

BEBIDAS

Cafetería

	12 OZ.	16 OZ.
Americano Regular	\$45.00	\$50.00
Americano Espresso	\$55.00	\$60.00
Cappuccino	\$60.00	\$65.00
Latte	\$60.00	\$65.00
Mocca	\$60.00	\$65.00
Chocolate	\$50.00	\$55.00
Chai	\$65.00	\$70.00
Matcha	\$65.00	\$70.00
Té	\$40.00	\$45.00
Espresso Tónico	\$70.00	
Frappe (vainilla, mocca o galleta)		\$100.00
Shot Espresso Extra		\$30.00
Leche Vegetal		\$10.00
Afogatto		\$60.00

BARRA

	12 OZ.	16 OZ.
Jugo de Naranja	\$55.00	\$60.00
Jugo Rosa (betabel, naranja, fresa)	\$55.00	\$60.00
Jugo Verde (espinaca, jengibre, manzana verde y naranja)	\$55.00	\$60.00
Jugo Naranjado (zanahoria, piña)	\$55.00	\$60.00
Limonada de la casa (miel y menta)	\$55.00	\$60.00
Limonada Roja (frutos rojos y menta)	\$55.00	\$60.00
Limonada	\$55.00	\$60.00
Mojito Tostato (pepino y limón)	\$65.00	\$70.00

Refrescos

Refresco 355 ml	\$45.00
Leche de Chocolate 180 ml	\$55.00
Agua Natural 500 ml	\$35.00
Agua Mineral con infusión	\$50.00



POR LA MAÑANA

Chilaquiles

*Chilaquiles Sencillos	\$135.00
Tortillas de maíz crujiente bañada con salsa roja o verde.	
-Con Huevo	+\$40.00
-Con Pollo	+\$50.00
-Con Arrachera	+\$60.00

*Chilaquiles Tostato \$195.00

Tortillas de maíz crujiente bañada con salsa roja o verde, acompañado con machaca estilo Sinaloense y huevo.

Huevos al Gusto

*Steak and Eggs	\$300.00
Corte de Rib Eye bañado en sala chimichurri acompañado de huevo al gusto, Pao y frijol.	

*Huevos Benedictos	\$160.00
Huevos pochados bañados en salsa holandesa, jamón y arugula.	

*Huevos Florentinos	\$195.00
Huevos pochados bañados en salsa holandesa, salmón ahumado y arugula.	

*Huevos con Machaca	\$190.00
Machaca sinaloense guisada con verdura y huevo al gusto.	

*Huevos Rancheros	\$150.00
Huevo al gusto, salsa roja o verde, aguacate y arugula.	

Todos los platillos marcados con * van acompañados con frijol y papa o ensalada.

Varios

Bowl de Frutas	\$125.00
Fruta de temporada, granola y miel.	

Avena	\$105.00
Hojuela de avena acompañada de plátano, manzana y frutos secos.	

Hamburguesa Tostato	\$210.00
Pan Brioche, carne de res premium, hashbrown, huevo, queso monterrey y mermelada stout, acompañado de papas fritas o ensalada.	

Omelettes

Omelette Veggie	\$160.00
Tomate, champiñón, espinaca y aguacate, bañado en salsa verde.	

Omelette de Arrachera	\$195.00
Relleno de arrachera y aguacate, bañado de chutney de la casa y queso fresco.	

Omelette Gobernador	\$195.00
Relleno de atún ahumado, camarón y costra de queso, bañado en mayonesa spicy.	

Omelette de Rajas	\$160.00
Rajas poblanas con elote en crema, bañado en nuestra salsa poblana y queso fresco.	

Omelette de Machaca	\$190.00
Machaca Sinaloense guisada con verdura, bañado en nuestra salsa roja.	

Sándwiches & Toast

Avocado Toast	\$150.00
Hogaza hecha en casa, aguacate, arugula y huevo al gusto.	

