

ME

RESTAURANTE

NÚ

ESPRESSOS

TISANAS

SIN CAFÉ

BARRA DE CAFÉ

MD
240ml



AMERICANO	MD \$42
CAPUCCINO	\$58
LECHERO	\$63
MOKA	\$74
BLANCO / OSCURO	
DE OLLA	\$45

LATTE	\$49
FLAT WHITE	\$48
HORCHATA CAFÉ	\$80



SENCILLO	\$42
DOBLE	\$55
AFFOGATTO ❄️	\$58



SUSPIRO TROPICAL	\$52
FRUTOS DEL BOSQUE	
BEBIDA PREPARADA CON AGUA INFUSIONADA CON EXTRACTOS DE PLANTAS, FLORES, HOJAS, RAÍCES, BAYAS Y SEMILLAS	



TARO	\$69
MATCHA	\$69
CHAI	\$69
OREO	\$69
CHOCOLATE	\$69
BLANCO / OSCURO	

HAZ TU BEBIDA FRÍA	\$12
CAMBIO DE LECHE	\$12
CARGA EXTRA DE CAFÉ	\$10
SHOT DE VAINILLA	\$12

❄️ SOLO FRÍO

BEBIDAS

MD
240ml

LICUADOS



ENERGIZANTE

Leche, plátano, avena, cacao y crema de cacahuete.

MD

\$75

FRUTOS ROJOS

Leche, fresa, mora azul, plátano y avena.

\$75

JUGOS



CONGA CITY

Piña, toronja y naranja.

\$57

SÚPER VERDE

Nopal, naranja y apio.

\$57

MIMOSA

Vino espumoso de la casa con jugo de naranja.

\$80

JUGO DE TEMPORADA

Naranja, zanahoria o fruta de temporada

\$39

AGUAS



HORCHATA

\$44

JAMAICA

\$40

LIMÓN, PEPINO Y HIERBABUENA

\$45

LIMONADA - NARANJADA

\$57

FRESA GUAYABA

\$45

REFRESCANTES



FRUTADA

FRAPPÉ DE FRUTA CON CHILE CHAMOY

MANGO / FRESA / MARACUYÁ / LIMÓN

MD

\$60

SMOOTHIES

BÁTIDO SUAVE DE FRUTA CON BASE DE YOGUR

MANGO / FRESA / MARACUYÁ / LIMÓN

\$75

SODA ITALIANA

REFRESCANTE BEBIDA DE AGUA MINERAL
Y PERLAS DE SABORES

LICHI / CURACAO AZUL

\$63

CACAO ANCESTRAL

JENGIBRE ROMERO/CHILE COBANERO/CARDAMOMO/
NARANJA/CANELA/MENTA

\$57



DESAYUNOS

JUGO Ó FRUTA Ó GELATINA+ CAFÉ REFIL (3tza)

TODA MODIFICACIÓN TIENE COSTO EXTRA
PRECIO YA INCLUYE PAQUETE

Francés



CLÁSICOS DE México



BOWL DE FRUTOS 300ml \$141
Yogurt natural licuado con frutos rojos acompañado de granola.

PAN FRANCÉS \$181
Tostado francés acompañado de plátano, fresa y frutos rojos con salsa de avellana.

HOT CAKES SALUDABLES 3pzas \$181
Saludables hot cakes de avena decorados con fruta acompañados de chocolate.

AVOTOAST CON SALMÓN 3pzas. \$240
Pan tostado con guacamole, salmón (60gr.), alcaparras, lechuga, espinaca, aceituna, rodajas de jitomate cherry con aceite de oliva y aderezo miel mostaza.

CHILAQUILES SOLSTICIO  \$201
Crujientes totopos en salsa a su elección (roja ó verde ó pasilla) acompañados de crema, queso, pollo deshebrado ó huevo y cebolla.

ENCHILADAS TRES IMPERIOS 3pzas \$191
Tortilla de maíz pochada rellena de pollo (60gr) deshebrado bañadas en mole poblano, pipián verde, pipián rojo.

ENCHILADAS CHOLULTECAS 3pzas \$191
Tortillas de maíz pochadas rellenas de pollo (60gr) deshebrado bañadas en salsa de frijol y chorizo. Acompañadas de crema, queso de rancho y cremoso de aguacate.

