DESAYUNOS

l	DESKTONOS	
ال	Plato de frutas de temporada Acompañado de queso cottage, yogurt natural y granola	\$120
	Muesli Avena, frutos secos, miel de abeja, fresa y plátano	\$130
	Tazón de frutos rojos con chía Fresa, frambuesa, zarzamora, blueberry y chía con canela	\$155
	Toast de crema de cacahuate con fruta de temporada	\$130
	Mix de cerealesAcompañado de plátano o fresa	\$80
	PLATILLOS	
	Desayuno continentalCafé o té, pan dulce, jugo de naranja, toronja o verde y un plato de frutas	\$200
	Desayuno americano Café o té, pan dulce, jugo de naranja, toronja o verde, plato de frutas, huevos y chilaquiles al gusto	\$310
	Crepas de jamón con queso en salsa casse	\$220
	Huevos turcos4 piezas de huevos al horno escalfados con pimientos rostizados y salsa de la casa	\$230
	Sándwich monte cristo Sándwich de jamón y queso gouda gratinado y capeado, acompañado de pera asada con miel maple y azúcar glass	\$250
	Portobello rellenoGratinado con espinacas y tocino acompañado de huevo cocido y ensalada mixta	\$230
	Toast de salmón ahumado y crema de aguacate	\$310
	HUEVOS Y OMELETTES	
	Huevos motuleños — Huevos al horno acompañado de frijol negro, plátano macho asado, chicharos y jamón de piernas en salsa de jitomate sobre tortilla pochada	\$200
	Omelette de claras con espinacas y queso panelaAcompañado con calabazas y zanahorias al vapor en salsa de flor de calabaza	\$175
	Omelette relleno de chilaquiles Omelette gratinado acompañado de frijoles, cubos de tocino con miel maple	\$175
	Huevos con machaca en salsa verdeHuevos acompañados con frijoles, chiles toreados, cebollita cambray asada y medio aguacate	\$190
	Tortilla españolaClásica tortilla española acompañada de cherrys asados y ensalada de espinacas	\$175
_င	Huevos en salsa roja y arrachera	\$285

Todo el pan es hecho en casa



Chilaquiles fritos o al horno Elige tu salsa y proteína

SALSAS: Verde asada | Roja | Habanero tatemado | Cacahuate | Pasilla y mezcal | Chipotle cremosa Frijoles con hoja santa | Salsa de mole \$130

Extras

PROTEINA: Huevos (2 piezas) \$40 | Arrachera \$100 | Rib eye \$130 | Camarones \$110

Queso panela asado \$70 | Orden de aguacate \$70 | Cochinita pibil \$90

Pollo asado \$80 | Carnitas \$80

ESPECIALES

Tamachile Relleno de cochinita pibil en salsa de frijol negro, crema, queso Cotija y salsa xnipec	\$240
Taquitos dorados o blanditos De carne de borrego, acompañado de salsa verde y roja, chiles toreados y verduras encurtidas	\$250
Pastel azteca Pastel gratinado a base de tortilla de maíz con pollo, salsa poblana con rajas y elote	\$210
Tacos de canasta4 piezas de tacos (chicharrón, papa con chorizo, cochinita y rajas con pollo), acompañados de salsa verde cruda y verduras encurtidas	_ \$180
Molletes de birria de res3 piezas de molletes acompañados de frijol negro y birria, gratinados en horno acompañados de pico de gallo y chiles toreados	\$200

PLATILLOS DULCES \$130

Waffles | Hotcakes | Pan francés | Bisquet rellenos de nata

Acompañados de frutos rojos, yogurt natural, miel de maple

Extras:

Helado de vainilla \$45 | Crema batida \$20 | Nutella o crema de cacahuate \$30

JUGOS FRESCOS

Jugo verde \$60 | Jugo de zanahoria \$60 | Jugo de naranja \$60 | Jugo de betabel \$65

Jugo de toronja \$60 | Jugo energético \$80

LICUADOS

(Leche entera, deslactosada, light, de almendras y coco)

Fresa \$80 | Plátano \$80 | Chocolate \$60 | Frutos rojos \$120

Vainilla \$60 | Frutos secos \$110

Café \$45 | Té \$45 | Capuchino \$70

Todos los platillos son realizados al momento, agradecemos su amable espera.