Salmón Toast	\$190.00
Hogaza hecha en casa, salmon ahumado, aguacate y arugula.	

Sándwich de Pollo	\$150.00
Pan ciabatta de la casa, pollo a la plancha, lechuga, tomate, aguacate y queso mozzarella, acompañado de papas.	

Sándwich de Arrachera	\$190.00
Pan ciabatta de la casa, Arrachera, tomate, arugula, aguacate, queso mozzarella y cebolla caramelizada, acompañado de papas.	

Sándwich de Huevo	\$140.00
Pan brioche de la casa, huevo al gusto, jamón, tocino, aguacate, cebolla curtida y queso acompañado de papas.	

Grilled cheese sandwich	\$140.00
Pan tostado con mantequilla, combinación de quesos, tocino y aguacate.	

Pan Francés

Pan brioche con queso crema y mermelada de temporada hecha en casa.	
	\$145.00

Menú Kids

A elegir 2: Hot cakes, quesadilla o huevo al gusto. Incluye leche con chocolate o jugo de naranja.	
	\$150.00

Pregunta por la panadería del día

POR LA TARDE

Entradas

Camarones Roca \$225.00

Camarones fritos con salsa spicy en cama de mix de lechugas.

Taco de Pulpo \$95.00

Pulpo a las brasas marinado al ajillo en tortilla de maíz y aguacate.

Taco de Rib Eye \$95.00

Corte de Rib Eye, cilantro, cebolla curtida y aguacate.

Tiradito de Atún \$205.00

Láminas de atún bañadas con salsa especial de la casa.

Papas Trufadas

Papas trufadas, parmesano y perejil. \$125.00

Ceviche de Temporada

Pesca del día, cebolla morada, pepino \$225.00
persa, tomate cherry, aguacate y mango.

Ensaladas

Ensalada de Frutos Rojos \$125.00

Mix de lechugas, fresas, queso fresco, y frutos secos, con vinagreta de frutos rojos.

-Con Pollo +\$50.00

-Con Arrachera +\$60.00

Sopas y Cremas

Sopa de Tortilla \$125.00

Caldillo de tomate, tortilla frita, crema y aguacate.

Crema de Temporada \$145.00

Verdura de temporada con pan de hogaza.

Pizzas

Pepperoni \$135.00

A base de masa madre, salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Margherita \$135.00

A base de masa madre, rodajas de tomate y albahaca.

Prosciutto, Arugula y Parmesano \$155.00

A base de masa madre, pera, prosciutto, parmesano y arugula.

Platos Fuertes

Philli de Rib Eye \$195.00

Corte de Rib Eye, cebolla, morrón y queso mozzarella; acompañado de papas fritas

Steak and Fries \$345.00

300 gramos de Rib eye acompañado de papas trufadas, ensalada o vegetales grill.

Rissoto de Pulpo 295.00

Al ajillo acompañado de pulpo adobado.

Rissoto de Arrachera \$295.00

En salsa poblana, arrachera con pesto.

Hamburguesa de Res \$175.00

Pan Brioche, carne de res premium y queso acompañado de papas fritas o ensalada.

Pastas

Fetuccini/Paprdelle sencillo \$180.00

Pasta fettuccini en salsa a tu elección.
(Al ajillo, Poblana o Pomodoro).

-Con Pollo +\$50.00

-Con Arrachera +\$60.00

-Con Pulpo +\$80.00

-Con Camarón +\$80.00

Extras

Huevo \$20.00

Tocino \$35.00

Pollo \$50.00

Jamón \$35.00

Queso \$20.00

Arrachera \$60.00

Chilaquiles \$60.00

Aguacate \$30.00

Fruta \$50.00

Pan \$30.00

Pulpo \$80.00

Menú Kids

Pizza de pepperoni o queso \$135.00

A base de masa madre, salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Chicken tenders \$145.00

Tiritas de pollo empanizado acompañadas de papas fritas.

Pregunta por la panadería del día