



# Brunch Dominical

DOMINGO DE 9 AM A 1 PM

*Platos que nos dan alegría y nos hacen quedarnos un rato más.*

## 01.- GRAND MIMOSA · \$160

Vino espumoso con jugo fresco de naranja y un toque de Grand Marnier. La favorita del brunch.



## NUESTROS ESTELARES

### CHILAQUILES DE LA CASA

## 01.- CHILAQUILES HOUSE · \$235

Salsa de la casa emulsionada con jitomate, chiles morita, cascabel y guajillo — totopos de maíz bañados hasta quedar crujientes por fuera y húmedos por dentro, con queso fresco, crema, guacamole, frijoles negros, plátano macho frito, arroz con cúrcuma y cilantro criollo.

## 02.- CHILAQUILES AFROMEXICANOS · \$225

Totopos de maíz en salsa de la casa, servidos con huevos estrellados, aguacate, cebolla, crema y queso fresco. Acompañados de moros & cristianos y plátano macho frito.

### PLATOS FUERTES DE BRUNCH

## 01.- HUEVOS SHAKSHUKA · \$245

Tzatziki de yogurt griego con pepino, eneldo y menta fresca, dos huevos en yema líquida, feta desmoronado, longaniza artesanal y salsa martajada — sobre hogaza grillada en aceite de ajo y mantequilla, terminado con cilantro y perejil fresco.

## 02.- TLAYUDA DE CECINA · \$270

Tortilla de maíz azul, frijoles negros, hoja de aguacate, chales, quesillo, longaniza y cecina, col morada, cebolla morada y salsa de chile de árbol.

## 03.- ENCHILADAS HORNEADAS · \$280

4 piezas de tortillas de maíz rellenas de tinga de pollo en salsa de tomatillo, gratinadas con queso gouda.

## 04.- ENMOLADAS DE POLLO · \$275

4 piezas de tortillas de maíz rellenas de pollo (185 g), bañadas en mole negro artesanal hecho en casa, uno de los rockstars de la casa y favorito indiscutible de nuestros comensales. Acompañadas de queso fresco, crema ácida, cebolla morada y cilantro criollo.

## 05.- HUEVOS A LA MEXICANA · \$170

Huevos revueltos (3) con jitomate, cebolla y chile jalapeño, acompañados de frijoles con hoja de aguacate, queso fresco, salsa de jitomate martajado, crema de rancho, aguacate fresco y tortillas tatemadas de maíz azul.

## 06.- MIGAS CON LONGANIZA · \$145

Huevos revueltos (3) con tortilla frita, longaniza y salsa de molcajete de chile guajillo, frijoles negros, hoja de aguacate, cebolla cambray y cilantro fresco.

## 07.- BREAKFAST TACOS · \$160

Huevos revueltos (3), frijoles negros con hoja de aguacate y quesillo de Oaxaca, pesto de cilantro, pico de gallo, cilantro y aguacate, en tortilla de maíz con salsa de chile de árbol, pasilla, ajonjolí y cacahuete.

# MEDITERRRÁNEOS

## 01.- OMELETTE DE PESTO Y MOZZARELLA · \$225

Hongos de temporada — shiitake, crimini y champiñón — mozzarella fresca, espinaca y jalapeño fresco, en omelette suave sobre pesto de albahaca y mantequilla; terminado con pesto de sun-dried tomato y pan grillado en aceite de ajo y mantequilla.

## 02.- HUEVOS TURCOS · \$175

Tres huevos pochados sobre yogurt griego con dukkah de almendras y pistaches, mantequilla de pimentón dulce, kale y pan rustico tostado.

## 03.- CROQUE MADAME · \$195

Pan rústico gratinado con queso gouda, jamón cocido, tocino y champiñones, cubierto con salsa bechamel de espinaca y mozzarella fresca, terminado con huevo estrellado y semillas de chile de árbol. Clásico francés de desayuno reconfortante.

## 04.- HUEVOS FRANCESES · \$150

Huevos revueltos en cocción lenta con mantequilla, acompañados de hongos salteados en mantequilla avellanada y perejil, servidos con pan rustico tostado.

## 05.- HUEVOS BENEDICTINOS · \$235

Holandesa de chipotle, arúgula, tocino y pechuga de pavo asada — huevos pochados en yema líquida sobre english muffin grillado en aceite de ajo y mantequilla, jitomate fresco, pimienta negra y brotes de cilantro. Acompañados de papas gajo con páprika y jugo de limón amarillo.

## 06.- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO CON GRATIN DE PAPAS · \$215

Omelette con queso gouda y jamón, acompañado de papas gratinadas y ensalada de lechugas mixtas con vinagreta de mostaza.

## 07.- EL PERFECTO” PARFAIT · \$250

Yogurt griego FAGE con granola artesanal, fresas, frambuesas y blueberries, terminado con miel de agave. Miel local +\$40.

