

# ALIMENTOS



Desayunos & Brunch

## HUEVOS

**OMELETTE OSAKA** \$ 95  
Jamón de pavo, queso manchego, jitomate y albahaca. Acompañado con ensalada y pan de la casa.

**OMELETTE SAPORO** \$ 95  
Jamón de pavo, queso panela y espinaca. Acompañado con ensalada y pan de la casa.

**OMELETTE NAGASAKI** \$ 95  
Champiñones con queso de cabra. Acompañado con ensalada y pan de la casa.

**OMELETTE HIROSHIMA** \$ 95  
Queso manchego y tocino crujiente en cubitos bañado en salsa de quesos y más tocino. Acompañado con ensalada y pan de la casa.

**OMELETTE SAITAMA** \$ 95  
Salchicha tipo Frankfurt, queso de cabra, queso gouda y cebollín. Acompañado de ensalada y pan de la casa.

**OMELETTE KAWASAKI** \$ 90  
Flor de calabaza, elote y queso panela asado servido en salsa verde picosita, acompañado de frijoles y pan de la casa.

**CHIBA** \$ 85  
Huevos al gusto en salsa verde o roja, servidos sobre tortilla frita acompañadas con frijoles y pan de la casa.

**Todos nuestros Omelettes llevan 2 huevos, y los puedes pedir de puras claras**

## STARTERS

**CÓCTEL DE FRUTA** \$40

Fruta de temporada con granola de la casa y miel

**PARFAIT** \$75

Capas de yogurt y frutas rojas con granola de la casa.

Capas de yogurt, pudding de chíá en leche de almendra, plátano, puré de manzana y granola de la casa.

**BOWL DE AVENA FRUTOS ROJOS** \$90

·Frutos rojos, Chíá y miel

**BOWL DE AVENA PLATANO** \$80

·Plátano, crema de cacahuete y almendras

**PAN FRANCÉS** \$70

·Con mermelada de frutos rojos y fresas

·Con miel maple y plátano

**WAFFLES** \$70

·Con Nutella, fresas y crema

·Con plátano, salsa caramelo, crema y nueces.

## CHILAQUILES

**CHILAQUILES FIT** \$ 100

Tortilla de maíz horneada y deshidratada, salsa verde o roja de la casa, con pechuga a las finas hierbas, un poco de crema y queso panela.

**CHILAQUILES FAT** \$ 105

Tortilla de maíz frita, bañada en salsa verde o roja de la casa, chicharrón de la ramos, crema, acompañados de una mezcla de frijoles refritos negros y queso manchego y pan recién horneado.

**Puedes pedirlos con extra de huevo o de queso gratinado.**

**Y también puedes pedir tus chilaquiles en paquete por (+ \$40), se incluye bebida y jugo.**

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LUNES A VIERNES DE 09.00 A 18.00- SÁBADOS DE 09.00 A 15.00

