS -



CONSOMÉ ESPECIAL

Con arroz, pollo, aguacate y rábano

FIDEO SECO

Con jitomate, chile serrano, crema y queso fresco



CREMA POBLANA

Con grano de elote, queso panela y chile poblano a las brasas



SOPA DE TORTILLA

Con chile pasilla, crema, aguacate, chicharrón y queso panela

SOPA DE CEBOLLA

Con crouton gratinado con queso manchego

JUGO DE CARNE

Acompañado de cebolla, cilantro y limón

* Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

- ENSALADAS -

ENSALADA CAPRESSE

Con jitomate, queso mozzarella, pesto, espinaca
y germen de alfalfa

ENSALADA DE ESPINACA Y PERA

Con suprema de naranja, nuez picada, pera asada, queso
de cabra, tocino frito picado y vinagreta de miel y chipotle

ENSALADA DE ARRACHERA

Con lechugas mixtas, jitomate, aguacate, aderezo
de soya y arrachera fileteada (100gr)

ENSALADA DE LA CASA

Con lechugas, manzana roja y verde, amaranto,
nuez y aderezo de parmesano

CON POLLO

CON CAMARÓN (90GR)

- PASTAS -

LASAGNA BOLOGNESE

Rellena con espinacas, champiñones y carne a la bolognese,
sobre un espejo de crema de tomate y gratinada con queso manchego

PASTA ARRABIATA

Pasta penne salteada en salsa arrabiata picante espolvoreada
de queso parmesano

CON POLLO

CON CAMARÓN (90GR)



FETUCCINI 3 QUESOS

Fetuccini salteado con salsa 3 quesos, acompañado
de trozos de pollo (120gr) y queso parmesano

FETUCCINI ALFREDO CAMARÓN

Con salsa estilo alfredo y ajo rostizado, champiñones
y camarones salteados



Favorito Del Bosque



Platillo con causa

-PESCADOS Y- MARISCOS

TACOS DE CAMARÓN

Con tortilla de harina, costra de queso manchego, acompañados de col blanca y morada con dip de chipotle

PESCA A LA PLANCHA (200 GR)

A elegir entre: filete de mero, salmón o atún marinado de finas hierbas acompañado de ensalada mixta, aderezo de soya y puré rústico.

PESCADO AL MOJO DE AJO (200 GR)

Posta de mero acompañado de arroz blanco y aguacate

CARNITAS DE ATÚN (180 GR)

Acompañadas de nopales y guacamole



SALMÓN AL CHIPOTLE (180 GR)

Acompañado de arroz blanco, marinado con mayonesa chipotle, adornado con salsa mexicana y cubos de aguacate

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ (200 GR)

Con costra de ajonjolí negro y blanco, acompañado de ensalada de espinaca al pesto



Pesca Sustentable



Favorito Del Bosque

*Consumir carnes, pollo, pescados, mariscos, huevos crudos o semicrudos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas.

-ESPECIALIDADES- MEXICANAS



ENCHILADAS SUIZAS

Verdes o rojas con salsa cremada, acompañadas de frijoles refritos



ENCHILADAS DE MOLE

Rellenas de pollo acompañadas de frijoles refritos, espolvoreadas con queso rallado

ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Rellenas de pollo acompañadas con frijoles refritos, espolvoreadas con queso rallado

TACOS DE COCHINITA

Con tortillas de maíz, servidos con cebolla morada y chile habanero, acompañados de frijoles refritos y queso rallado

TACOS OLÉ DE CECINA

Tacos de cecina y chorizo, acompañados de chicharrón molido y salsa de árbol quemada

TIMBAL MAR Y TIERRA (260gr)

Filete de res, camarones y filete de pescado mero marinado en guajillo, Acompañado de puré rústico y brocheta de verduras

*Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

*El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción

- CARNES Y CORTES -



MILANESA DE RES (120gr)

Con verduras a la mantequilla y puré de papa

TACOS DE ARRACHERA ADOBADOS (140gr)

Arrachera marinada en adobo, acompañados de guacamole con cebolla y cilantro



ARRACHERA TAMPIQUEÑA (170gr)

Con frijoles refritos, guacamole, rajas preparadas y doblada de mole

CORTE DE ARRACHERA (260gr)

Acompañado de papas cambray al chipotle y brócoli

CORTE DE RIB EYE (360gr)

Acompañado de papas cambray al chipotle y brocoli

CECINA DE RES (120gr)

Acompañada de nopal asado, guacamole, frijoles refritos y chiles toreados

PUNTAS DE FILETE (120gr)

Salteadas con salsa ranchera, acompañadas de nopales y arroz blanco

FILETE DE RES A LA CIRUELA (200gr)

