



Desayunos

PLATO DE FRUTA

Fruta fresca de temporada acompañada con yogurt natural y granola

\$87

AVENA CON FRUTOS ROJOS

Avena cocinada con agua o leche de su elección, con topping de granola y frutos rojos

\$71

HUEVOS AL GUSTO

(3 ingredientes*) 2 huevos estrellados o revueltos con 3 ingredientes a elegir, acompañados con frijoles refritos

\$104

OMELETTE AL GUSTO

(3 ingredientes*) 2 huevos con 3 ingredientes a elegir, acompañados de ensalada y papa cambray

\$104

HUEVOS CON CECINA

2 huevos estrellados servidos con cecina de Yecapixtla y acompañados de frijoles refritos

\$155

HUEVOS MOTULEÑOS

Originarios de Motul Yucatán, huevos estrellados servidos con salsa elaborada a base de jitomate, cebolla y jamón ahumado sobre tortilla con frijoles, platano macho y chicharos

\$120

HUEVOS POCHADOS

Huevos pochados servidos en un pan brioche y bañados en salsa holandesa acompañados de papa cambray, ensalada y espárragos salteados

\$131

CON PECHUGA DE PAVO **\$140** CON ROAST BEEF **\$154**

ENMOLADAS DE POLLO

3 piezas de tortilla rellenas de pollo bañadas en nuestro mole poblano hecho en casa, acompañado de lechuga, crema y cebolla

\$142

*Adicionales: Cebolla, jitomate, chile serrano, jamón, espinaca, tocino, chorizo y pimientos.

ENCHILADAS POBLANAS (Pollo/Panela)

3 piezas de tortilla rellenas de pollo o panela bañadas en nuestra salsa poblana hecha en casa, crema, queso y cebolla.

\$119

CHILAQUILES

Tortilla frita bañada con la salsa de su elección, Salsa Roja, Verde y Mole

\$115

MOLLETES

2 mitades de birote con frijoles refritos y gratinados con queso gouda acompañados del guiso de su elección (Chorizo, Chicharrón, Champiñón al ajillo o dulces)

\$105

TOAST AGUACATE C/HUEVO

Rebanada de pan de centeno con aguacate macerado con aceite de oliva, coronado con huevo y arugula fresca

\$115

TOAST DE ROAST BEEF

Rebanada de pan de centeno con roast beef con aguacate macerado con aceite de oliva, coronado con huevo y ensalada fresca

\$146

PAN FRANCÉS

Pan brioche espolvoreado con azúcar y canela, acompañado de frutos rojos y miel de agave

\$99

WAFFLES

2 piezas de crujientes waffles estilo belga con (frutos rojos, cajeta, miel mapple ó tocino) y espolvoreados con azúcar glass

\$110

HOT CAKES

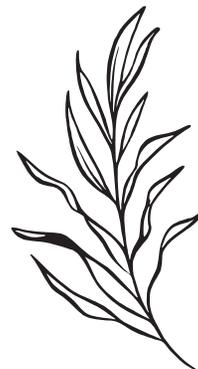
3 piezas de hot cakes espolvoreados con azúcar glass y acompañados con frutos rojos

\$110

QUESADILLAS

3 Quesadillas con tortilla de maíz azul (rellenas queso mozzarella y nuestros deliciosos guisos de chicharrón prensado, flor de calabaza y champiñones)

\$89



Sandwiches



CLUB SANDWICH

Sandwich de 3 capas de pan de caja blanco, jamón de pierna, tocino, jitomate, lechuga y huevo estrellado, acompañado con papas a la francesa

\$139

SANDWICH DE POLLO EMPANIZADO

Sandwich de pan de caja blanco, milanesa de pollo empanizada con lechuga, jitomate, mix de coles dulces y aderezo chipotle de la casa

\$135

CROQUE MADAME

Sandwich elaborado con pan de caja blanco relleno de jamón de pierna, huevo estrellado, gratinado y acompañado con papas a la francesa

\$120

PANNINI DE POLLO

Ciabatta rellena de pechuga de pollo a la plancha con cebolla caramelizada, jitomate, mix de lechuga y aderezo ranch

\$130

BAGUETTE DE ROAST BEEF

Baguette de granos relleno de roast beef, aderezo de mostaza, mousse de aguacate, jitomate deshidratado y cebolla caramelizada

\$159



Extras

HUEVO 1 pz
\$15

POLLO 40 gr
\$30

ARRACHERA 60 gr
\$35

PANELA 50 gr
\$15

CHORIZO 40 gr
\$20

CHAMPIÑONES 40 gr
\$20

CAJETA 40 g
\$25

MERMELADA 40 gr
\$25

AGUACATE 60 gr
\$32

FRIJOLES 50 gr
\$25

Bebidas

ESPRESSO

Extracción en máquina Italiana sencillo 3 Onzas

\$33

Doble 5 Onzas

\$44

LATTE

Shot de espresso + Leche de su elección

\$72

CAPUCHINO

Shot de espresso + Leche espumada de su elección

\$62

JUGO NATURAL

Naranja, verde, toronja, zanahoria

\$45

REFRESCOS

\$28

AGUA MINERAL

\$28



Café del día

Disfruta de nuestro café de especialidad, una variedad arábica de México cultivada en cafetales de sombra, libres de productos químicos y situados entre 700 y 1,000 metros sobre el nivel del mar.

Este café, cuidadosamente seleccionado, ofrece un sabor auténtico y suave que celebra la riqueza de su origen natural.