SI REQUIERES FACTURA SOLICITA TU TICKET Y FACTURA EN NUESTRO PORTAL DE AUTOFACTURA

# ALIMENTOS



Desayunos & Brunch

## SALADITOS

<b>MOLLETES</b>	<b>\$ 80</b>
Sobre pan de caja, frijoles, queso manchego y pico de gallo. Agrega Jamón por \$15 pesos extra	
<b>ENGLISH MUFFIN DE SALCHICHA</b>	<b>\$ 100</b>
Muffin inglés con salchicha de desayuno cortada en mariposa, huevo revuelto en disco, queso cheddar con crema ciboulette.	
<b>ENGLISH MUFFIN DE JAMÓN DE PAVO</b>	<b>\$ 85</b>
Muffin inglés con jamón de pavo, huevo revuelto en disco, queso cheddar con crema ciboulette.	
<b>ENGLISH MUFFIN DE TOCINO</b>	<b>\$ 85</b>
Muffin inglés con par de lonjas de tocino ahumado, huevo revuelto en disco, queso cheddar untado con crema de de chipotle. Picosito**	
<b>BAGGEL DE PAVO</b>	<b>\$ 80</b>
Jamón de pavo con queso gouda, lechuga, jitomate, mayonesa a las finas hierbas.	
<b>BAGGEL DE POLLO BBQ</b>	<b>\$ 80</b>
Pollo a la BBQ, queso manchego, cebolla caramelizada y pepinillo.	
<b>BAGGEL SERRANO</b>	<b>\$ 85</b>
Jamón serrano, queso de cabra, arúgula, jitomate y aceitunas negras.	
<b>BAGGEL SALMÓN AHUMADO</b>	<b>\$ 140</b>
Salmón, queso crema, arúgula, eneldo y alcaparras.	
<b>PANINI CUATRO QUESOS</b>	<b>\$ 90</b>
Mezcla de quesos Gouda,Manchego,Azul y Mozzarella con salsa chipotle en nuestro pan casero suave al grill.	
<b>PANINI CLÁSICO</b>	<b>\$ 90</b>
Jamón de pavo, queso gouda, lechuga y jitomate con mayonesa a las finas hierbas en nuestro pan casero suave al grill.	
<b>PANINI ALEMÁN</b>	<b>\$ 120</b>
Roast Beef, queso Gouda, pepinillos, cebollas caramelizadas con aderezo de mostaza Dijon y perejil en nuestro pan casero suave al grill	
<b>QUICHÉ</b>	<b>\$ 80</b>
Tarta salada de la semana acompañada con guarnición. Pregunte por las opciones que podemos ofrecerle. (Tiempo de preparación 20 minutos)	

TAMAÑO INDIVIDUAL 23 CM

\$ 100

## PIZZETAS

**PEPPERONI y MOZARELLA**

**MARGARITA** (albahaca, jitomate y mozzarella)

**HAWAIANA** (Jamón de pavo, piña y mozzarella) (+10MXN)

**VEGETARIANA** (cebolla morada, pimientos, aceitunas negras y champiñones)

**CUATRO QUESOS** (Gouda, Manchego, mozzarella y queso azul)

**POLLO A LA BBQ** (+10MXN)

**HIGO CON QUESO DE CABRA**,nueces caramelizadas y miel (+20MXN)

**JAMÓN SERRANO**, arúgula y aceitunas negras (+20MXN)

## EMPANADAS

**EMPANADA ARGENTINA DE CARNE**

\$ 45

carne de res molida, aceitunas, huevo, cebolla, pimientos

**EMPANADA ARGENTINA CAPRESSE**

\$ 45

Jamón, albahaca, jitomate y mozzarella

**EMPANADA ARGENTINA ELOTE**

\$ 45

Elote, mozzarella

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LUNEAS A VIERNES DE 09.00 A 18.00- SÁBADOS DE 09.00 A 15.00

# ALIMENTOS

Desayunos & Brunch



TOSTAS

## AVOCADO TOAST \$ 100

Dos rebanadas de pan tostado con una cama de aguacate, ajonjolí, cherries macerados y cebolla caramelizada con vinagre balsámico y huevo frito o revuelto

## LA VEGANA \$ 100

Dos rebanadas de pan tostado con una cama de hummus, champiñones al ajillo, cherries y espinaca

## SMOKED SALMON \$ 180

Dos rebanadas de pan tostado con una lonja de salmón ahumado, queso philadelphia, cherries, alcaparras, arúgula, cebollin y mix de ajonjolí

## VEGGIE \$ 100

Dos rebanadas de pan tostado con una cama de jocoque, verduras al grill y ajonjolí caramelizado

## ESPAÑOLA \$ 100

Dos rebanadas de pan tostado con jocoque con Jamón Serrano, cherries macerados, arúgula y un toque de reducción balsámica

