

Brunch Menu

LIGERO

Plato de fruta \$88

Fruta de temporada con yogurt y granola de la casa

Omelette blanco \$175

Omelette de claras con verduras asadas, queso crema y ensalada de la casa.
/ + Aguacate \$18 / + Jamón \$25 /

Omelette de 3 quesos c/ huitlacoche \$185

Omelette con queso asadero, queso de cabra y queso crema con huitlacoche.
papas sazonadas / + Aguacate \$18 / + Jamón \$25 /

Salmon toast \$218

Pan campesino, salmón ahumado con queso crema, pesto y aguacate.
/ + Huevo \$20 / + Extra Aguacate \$18 /

Avocado toast \$168

Pan campesino con aguacate sazonado, ensalada de la casa y queso parmesano rallado.

CHILAQUILES

Chilaquiles poblanos \$145

Chilaquiles verdes, queso cotija, crema, aguacate y frijol de la casa
/ + Huevo \$20 / + Pollo \$25 / + Chicharrón \$30 / + Barbacoa \$40 /
/ + Cochinita Pibil \$35 /

Chilaquiles tatemados \$155

Chilaquiles con salsa tatemada, queso asadero y aguacate
/ + Huevo \$20 / + Pollo \$25 / + Chicharrón \$30 / + Barbacoa \$40 /
/ + Cochinita Pibil \$35 /

Chilaquiles bechamel \$158

Chilaquiles con salsa bechamel de habanero, aguacate y queso asadero
/ + Huevo \$20 / + Pollo \$25 / + Chicharrón \$30 / + Barbacoa \$40 /
/ + Cochinita Pibil \$35 /

Chilaquiles rojos \$145

Chilaquiles con salsa roja, crema, aguacate, queso cotija y frijol
/ + Huevo \$20 / + Pollo \$25 / + Chicharrón \$30 / + Barbacoa \$40 /
/ + Cochinita Pibil \$35 /

CHILAQUILES RELLENOS

Rellenos de pollo \$185

Chilaquiles rellenos de pollo, queso asadero y con salsa a elegir
/ Salsa poblana / Salsa tatemada / Salsa bechamel / Salsa roja /
/ + Huevo \$20 / + Aguacate \$18 /

Rellenos de chicharrón \$198

Chilaquiles rellenos de chicharrón prensado, queso asadero y salsa a elegir
/ Salsa poblana / Salsa tatemada / Salsa bechamel / Salsa roja /
/ + Huevo \$20 / + Aguacate \$18 /

Rellenos de queso asadero \$195

Chilaquiles rellenos de queso asadero y con salsa a elegir
/ Salsa poblana / Salsa tatemada / Salsa bechamel / Salsa roja /
/ + Huevo \$20 / + Aguacate \$18 / + Pollo \$25 / + Chicharrón \$30 /
/ + Barbacoa \$40 / + Cochinita Pibil \$35 /

Rellenos de cochinita pibil \$205

Chilaquiles rellenos de cochinita pibil, frijol y con salsa a elegir
/ Salsa poblana / Salsa tatemada / Salsa bechamel / Salsa roja /
/ + Huevo \$20 / + Aguacate \$18 /

DULCE

Hot Cakes c/ frutos \$178

Hot Cakes (3 piezas) de la casa con frutos rojos, miel de maple y mantequilla

Hot Cakes c/ Nutella \$198

Hot Cakes (3 piezas) de la casa con frutos rojos, azúcar glass y Nutella

Chabelita Blueberry \$145

Panqué de glaseado de blueberries y frutos rojos

Chabelita Espresso \$168

Panqué de glaseado y un shot de café espresso

The Nolan French Toast \$185

French toast con glaseado, frutos rojos, relleno de blueberry y miel de maple.

Concha de \$48

/ Totomoxtle / Vainilla / Chocolate /

Concha rellena de Nutella \$66

/ Totomoxtle / Vainilla / Chocolate /

ESPECIALIDADES

Benedictinos New York \$198

2 huevos pochados, english muffin, lomo canadiense, salsa holandesa y papas sazonadas / + salsa holandesa con aceite Trufa blanca \$33 /

Benedictinos c/ Jamón Serrano \$235

2 huevos pochados, english muffin, jamón serrano, salsa holandesa original y papas sazonadas / + salsa holandesa con aceite Trufa blanca \$33 /

Benedictinos c/ Salmón ahumado \$225

2 huevos pochados, english muffin, Salmón ahumado, salsa holandesa original y papas sazonadas / + salsa holandesa con aceite Trufa blanca \$33 /

The Nolan Egg Sandwich \$195

Pan brioche, huevo revuelto (3) con mantequilla, queso americano, queso chedar, tocino y cebollín con papas sazonadas.

Huevos rotos \$215

3 huevos estrellados, papas sazonadas con tomate rallado y jamón serrano
/ + Aceite Trufa blanca \$45 /

Bombita veracruzana \$88

Concha casera de totomoxtle con frijol y queso gratinado
/ + Chilaquiles al gusto (salsa a elegir) + \$65 / + Cochinita pibil \$65 /
/ + Chicharrón \$30 /

CASERO

Molletes \$98

Pan campesino, frijo, queso gratinado y ensalada de la casa con aguacate.
/ + Huevo \$20 / + Chicharrón \$30 / + Barbacoa \$40 / + Cochinita Pibil \$35 /

Torta de barbacoa \$198

Torta de barbacoa de res en salsa verde con queso crema y chiles encurtidos

Tacos de barbacoa \$185

Tacos de barbacoa de res (3 piezas) / + Harina \$20 / + Queso \$15 /

Tacos de cochinita pibil \$176

Tacos de cochinita pibil y frijol (3 piezas) / + Harina \$20 / + Queso \$15 /

Enchiladas suizas \$165

Enchiladas suizas rellenas de pollo con queso y frijol

Enchiladas rojas \$158

Enchiladas rojas rellenas de pollo con queso y frijol

Burrito de chicharrón \$188

Burrito de chicharrón en harina casera, salsa verde, frijol y papas sazonadas.

Machacado con huevo \$175

Machacado con huevo a la mexicana, frijol y tortillas de harina (3 piezas).
/ + Salseado norteño \$25 / + Aguacate \$18 /

Huevos rancheros \$145

Huevos rancheros en cama de tortilla de maíz, frijo, queso y salsa tatemada

Huevos divorciados \$135

Huevos divorciados en cama de tortilla de maíz, con salsa poblana, salsa roja, frijol y queso cotija.

Un menudito \$165

Incluye bolillo o tortillas de maíz (solamente los domingos)

Concha rellena de crema pastelera \$58

/ Totomoxtle / Vainilla / Chocolate /

Berlinesa de Nutella \$68

Berlinesa de crema pastelera \$70

Nudo de canela \$135

Betún queso crema chai, crumble de nuez

Brookie \$180

Brownie y galleta, caramelo, helado de vainilla y nuez caramelizada

Cheesecake Lotus \$210

Horneado con trocitos de galletas Lotus, bañado en crema Lotus

Nabicookie \$120

Galleta chocochip y nuez con helado de vainilla