



MENÚ

Para empezar

Cinnamon roll **\$30**
(1 pza)
Pan hecho en casa

Pan francés **\$139**
(150 grs)
Pan brioche estilo francés, acompañado de compota de manzana, fresa fresca y espuma de nata dulce.

Pan brioche con nata **\$110**
Acompañado con nata y mermelada de fresa.

Plátanos a la mantequilla **\$90**
(160 grs)
Plátano macho frito a la mantequilla, dulce de leche y nuez garapiñada.

Hot cakes **\$160**
(3 piezas)
Estilo americano con tocino, mantequilla, fresas y miel de maple.

Fruta con yogurth **\$110**
(200 grs)
Yogurth con miel de abeja, manzana verde, fresa, frutos rojos y nuez garapiñada.

Especiales

Trilogía **\$249**
Machaca de costilla, tamal de elote bañado en salsa poblana y chilaquiles verdes o rojos a escoger.

Souffle de tamal con rajas **\$199**
Tamal de elote sobre cama de rajas y elote, bañado en salsa poblana, gratinado con queso. Con frijolito puerco.

Machaca de costilla **\$210**
(150 grs)
Estilo sinaloense con verdura, acompañada de dos huevos fritos montados sobre tortilla de nopal, aguacate y salsa roja. Con frijolito puerco.

Quesadillas ahogadas de cabrería **\$239**
(2 pzas)
Cabrería asada en tortilla de harina, dorada, queso, bañada en jugo de carne, rábano, mousse de aguacate, acompañado de salsa roja, salsa cremosa de serrano y cebolla morada curtida.

Tacos de camarón roca **\$199**
(2 pzas)
Camarón capeado estilo roca servido sobre una tortilla de nopal, acompañado de ensalada de col, queso y salsa roja.

Quesadillas de camarón **\$205**
(3 pzas)
Guiso de camarón con chile a la mantequilla montado en tortilla de harina dorada, queso, ensalada de col y aderezo de la casa.

Chilaquiles verdes o rojos **\$145**
Chilaquiles con salsa verde o roja, queso fresco, aguacate, cebolla morada fresca y salsa matcha. Con frijolito puerco.

Escoge la proteína de tu preferencia

Pollo (120 grs) **\$55**

Machaca de costilla (60 grs) **\$65**

Huevo frito (1 pza) **\$25**

SÁNDWICHES

DE HUEVO **\$190**
Pan brioche de la casa, gratinado con queso suizo, jamón de pierna, tocino, salsa bechamel, parmesano y huevo frito. Con chips de camote y pepinillo.

DE PORK BELLY **\$199**
Pan brioche de la casa, queso suizo y cheddar, pork belly en salsa roja, guacamole, pepinillo agri dulce, huevo frito y salsa bechamel. Con chips de camote y pepinillo.

Huevos

Omelette de Salmón \$255

Relleno de queso y salmón al limón real, en crema de pimienta morrón tatemado con papa cajún y ensaladita.

Omelette de Gobernador \$249

Relleno de queso con camarones estilo gobernador, bañado en crema de pimienta morrón tatemado. Acompañado de papa cajún y ensaladita.

Omelette caprichito \$199

Relleno de queso, jamón, salteado de verdura, bañado en salsa portobello ó francesa, acompañado de papa cajún y ensaladita.

Omelette alfredo \$185

Relleno de queso, jamón, bañado en salsa alfredo y parmesano, plátano a la mantequilla, acompañado con ensaladita.

Huevos divorciados \$185

2 huevos fritos montado sobre tortilla de nopal, bañados en salsa roja y salsa verde, aguacate, queso fresco, cebolla y papa cajún. Con frijolito puerco.

Huevos ahogados \$175

2 huevos fritos ahogados en salsa de tomate deshidratado acompañado de queso de cabra y pan de masa madre.

Huevos benedictinos bechamel \$175

Huevo pochado montado sobre jamón en rodaja de pan de masa madre, bañado en salsa bechamel y ensaladita.

Huevos revueltos con jamón \$165

Huevo revuelto con jamón, papa cajún, y ensalada. Con frijolito puerco.

Huevito Kids \$115

Huevo revuelto con jamón, 1 hot cake y papa cajún

TOAST Escoge tu huevo frito, pochado o revuelto

Toast de aguacate

Pan de masa madre untado con guacamole, tocino, huevo al gusto, ensaladita de arúgula, cherry y queso fresco.

\$175

Toast de jamón serrano

Pan de masa madre untado con mascarpone, queso de cabra, jamón serrano, ensalada de arúgula y cherry, ciruela española, reducción de balsámico, almendra, ajonjolí garapiñado y huevo al gusto.

\$189

Toast de salmón

Pan de masa madre untado con guacamole, pancetta, salmón fresco a la mantequilla, huevo al gusto, cebolla caramelizada y aderezo. (70 grs)

\$215

Cold Coffee

Matcha en las rocas (375ml) \$119

Semifreddo Affogato (125ml) \$119

Semifreddo Baileys (125ml) \$145

Americano en las rocas (375ml) \$49

Frappe moka (350ml) \$129

Tisana fría (375ml) \$60

Carajillo (235 ml) \$155

Café limón en las rocas (350ml) \$89

Chai en las rocas (375ml) \$79

Capuccino en las rocas (375ml) \$95

Dirty Chai en las rocas (375ml) \$89

Calientes

Matcha Latte (350 ml) \$119

Café americano expresso (250 ml) \$55

Café de olla (300 ml) \$60

Chocolate caliente (350 ml) \$55

Capuccino (350 ml) \$65

Tisana (350 ml) \$55

Expresso (45 ml) \$45

Té Chai (350 ml) \$75

Dirty Chai (350 ml) \$85

BEBIDAS

LICUADO DE FRESA \$65
(375 ml)

CHOCOMILK \$55
(375 ml)

MALTEADA DE VAINILLA \$85
(375 ml)

JUGO DE NARANJA \$65
(350 ml)

JUGO VERDE \$75
(350 ml)

MIMOSAS \$110
(225 ml)

MIMOSAS FRESA \$99
(225 ml)

AGUA NATURAL \$40
(600 ml)

TOPOCHICO \$45
(340 ml)

PERRIER \$59
(330 ml)

AGUA DE PIEDRA \$99
(650 ml)

REFRESCO \$45
(355 ml)