



DESAYUNO

/ 8:00 - 13:00

HUEVOS AL CUSTO 2PZ \$240

ACOMPAÑADOS DE FRIJOL, EJOTE, TOMATE CHERRY Y PAN 🌾🌱*Sin pan

Opciones a elegir:

- Revueltos 🌱
- Estrellados 🌱
- Jamón
- Tocino

HUEVOS BENEDICTINOS \$350

2 HUEVOS POCHÉ, PAN, SALSA HOLANDESA, ESPINACA, AGUACATE, TOMATE CHERRY, EJOTE Y TOCINO

OMELETTE \$250

- CON HUITLACOCHÉ, CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO
- CON CHAMPIÑONES, ESPINACAS Y QUESO

ACOMPAÑADOS DE FRIJOL, EJOTE, TOMATE CHERRY Y PAN 🌾🌱*Sin pan

CHILAQUILES \$260

HUEVO 🌱 O POLLO

ACOMPAÑADOS DE FRIJOL, QUESO, CREMA, AGUACATE Y CEBOLLA (SALSA VERDE O ROJA)🌱

ENCHILADAS VERDES \$270

RELLENAS DE POLLO, BAÑADAS DE SALSA VERDE CON CREMA, QUESO OAXACA, AGUACATE Y CEBOLLA 🌱

QUESADILLAS 3PZ \$180

HUITLACOCHÉ 🌱 | TINGA 🌱

TRILOGÍA DE SOPES \$270

FRIJOL 🌱 | COCHINITA | PULPO

ACOMPAÑADOS DE LECHUGA, QUESO Y CREMA 🌱

PAN FRANCÉS \$350

ACOMPAÑADO DE QUESO MASCARPONE, FRUTOS ROJOS Y MIEL DE MAPLE 🌱

BOWL FRUTA DE TEMPORADA \$220

GRANOLA O MIEL 🌱🌱

Opción acompañada de kéfir

BOWL / SMOOTHIE

AÇAÍ BERRY \$240 / \$170

AÇAÍ, MIEL DE AGAVE, PLÁTANO, MORA AZUL, FRESA, AVENA, DECORADO CON FRUTAS Y SEMILLAS 🌱🌱

JUGOS NATURALES 🌱🌱🌱🌱 \$120

- Zanahoria
- Naranja
- Betabel
- Toronja

🌱 SIN GLÚTEN 🌱 VEGETARIANO

🌱 SIN LACTOSA 🌱 VEGANO





MENÚ

/ LAS 24 HORAS

SÁNDWICH DE FRENCH DIP \$320

RES COCINADA A FUEGO LENTO CON QUESO DERRETIDO, ACOMPAÑADA DE SU JUGO PARA REMOJAR

CLUB SÁNDWICH \$270

PAN, MAYONESA, TOCINO, JAMÓN, POLLO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CHIPS DE PAPA

HAMBURGUESA \$480

PAN, MAYONESA, CARNE, LECHUGA, QUESO, TOMATE, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIPS DE PAPAS

QUESABIRRIAS DE CHAMORRO 3PZ \$270

ACOMPAÑADAS DE PICO DE GALLO DE RÁBANO, GUACAMOLE Y CONSOMÉ ☞

QUESADILLAS 3PZ \$180

HUITLACOCHÉ ☑ | TINGA ☞

QUESADILLAS DE CAMARÓN 3PZ ☞ \$270

CEVICHE MIXTO \$390

PESCADO BLANCO, PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, PEPINO, SERRANO, UVAS, JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVO, SAL Y PIMIENTA.

☑ ☞ *Sin pulpo

TARTAR DE ATÚN \$360

ATÚN EN CUBOS, CILANTRO, SERRANO, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA PICADA, SALSA DE SOYA, JUGO DE LIMÓN, TOMATE CHERRY, PIMIENTA y ACEITE DE OLIVO ☞ ☑

CEVICHE DE CHAMPINONES \$220

CHAMPIÑONES, CEBOLLA MORADA, TOMATE, PEREJIL, SERRANO, CILANTRO, MAÍZ, ORÉGANO Y VINAGRETA DE VINAGRE DE VINO ☞ ☑ ☑

BOWL FRUTA DE TEMPORADA \$220

GRANOLA O MIEL ☑ ☑

Opción acompañada de kéfir

- AL CENTRO (MEZE) -

HUMMUS \$220

DIP DE GARBANZO ACOMPAÑADO DE PAN PITA ☑

ACEITUNAS ☑ \$120

CRUDITES \$200

JÍCAMA, PEPINO, APIO Y ZANAHORIA. ACOMPAÑADOS DE ALIOLI DE AJO Y MAYONESA DE MANZANO

GUACAMOLE ☑ \$250

☞ SIN GLÚTEN ☑ VEGETARIANO

☑ SIN LACTOSA ☑ VEGANO