



PARA COMENZAR

Fruta de temporada	\$ 155
Papaya, melón, sandía y miel.	
Muesli con frutos rojos	\$ 150
Avena hidratada con leche de coco y almendra, Frutos rojos, miel y yogurt griego.	
Pan francés	\$ 185
Sobre salsa de queso mascarpone (60 gr), compota de temporada y frutos rojos.	
Hot cakes con plátano	\$ 199
Mantequilla avellana tostada, compota de temporada y Miel de maple.	
Pan dulce (1 pza)	\$ 60

ESPECIALIDADES CON HUEVO

Huevos con jocoque	\$
225	
Huevos pochadas (2 piezas) ensalada de arugula y salsa macha.	
Huevos a caballo	\$ 236
Huevos fritos (2 piezas) sobre sabana de new york y tortilla pochada, bañados con salsa verde y roja.	
Omelette con salmón ahumado	\$ 265
Rellenos de queso crema y alcaparras acompañado con aguacate, arugula y pan hogaza.	
Huevos al gusto	\$ 170
Fritos, revueltos o pochados, frijoles y pan hogaza.	

LIGEROS

Avocado toast	\$205
Pan hogaza, aguacate machacado, kale frito, jitomate Cherry y aceite de olivo.	
*Para que su experiencia sea más placentera, le sugerimos no hacer modificaciones a los platillos.	
*El consumo de productos crudos son responsabilidad del cliente.	
*Nuestros productos estarán a disposición de temporada.	
*Precios con moneda nacional, impuestos incluidos.	

**Burrata de la casa****\$ 385**

Servida con ensaladilla de arúgula, compota de jitomate, pan pita y aceite de chiles.

LOS CLÁSICOS**Cazuela de chilaquiles****\$155**

Verdes o rojos, crema, queso Cotija añejo, cilantro, crema y cebolla.

Con huevo (2 pza) \$160

Con pollo (200 gr) \$190

Con Picaña (200 gr) \$250

Sándwich de Roast Beef (180 gr)**\$ 498**

Roast Beef hecho en casa, chucrut de col morada, queso cheddar añejo, alioli de chipotle y pepinillos, entre pan de masa madre. Acompañado con chips de camote morado.

Enchiladas**\$ 235**

Rellenas de pollo (120 gr), bañadas con salsa roja o verde, crema y queso cotija añejo.

PAQUETES DE DESAYUNO

Huevos al gusto (2 pza)

\$ 299

Chilaquiles con pollo (120 gr) o huevo (2 pza)

\$ 335

Omelette con salmón ahumado y ensalada fresca (100 gr)

\$ 426

Enchiladas suizas rellenas de arrachera y nopal (120 gr)

\$ 445

Croissant con atún fresco (120 gr) y queso de cabra, con ensalada del huerto \$ 426

*Para que su experiencia sea más placentera, le sugerimos no hacer modificaciones a los platillos.

*El consumo de productos crudos son responsabilidad del cliente.

*Nuestros productos estarán a disposición de temporada.

*Precios con moneda nacional, impuestos incluidos.



Sándwich de Short Rib (150 gr) acompañado de papas adobadas \$
465

***Todos los paquetes incluyen: jugo, café americano, fruta y pan dulce mini (1 pza)**

PARA PICAR (sábados y domingos todo el día)

Tostadas de aguachile black (2 pza) \$ 155
Camarón fresco en aguachile negro chilocito, aguacate y col morada.

Sopecitos de chamorro en recado negro (2 pza) \$ 145
Con base de frijol, coronados de cebolla morada encurtida.

Tostada de atún ponzu sazonado con jengibre y limón eureka (2 pza) \$ 173
Con base de guacamole, terminada con alioli de chipotle, cebolla morada y cilantro.

Tacos de New York con costra de queso (2 pza) \$ 285
Acompañados de cebolla morada encurtida y cilantro criollo.

Tacos de pescado estilo baja (2 pza) \$ 145
Rebosados, servidos con puntos de aguacate, alioli de chipotle, col morada, zanahoria y cilantro.

***Para que su experiencia sea más placentera, le sugerimos no hacer modificaciones a los platillos.**

***El consumo de productos crudos son responsabilidad del cliente.**

***Nuestros productos estarán a disposición de temporada.**

***Precios con moneda nacional, impuestos incluidos.**



BRUNCH

(sábado y domingos de 10 a 13 hrs.)

Adultos \$ 595

Niños de 7 A 10 años \$ 295

PANADERIA

Pan dulce mini y salado.

BARRA DE BUFFETE

Ensaladas, fruta de temporada, charcutería, quesos, aderezos y complementos.

CHILAQUILES

Rojo o verdes, con huevo o pollo.

DE LA COCINA

Preparados al momento.

Primer tiempo.

Tostada de aguachile negro con camarón.

Tostada de atún.

Taco de new york con costra de queso.

Taco de pescado rebosado.

Principales.

Molletes de huitlacoche.

Omelette: salmón ahumado o jamón con queso o espinacas.

Sopes de frijol con chorizo en recado negro.

Milanesa de pollo.

Pizzette fugazzeta.

Entraña con chimichurri

Lo dulce.

*Para que su experiencia sea más placentera, le sugerimos no hacer modificaciones a los platillos.

*El consumo de productos crudos son responsabilidad del cliente.

*Nuestros productos estarán a disposición de temporada.

*Precios con moneda nacional, impuestos incluidos.



Hot cakes de plátano.
Pan francés.

*En servicio de brunch no hay opción para llevar.

*El servicio de brunch no incluye bebidas.

*Para que su experiencia sea más placentera, le sugerimos no hacer modificaciones a los platillos.

*El consumo de productos crudos son responsabilidad del cliente.

*Nuestros productos estarán a disposición de temporada.

*Precios con moneda nacional, impuestos incluidos.