Filete de res acompañado de una torta de papa con queso Oaxaca y salsa de ciruela picante

FILETE EN CAMA DE PAPA CAMBRAY AL PEREJIL (200gr)

Acompañado de una crema de chipotle con papa cambray y verduras salteadas

- AVES -

PECHUGA EN COSTRA DE AMARANTO

Empanizada con amaranto, rellena de jamón, brócoli y queso Oaxaca, sobre salsa de ajonjolí; acompañada de puré de papa

PECHUGA ITALIANA

Pechuga empanizada, acompañada de fettuccini, Salteada en salsa de tomate y Albahaca y espolvoreado de queso parmesano

PECHUGA A LA PLANCHA

Acompañada de puré de papa rústico y ensalada mixta

SUPREMA DE HUITLACOCHE

Con puré rústico y crema de esquites



Favorito Del Bosque

*Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.

*Consumir carnes, pollo, pescados, mariscos, huevos crudos o semicrudos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas.

- SÁNDWICHES -

CHAPATA DE JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO

Con aguacate, queso panela, jitomate, germen de alfafa y dip chipotle, acompañado de chips de papa



CLUB SÁNDWICH

Con pollo, tocino, jamón, aderazado con mayonesa chipotle, acompañado de papas a la francesa

SÁNDWICH DE ROAST BEEF

Con queso gouda, cebolla caramelizada, mayonesa con mostaza, lechuga y jitomate, acompañado de chips de papas

SÁNDWICH DE QUESO PANELA CON ESPINACA

Con pan integral, mayonesa de chile serrano, aguacate y germen de alfalfa, acompañado de chips de papas

CHAPATA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS

Acompañado con pimienta, lechuga y mayonesa chipotle

CHAPATA DE LOMO CANADIENSE

Con pulpa de aguacate, lechuga, queso manchego y dip de chipotle, acompañado de chips de papas

- HAMBURGUESAS -

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE

Empanizada, rellena de jamón, queso Oaxaca y queso tipo americano



HAMBURGUESA RUSTICLÁSICA

De carne de res y cerdo, rellena de queso Oaxaca, mezclada con mostaza y perejil, acompañada de piña asada, tocino frito y aderezada con mayonesa de chile serrano

HAMBURGUESA DE ALAMBRE

De carne de res y cerdo, rellena de queso manchego y Oaxaca, mezclada con pimientos morrón rojo y verde, tocino, aderezada con mayonesa

*El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo a su cocción

- CAFÉ Y TÉ -

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO

ESPRESSO

EXPRESSO DOBLE

LATTE

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO BAILEYS®

CHOCOLATE

Frío o caliente

MALTEADAS

Chocolate, vainilla o fresa

TÉ E INFUSIONES

Variedad de té

TÉ HELADO

- POSTRES -



FLAN HELADO DEL BOSQUE

Flan casero, cubierto con helado de vainilla y Baileys®

PAN DE ELOTE

Con helado de vainilla y fresas sobre un espejo de rompopo

BOMBA DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

Con relleno cremoso de chocolate, acompañado de hojuelas de chocolate blanco y semi amargo. (Se prepara al momento. Tiempo estimado de preparación 15 minutos)

GELATINA DE AVELLANA Y BAILEYS®

Gelatina de avellana y chocolate con un espejo de Baileys® acompañado de hojuela de chocolate blanco y semiamargo.

CHEESECAKE CON TOPPING DE FRUTOS ROJOS

Con salsa de frutos rojos



TARTA DE MANZANA

Con helado de vainilla, bañada con Baileys®

PASTEL DE CHOCOLATE

Relleno de mousse de chocolate oscuro y blanco, cubierto de chocolate amargo.

- BEBIDAS -

LIMONADA O NARANJADA (354 ML)



AGUAS FRESCAS (473 ML)

Agua de coco

Agua de jamaica, limón y chía

Agua de guayaba, naranja, piña y limón

REFRESCOS (355 ML)

AGUA EMBOTELLADA

AGUA MINERAL

- CERVEZA -

TARRO MICHELADA

CERVEZA NACIONAL

Indio (325 ml), Sol (355 ml), Tecate (325 ml), Tecate Light (325 ml), XX Lager (325 ml), XX Ambar (325 ml)

CERVEZA PREMIUM

Bohemia oscura o clara (355 ml)

HEINEKEN (355 ml)

CERVEZA ARTESANAL

Colimita (355 ml), Páramo (355 ml)



Favorito Del Bosque



Platillo con causa

Al elegir este platillo, Del Bosque Restaurante dona a fundación CMR y así se suma a la lucha contra la desnutrición infantil en México

* Todos nuestros precios incluyen IVA y están en M.N.



BUEN PROVECHO

ABRIL 2019