## PAQUETES DE DESAYUNO HASTA LAS 1.30 PM

### CLÁSICO \$ 160 FORTE \$ 165

· Infusión · Jugo de naranja · Coctel de fruta con granola y miel.  
· Omelette Osaka - Nagasaki - Kioto - Sapporo - Saitama - Kawasaki - Hiroshima - Chiba

· Infusión · Jugo de naranja · Coctel de fruta con granola y miel. · Muffin de Salchicha - Pavo - Tocino

### FIT \$ 180

· Infusión · Jugo de naranja · Parfait (de frutos rojos ó plátano con pudding de chia)  
· Tostas dulces o saladas  
\*Opción tosta Salmón + \$80

### MEXICANO \$ 140

· Infusión · Jugo de naranja · Coctel de fruta con granola y miel. · Molletes

### PETIT \$ 105

· Infusión · Pan Francés ó waffles

### NEOYORQUINO \$ 150

· Infusión · Jugo de naranja · Coctel de fruta con granola y miel. · Baggel Pavo - Serrano - Pollo BBQ  
• Opción Baggel Salmón + \$50

### PAQUETE AMIGO \$ 285

· 2 té o refrescos · 2 pizzetas o ensaladas

### PAQUETE EXPRESS \$ 135

· 1 Panini y un té ó refresco

#### BEBIDAS INCLUIDAS (12 OZ)

Té negro - Té verde - Té puerh - Rooibos - Tisana - Americano - Prensa Francesa - Espresso

#### EXTRAS (12 OZ)

Té Blanco - Té Matcha - Té Oolong - Capuccino - Lattes

NUESTROS PAQUETES

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LUNES A VIERNES DE 09.00 A 18.00- SÁBADOS DE 09.00 A 15.00

# ALIMENTOS



Desayunos & Brunch

<b>ENSALADAS</b>	<b>ENSALADA BALSÁMICA</b> \$ 95 Mix de lechugas, jamón serrano (30 gramos), queso de cabra, tomates cherry macerados y crotones, para acompañar aderezo balsámico, arándanos y semillas de girasol caramelizadas	<b>EXTRAS</b>	<b>PECHUGA DE PAVO (40 GRAMOS)</b> \$ 20
	<b>ENSALADA GRIEGA</b> \$ 85 Mix de lechugas, queso panela, cebolla morada, pepino, cherries, pimienta, aceitunas negras con aderezo de oliva al limón. Acompañada de grisines caseros		<b>POLLO PORCIÓN COMPLETA (80 GRAMOS)</b> \$ 30
	<b>ENSALADA DE POLLO AL CHIMI</b> \$ 95 Mix de lechugas, pollo al chimichurri (80 gramos), tomates cherry, queso panela, arúgula y crotones, para acompañar aderezo de jengibre, pepitas y semillas de girasol caramelizadas		<b>POLLO MEDIA PORCIÓN (40 GRAMOS)</b> \$ 20
	<b>ENSALADA DE JAMÓN Y PASTA</b> \$ 90 Mix de lechugas, Jamón de pavo, queso gouda, elote, aguacate, pasta fussili, crotones y aceite de oliva		<b>TOCINO (30 GRAMOS)</b> \$ 15
	<b>ENSALADA HIGO Y FRESA</b> \$ 105 Mix de lechugas, higos frescos, queso panela, fresa, crotones acompañados de nueces caramelizadas con un aderezo de miel y naranja		<b>JAMÓN SERRANO (30 GRAMOS)</b> \$ 35
	<b>ENSALADA SALMÓN AHUMADO</b> \$ 140 Mix de lechugas, salmón ahumado, queso panela, crotones acompañados de ajonjolí y nueces caramelizadas con un aderezo de jengibre		<b>QUESO MANCHEGO (60 GRAMOS)</b> \$ 30
	<b>ENSALADA PERA Y QUESO AZUL</b> \$ 100 Mix de lechugas, jamón serrano (30 gramos), peras caramelizadas, queso azul, ajonjolí y pepitas caramelizadas, para acompañar vinagre balsámico con grisines caseros.		<b>QUESO GOUDA (40 GRAMOS)</b> \$ 20
			<b>HUEVO (PZ)</b> \$ 15
			<b>AGUACATE (1/2 AGUACATE)</b> \$ 25
			<b>MERMELADA (30 GRAMOS)</b> \$ 15
			<b>PAN EXTRA (2PZ)</b> \$ 20
			<b>PORCIÓN PAPAS CHIPS</b> \$ 30
			 <b>SI REQUIERES FACTURA NO TE OLVIDES DE SOLICITAR TU TICKET Y GENERARLA EN NUESTRO PORTAL DE AUTOFACTURA (SOLO SE FACTURA CONSUMOS DEL MES EN CURSO)</b>  Si eres alérgico a alguno de los ingredientes listados o tienes dudas por favor indícale al mesero antes de ordenar. Estamos para consentirte, estas en tu casa!

