



## jugos y bebidas

### MIMOSA

Con Jugo de naranja (240 ml)

**\$95**

### BLOODY MARY

(300 ml)

**\$130**

### CHOCOMEZCAL

Chocolate con Mezcal y crema batida (300 ml)

**\$98**

### SMOOTHIES

Fresa, plátano o papaya. Preparados con leche y yogurt (300 ml)

**\$60**

### Clásicos

### NARANJA O TORONJA (240 ml)

**\$50**

### ZANAHORIA (240 ml) \$50

### VERDE (240 ml) \$50

### Mixtos

### CORAL

Naranja, papaya y fresa (300 ml)

**\$58**

### VAMPIRO

Naranja, zanahoria y betabel (300 ml)

**\$58**

### PULSO

Naranja, manzana y avena (300 ml)

**\$60**

### ANTIGRIPIAL

Naranja, piña, jengibre y miel (240 ml)

**\$60**

## bebidas calientes

### AVENA \$60

### CHOCOLATE, CAFÉ, LECHE O TE \$39

### CAPPUCCINO O LATE \$45

### ESPRESSO \$45

## nuestra panadería

### PAN FRANCES

con crema fraiche de maple

**\$65**

### CANASTA DE PAN DULCE (4 pz) \$45

### HOT CAKES (3 pz) \$70

### WAFFLES

con queso crema y frutos rojos (2 pz)

**\$75**

## pan sin gluten

### BLANCO (2 REBANADAS) \$60

### MUFFIN DE NUEZ (1 PZ) \$30

### PAN DE ELOTE \$35

### GALLETAS CON PASAS(4 PZ) \$60

### BROWNIE \$55

### PASTEL 3 LECHES \$65

## plato de fruta

### PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$65

Biónico plátano, fresa y papaya con cultivos de yogurt natural y granola **\$70**

Con yogurt y granola **\$75**

## vegetariano

### SANDWICH GRILL

pan de centeno negro, aguacate, germen de alfalfa, cacahuete tostado y tomate, servido con chucrut (col agrí dulce) y jalapeños

**\$80**

### CHAPATA CAPRESE

Tomate, queso panela, albahaca, olivo y balsámico

**\$95**

### OMELETTE VEGETARIANO DEL CAMPO

dos claras con granos de lenteja, calabacita italiana y hierbas frescas; servidos con ensalada

**\$90**

### QUESO PANELA ASADO

Con verdolagas, aguacate y salsa ranchera

**\$90**

\* Pregunte por nuestro pan sin gluten

## ordenes

Aguacate // Tocino // Chorizo // Jamón

**\$60**



## especialidades

### CHILAQUILES

Servidos con crema, queso, cebolla y frijoles

Pollo (100 gm) **\$110**

Carne (100 gm) **\$115**

Huevo (2 pz) **\$98**

### APORREADILLO

Huevos con cecina (70 gm),  
frijoles refritos y aguacate

**:\$115**

### ENCHILADAS SUIZAS (3 PZ)

Pollo (90 gms), salsa verde, crema  
y queso manchego

**\$110**

### HUARACHE

Con frijoles, salsa verde, verdolagas,  
nopales, crema y queso.

Res (100 gms), carne enchilada (100 gms)  
o chicharrón prensado (100 gms)

**\$\$115—\$118**

### BURRITO AL ALBAÑIL

con carne de res (90 gm), frijoles, pimientos,  
lechuga, queso manchego y salsa mexicana

**\$128**

### ENFRIJOLADAS (3 PZ)

Rellenas con pollo (90 gm), crema, queso y cebolla

**\$105**

### CHAPATA DE JAMON DE PAVO Y QUESO MANCHEGO

con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y pepino

**\$95**

### ENMOLADAS (3 PZ)

Rellenas con pollo (90 gm), crema, queso y cebolla

**\$105**

## dos huevos

### BENEDICTINO

Montados sobre bisquet hecho en casa, tomates  
al horno, jamón, espinacas y salsa holandesa

**\$98**

### OMMELETTE DE CUITLACOCHÉ

Con queso, papa cambray y salsa de elote

**\$99**

### OMMELETTE DE ESPINACAS

Con queso de cabra y vegetales asados

**\$98**

### HUEVOS A LA CAZUELA

Pochados y servidos en cazuela con salsa  
molcajeteadá, epazote y queso manchego

**\$90**

### HUEVOS CON MACHACA NORTEÑA

A la mexicana con tortillas de harina

**:\$139**

### TORTILLA MEXICANA

Dos huevos, tomate, nopales, flor de  
calabaza y elote con salsa de requesón

**\$95**

### AL ALBAÑIL

Con chorizo y queso panela

**\$90**

### CLASICOS (AL GUSTO)

A la Mexicana, Revueltos con  
jamón, chorizo o salchicha

**\$90**

\*Si desea Huevos al gusto, pregunte a su mesero

\*Todas la especialidades se sirven con pan