# BRUNCH ESSENTIALS

## SWEET & TOASTS

### 01.- AVOCADO TOAST · \$290

Rábano sandía, quelites, huevo mollet y peperoncino — aguacate fresco con limón sobre hogaza tostada en aceite de oliva, queso fresco, semillas de chile de árbol y cebolla roja.

### 02.- PAN FRANCÉS DE BRIOCHE · \$265

Brioche de casa embebido en brandy y flor de naranjo, dorado en mantequilla — con crème fraîche de limón amarillo, higos frescos, frutos rojos salteados, miel de maple y zest de limón amarillo.

### 03.- HOT CAKES · \$225

4 piezas de hot cakes de harina de arroz, yogurt natural y queso cottage, servidos con miel de flor de naranjo, plátano y zarzamoras frescas.

Upgrade: fruta extra +\$35 · miel de flor de naranjo +\$25

## PANES, FRUTA & AVENA

### 01.- CHOUQUETTES · \$65

Seis piezas de pasta choux horneada, crujientes y espolvoreadas con azúcar perlado.

### 02.- PAN RÚSTICO CON MERMELADA · \$110

Pan rústico tostado con mantequilla artesanal y mermelada de fruta de temporada hecha en casa.

### 03.- PAN RÚSTICO CON MIEL EN PANAL · \$120

Pan rústico tostado con mantequilla avellanada y miel en panal de Tepoztlán.

### 04.- AVENA TIBIA · \$125 CON LECHE DESLACTOSADA +\$15

Avena cocida lentamente con pasas rubias, manzana, canela, plátano, fresas frescas y miel de agave.

### 05.- BOWL DE FRUTA · \$155

Fruta fresca de temporada servida con dos complementos a elegir: yogurt, granola, queso cottage o miel local. Perfecto para compartir al centro.

# WELLNESS

## 01.- SCRAMBLE PROTEÍNA · \$295

Claros de huevo (5) con pechuga de pollo, jitomates cherry salteados con espinaca, aguacate fresco y hogaza tostada.

## 02.- HUEVOS “ANY STYLE” · \$195

Huevos (2), fritos, revueltos o pochados. Con tocino frito, papas country y rebanadas de pan sourdough.

# SMOOTHIES

## 01.- SMOOTHIE “AFRODITA” · \$210

Yogurt griego FAGE con frutos rojos: fresas, frambuesas, blueberries y zarzamoras, endulzado con miel de agave.

## 03.- SMOOTHIE VERDE “HULK” · \$185

Manzana verde, espinaca, kale, aguacate, agua de coco y leche de almendra.

## 02.- SMOOTHIE DE BANANAS & ALMENDRAS · \$195

Yogurt griego FAGE con plátano, crema de almendra y miel de agave.

## 04.- SMOOTHIE VERY BERRY · \$175

Zarzamoras, fresas y blueberries endulzados con miel de abeja.

# ACOMPAÑAMIENTOS

01.- Papas country · \$65

02.- Aguacate fresco · \$65

03.- Tocino frito · \$55

04.- Tortillas de maíz · \$25

05.- Frijoles negros con hoja de aguacate · \$35

06.- Hogaza tostada · \$65

07.- Pan rústico asado · \$105

08.- Pollo deshebrado (40 g) · \$75

09.- Sustitución sólo por claras de huevo · \$25

10.- Huevo extra · \$35

# BEBIDAS

## 01- JUGO DE NARANJA & ZANAHORIA · \$85

Jugo de naranja y zanahoria con jengibre y pimienta de cayena.

## 02- JUGO VERDE · \$95

Kale, piña, apio, nopal y jugo de naranja.

## 03- JUGO DE NARANJA · \$75

## 04- TORONJA & GUAYABA · \$85

## 05- JUGO DE MANDARINA · \$75 *De Temporada*

## 01- Americano · \$60

## 02- Americano Decaf · \$55

## 03- Café Refil · \$55

## 04- Espresso · \$60

## 05- Espresso Doble · \$95

## 06- Chocolate Artesanal Mexicano · \$65

## 07- Vaso Leche 8 oz · \$45

# CAFÉS CON LECHE

## 01- Café Con Leche · \$95

## 02- Capuccino · \$85

## 03- Capuccino Decaf · \$85

## 04- Latte · \$80

## 05- Latte Decaf · \$80

## 06- Extra Leche Deslactosada · \$10

# TÉS & TISANAS

## 01- Tisana De Guayaba · \$65

Infusión de guayaba con notas frutales

## 02- Yerbabuena \$65

## 03- Lemongrass \$65

## 04- Manzanilla \$65

# PARA BRINDAR

**APEROL SPRITZ · \$225**

Botellas para compartir (750 ml)

·Segura Viudas \$895

·Prosecco Pinelli \$985

·Moët Chandon \$2,495

·Veuve Clicquot \$2,695

## FIDO'S TREAT

Pechuga de pollo asada (360 g) · \$250

Un platillo pensado especialmente para nuestros perritos