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LUNES A VIERNES DE 09.00 A 18.00- SÁBADOS DE 09.00 A 15.00

# LO DULCE



Sujeto según disponibilidad

PANES Y MÁS

## PANES DULCES

SCONES	\$ 45
HOJALDRES	\$ 50
PALMERAS	\$ 40
ROLES	\$ 50
·Canela, Almendras y nueces con glass ·Dulce de leche y nueces	
·Nutella y Macadamia ·Fresa o Zorzamora	
MINI BABKA	\$ 40
CHEESECAKE BUNS	\$ 45
MINI PANQUES	\$ 45
MINI CONCHAS	\$ 30

## REPOSTERIA

CAKES	\$ 90
·Carrot Cake ·Mostachón Frutos Rojos	
·Mostachón con Plátano, cajeta y nuez ·Cheesecake	

TARDALETAS	\$ 90
·Limón con merengue de lavanda ·Manzana ·Cremona ·Tarta Fruta	
·Tarta Flores ·Bombón: dulce de leche con chocolate	

TARDALETAS PREMIUM	\$ 100
·Frutos rojos con pastelera ·Higo y crema de queso ·Tarta Pera	
·Tarta Banoffee ·Raffaello ·Marroc	

TARDALETAS MINI	\$60
-----------------	------

BLONDIES/ BROWNIES /BROWNIE MOKA/ LEMONIES	\$ 65
--	-------

MARQUISE CHOCOLATE	\$ 80
--------------------	-------

TRUFA	\$ 90
-------	-------

CUPCAKES	\$ 35
----------	-------

GALLETAS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matcha, chocolate blanco y arándanos</li> <li>• Chai de la casa</li> <li>• Vainilla con 3 chocolates</li> <li>• Chocolate con corazón de queso crema</li> <li>• Choco Platano</li> <li>• Red Velvet con corazón de queso crema</li> <li>• Nuez, almendras y chispas de chocolate</li> <li>• Macadamia, chocolate blanco y rellenas de dulce de leche</li> <li>• Avena y amaranto rellenas de frambuesa</li> <li>• Conejito Turín (+5 MXN)</li> <li>• Manzana</li> <li>• Galleta Oreo</li> <li>• Galleta M&amp;M</li> </ul>	\$ 50
---	-------

ALFAJORES ARGENTINOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolate Oscuro</li> <li>• Chocolate Blanco</li> <li>• Chocolate Oscuro con nuez</li> <li>• Chocolate Blanco con nuez</li> <li>• Chocolate Blanco con corazón de frambuesa</li> </ul>	\$ 60
---	-------

## SOLO BAJO PEDIDO - (PEDIDO MINIMO DE 3 DIAS DE ANTICIPACION)

• Trufa entera	\$700
• Tarta grande de Higo	\$500
• Tarta grande de limon y merengue de lavanda	\$400
• Tarta grande de manzana	\$400
• Tarta grande frutos rojos	\$500

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LUNES A VIERNES DE 09.00 A 18.00- SÁBADOS DE 09.00 A 15.00