MOLLETES 4pzas. \$159
Pan artesanal de la casa con frijoles refritos, queso manchego gratinado y pico de gallo.

Agrega jamón, tocino ó chorizo +15

 Especial de la Casa.

 Vegetariano.

PRECIOS INDIVIDUALES

Delicias al COMAL

 **QUETZALDILLA 1pza** \$164

Con masa de maíz colorado rellena de quesillo, flor de calabaza, champiñones, tlalitos, aromatizada con epazote y flor de calabaza, acompañada de frijoles y ensalada del día.

LAS QUESADILLAS 3pzas 30gr c/u. \$153

Hechas al momento rellenas de huitlacoche, chicharrón, tlalitos ó quesillo.

PICADITAS SOLSTICIO 3pzas. \$164

Picaditas hechas al momento con salsa de molcajete roja o verde con chicharrón y huitlacoche.

TETELAS CON FRIJOL Y CHICHARRÓN \$150
(2 pzas) Gordita de maiz colorado rellena de frijol, queso de rancho y chicharrón con cremoso de aguacate, polvo de flor de calabaza y cilantro recio.

Saludo al Sol

Desayunos
Saludables



Especiales Mexicanos



EL CAPRICHOS DEL CHEF 2pzas de huevo \$182
Omellete relleno de queso con chicharrón, epazote, en espejo de salsa de frijol, crema y polvo de flor de calabaza con chiles toreados.

OMELETTE DE HUITLACOCHES 2pzas de huevo \$182
Relleno de huitlacoche con flor de calabaza acompañado de aceite de guajillo, acompañado de ensalada del día y polvo de flor de calabaza.

CLARAS A LA MEXICANA 100ml \$185
Claras de huevo a la mexicana acompañadas de frijol refrito.

AVOTOAST DE HUEVO 2pzas \$197
Huevos pochados sobre pan artesanal, acompañados de germen de alfalfa, cherrys, nuez caramelizada, mix de hojas verdes y semilla de calabaza.

CLÁSICOS DE MÉXICO 3pzas. \$177
Huevos revueltos con jamón ó tocino ó chorizo ó natural acompañados de frijoles refritos.

REVUELTOS MACHACADOS \$197
Huevos con machaca y salsa mexicana acompañados con frijoles refritos y queso de rancho.

BARROCOS 2pzas  \$187
Huevos estrellados sobre tortilla pochada bañados en mole poblano acompañados con plátano macho frito y frijoles refritos.

DESAYUNO SAN PEDRO \$177
Huevos fritos en tortilla con salsa típica a base de jitomate y chile criollo. Acompañado de queso fresco y frijoles refritos.

MOLE DE OLLA 150gr \$173
Caldo a base de jitomate, papa, calabaza y elote, aromatizado con cilantro, chipotle y bolitas de masa.

HUEVOS SOLSTICIO 2pzas \$190
Huevos revueltos bañados en salsa de su preferencia verde, roja ó pasilla acompañados de frijoles refritos y tortillas.

ENTRADAS

PLATÓN SOLSTICIO 3pzas  \$248
Formado de chalupas (3pzas), tacos dorados de cochinita (3pzas), tlacoyos (3pzas), chipotle navideño con guacamole y frijol refrito.

GUACAMOLE 150gr \$147
Guacamole cremoso con chicharrón de picaña (40gr), cebolla y cilantro recio.

CHALUPAS POBLANAS 5pza. \$134
Tortillas crujientes bañadas en salsa roja y verde acompañadas de falda de cerdo (30g).

CHANCLAS POBLANAS 2pza. \$98
Tradicional pan poblano bañado en adobo rojo, pollo, cebolla, aguacate, rabano y cilantro recio.

QUESO FUNDIDO NATURAL 220gr \$113
Mezcla de queso manchego y monterey Jack natural acompañado de tortillas de harina.
Agrega chorizo ó arrachera +38

PAPAS EQUINOCCIO \$148
(250gr.) de papa gajo acompañadas de queso parmesano, paprica, sal de cítricos y scallions .