\$45.00

Entradas

ENSALADA CÉSAR

Corazones de lechuga italiana, aderezo César con anchoas, ajo y queso parmesano reggiano

\$91

CARPACCIO DE BETABEL

Betabel rebanado acompañado con una ensalada de arugula fresca, reducción de balsámico, nuez y ceniza de queso de cabra

\$120

ENSALADA DE MANZANA VERDE CON QUESO

Mix de lechugas y espinacas, manzana verde, amaranto con miel, jitomate cherry, queso frito y vinagreta de frambuesa

\$111

BAO DE PORK BELLY

2 piezas de pan bao relleno de pork belly, acompañado de ensalada de coles dulces, pepinillos y aderezo de sriracha

\$130

CARPACCIO DE RES

Caña de res marinada, acompañado con ensalada de arugula fresca, aderezo de limón asado y queso parmesano

\$163

TACO DE PICAÑA

Con costra de queso, cebolla cambray, rabano y ensalada verde

\$99

TOSTADA DE ATÚN

Tostada de maíz azul con cubos de atún fresco, pepino, guacamolada, poro frito y rabano sandía

\$126

TORTA AHOGADA

Birote salado con CARNITAS ó CAMARON bañados en nuestra salsa de la casa

CARNITAS **\$85** CAMARÓN **\$99**



CEVICHE DE PULPO FRITO

Ceviche de pulpo marinado en jugo de limón y naranja con cebolla morada, aguacate y chile serrano

\$149

AGUACHILE NEGRO DE CAMARON

Camaron curtido en jugo de limón, chilimole, cebolla morada, julianas de chile serrano, aguacate y pepino

\$139



Fuertes

SALMON A LA PARRILLA

Lonja de salmón a la parrilla con mantequilla de hierbas, acompañada de arroz blanco y verduras al vapor

\$239

SALMON EN SALSA DE ALMENDRA

Lonja de salmón bañada en nuestra salsa especial de almendras, acompañada de arroz blanco y mix de vegetales baby

\$245

ATUN EN COSTRA CON SALSA MANGO

Lonja de atún con costra de amaranto acompañada de ensalada fresca, aderezo balsámico y pure de coliflor rostizada

\$215

PECHUGA CRUNCHYS RELLENA

Pechuga de pollo empanizada acompañada de ensalada fresca y pure de papa con ajo

\$200

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Milanesa de pollo a la plancha acompañada de ensalada fresca y arroz blanco con mantequilla

\$180

MILANESA DE RES

Milanesa de res empanizada acompañada de papa al ajillo y ensalada fresca con aguacate

\$200

ARRACHERA CHEMA

Arrachera marinada acompañada de cebolla frita, coliflores con verdolagas y pure de papa con gravy al tequila

\$229

HAMBURGUESA

Hamburguesa de res con pan brioche, queso, tocino, papas a la francesa y un dip de salsa BBQ

RES ANGUS **\$165** CAMARÓN **\$185**

PICAÑA GRILL

Acompañada de vegetales asados, elote, cebollitas cambray y chimichurri

\$269

RIB EYE

Acompañado de papas cambray y espárragos, bañado en salsa de reducción de vino tinto

\$310

PULPO MATCHO

Pulpo asado y bañado en salsa matcha acompañado de pure de papa, ensalada fresca y vegetales

\$310

CAMARON ZARANDEADO

Acompañados de ensalada fresca, guacamolada y arroz blanco con mantequilla

\$290

PORK BELLY EN PEPIAN.

Acompañado de una terrina de papa, mix de chicharo con garbanzo y curtidos

\$259

MILANESA NAPOLITANA

Milanesa de pollo empanizada en panko bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso gouda

\$190



Pastas

SALSA ALFREDO

Salsa clásica con tocino, crema, queso

\$140

SALSA POMODORO

Salsa clásica pomodoro a base de jitomate con albahaca fresca

\$140

FRUTO DE MAR

Salsa preparada a base de fondo de mariscos

\$149

PEPERONCINO

Pasta con chile quebrado, aceite de ajo, jugo de limón y perejil

\$147



De la casa

GUACAMOLE / \$89

QUESO FUNDIDO

(CAMPIÑÓN/CHORIZO) / \$107

SOPA DE TORTILLA / \$69

CALDO TLALPEÑO / \$74

CREMA ELOTE / \$71

FAJITAS

ARRACHERA **\$170** POLLO **\$160** CAMARON **\$190**



Postres

TARTA DE CHOCOLATE

\$110

CHESSECAKE

\$95

PAN DE ELOTE

\$89

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$110

PAY DE NUEZ

\$89

Extras

HUEVO 1 pz
\$15

POLLO 40 gr
\$30

ARRACHERA 60 gr
\$35

CAMARÓN 60 gr
\$39

PANELA 50 gr
\$15

CHORIZO 40 gr
\$20

CHAMPIÑONES 40 gr
\$20

CAJETA 40 g
\$25

MERMELADA 40 gr
\$25

AGUACATE 60 gr
\$32

FRIJOLES 50 gr
\$25

ARROZ 50 gr
\$25

PURE DE PAPA 80 gr
\$30



Bebidas

REFRESCOS **\$28**

AGUA MINERAL **\$28**

TOPO CHICO **\$30**

PERRIER **\$48**

CERVEZA

(CORONA, PACIFICO) **\$38**
NEGRA MODELO Y MODELO
ESPECIAL **\$42**

NARANJADA O LIMONADA
MINERAL / NATURAL **\$45**

