



Desayuno / Brunch

PARA INICIAR

Jugo \$55.00

(Naranja, toronja, zanahoria, verde o de temporada)

Ensalada de frutas del día \$135.00

Yogurt o queso cotagge \$45.00

Hot cakes \$145.00

(3 piezas de hot cakes bañados con maple acompañados de platano y fresa salteada espolvoreado de amaranto)

Pan Frances \$165.00

(2 piezas pan de la casa con mermelada de tomatillo y frutos rojos)

HUEVOS Y OMELETTES

Falsos Benedictinos \$195.00

(2 piezas de huevos pochados sobre gordita de costilla con espejo de frijol bañados con crema de zanahoria y ensalada mix)

Al gusto \$195.00

(2 piezas. Fritos, revueltos, rancheros, tocino, jamón, tibios)

Omelette de Champiñones \$185.00

(Con queso bañados en gravy de huitlacoche acompañado de papa cambray al horno)

Omelette de flor de calabaza \$185.00

(Con queso acompañado de papa cambray al horno)

PARA EL ALMUERZO

Guacamole de la casa \$225.00

(Con chicharrón y queso panela)

Chilaquiles con huevo \$155.00

(2 piezas)

Chilaquiles verdes o rojos \$145.00

Chilaquiles con picanha \$255.00

Chilaquiles con chorizo \$155.00

(Totopos bañados en salsa de la casa acompañado con crema acida, queso cotija, cebolla morada, aguacate y cilantro)

Enchiladas de queso \$135.00

(3 piezas verdes o rojas)

Enchiladas de chamorro de puerco \$165.00

(3 piezas verdes o rojas)

Enchiladas de pollo \$155.00

(Verdes o rojas, servidas con crema acida, queso cotija, cebolla morada, cilantro, sobre espejo de frijol negro)

POSTRES

Flan metate \$145.00

Pan de elote \$155.00

Paricutin cake \$155.00

BEBIDAS FRÍAS

Leche \$45.00

(Entera, ligh o deslactosada)

Capuchino frappe \$65.00

Frappe \$75.00

(Mango, fresa, piña, limón con menta o chamoy)

Malteada \$95.00

(Fresa, vainilla o chocolate)

Limonada o naranjada \$55.00

(Natural o mineral)

Refrescos de lata 355 ml \$40.00

(Consulta variedad)

Botella de agua 600 ml \$45.00

BEBIDAS CALIENTES

Café americano \$55.00

Café capuchino \$65.00

Selección de té \$55.00

Tlacoyo de cochinita \$155.00

(Tlacoyo de maíz azul con frijol, cochinita cebolla encurtida y cremoso de aguacate)

Taco de costilla prensada \$235.00

(2 piezas servido con salsa verde de la casa y ensalada de arúgula)

Taco baja \$195.00

(2 piezas pescado capeado en témpura de tinta de calamar con ensalada de col y cremoso de aguacate)

Tostada de pulpo mediterráneo \$135.00

(Pulpo, tomate cherry, cebolla morada, albahaca, aceituna negra, mayonesa xcatic, aguacate tatemado montado sobre una tortilla cacao y frijol sofrito negro)

Tostada de vegetales \$95.00

(Mix de vegetales en vinagre montados en tostada de cacao con guacamole)

Tostada de atún \$125.00

(Atún, tomatillo, cebolla morada, rábano, cilantro, alioli montado sobre una tostada de cacao)

Reserva al: +52 624 157 8760