GYOZAS DE SHORT RYB 5pzas  \$190
Rellenas de short ryb ahumado con salsa soya de chile serrano,

LA MODESTA 340gr \$158
Mix de espinaca y hojas acompañado de fresa, nuez confitada, almendra, arándano, queso crema, tocino acompañado de aderezo mostaza miel.

LA CAPRICHOSA 280gr \$158
Mix de lechugas con pera, arándanos, queso azul, nuez caramelizada acompañado de aderezo de manzana y jerez.

ENSALADA DE MANDARINA 275gr \$158
Mix de hojas con zanahoria rallada, arándanos, mandarina, queso de cabra y nuez caramelizada acompañado de aderezo mostaza miel.

Hortalizas

Agrega proteína:
Pechuga de pollo (100gr.) +46
ó Atún (75gr)

Jamón serrano (60gr.) +70
ó Salmón ahumado (60gr.)



PARA EL ATARDECER

SOPA Y AGUA DEL DÍA

TODA MODIFICACIÓN TIENE COSTO EXTRA
PRECIO YA INCLUYE PAQUETE

Sopas

MOLE POBLANO 250ml \$245

Nuestro tradicional mole poblano con pierna, muslo o pechuga (150gr).

PLATO CHOLULA \$245

Cecina (50gr), arrachera (50gr), longaniza (50gr), acompañado de guacamole, chicharrón, cebolla cambray, frijolt refrito y rajas poblanas.

TACOS DE COCHINITA 3pzas \$245

Acompañados de cremoso de aguacate, cebolla morada y cilantro recio.

PARRILLADA 360gr Individual \$380

Mezcla de cecina (90gr), arrachera (90gr), longaniza (90gr), agujas norteñas (2pzas) con nopal asado, cebolla cambray y frijol refrito.

SOLSTICIO DE VERANO \$231

Hamburguesa con 150gr. de carne de sirloin acompañada con aros de cebolla crujiente, guacamole, tocino, salsa BBQ y queso manchego con guarnición de papas gajo.

FILETE EN CURA 150gr \$271

Jugoso filete de res curado en ceniza de tortilla y canela, servido con humus de haba verde, aceite de comino, cacahuete enchilado y cilantro recio.

DOS MUNDOS 250ml \$245

Jugosa pechuga de pollo (150gr.) bañada en nuestros deliciosos pipianes: verde y rojo. Acompañado de arroz blanco.

TACOS DE BRISKET AHUMADO 3pzas \$297

120gr de Brisket Ahumado con tortilla de maíz colorado servidos con cremoso de aguacate, cilantro recio con cebollas asadas.

SOPA DE TORTILLA 300ml \$104

Hecha a base de caldillo de jitomate sazonado con verduras tortilla frita aromatizada con epazote, cremoso de aguacate, tlales y queso de rancho.

CONSOMÉ DE RES Y CILANTRO 300ml \$104

Fondo de res aromatizado con cilantro, cebolla y carne de res (30gr).

CONSOMÉ 300ml \$104

Caldo de pollo con arroz, pollo deshebrado y cilantro picado.

Emparedados

POSTRES

CIABATTA DE BRISKET AHUMADO 120g \$250

Pan hecho a base de masa madre con brisket ahumado por 12hrs, servido con cremoso de aguacate, acompañado de papas fritas al parmesano.

PANINI DE ARRACHERA 120g \$204

Crujiente pan con arrachera, cebollas caramelizadas, acompañadas de cremoso de aguacate y papas al pamesano.

EMPAREDADO DE SALMÓN 120g \$230

Emparedado de salmón ahumado con alcaparras y aderezo de queso crema.

CLUB DEL SOL \$202

Clásico club sándwich con pan artesano dorado con mantequilla, relleno de jamón de pavo, lechuga, jitomate, aderezo de la casa y gratinados con queso gouda. Acompañado de papas al parmesano.

PASTEL INDIVIDUAL \$110

PASTEL DE ELOTE \$110

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$120

STRUDEL DE MANZANA \$117

TARTA \$75

MUFFIN DE LA CASA \$40

SACADO DE NUESTRO HORNO \$45

Pieza de pan artesanal

CONCHAS RELLENAS \$69

Nata
Nutella