



Branch Dominical

DOMINGO DE 9 AM A 1 PM

PAN RECIÉN HORNEADO

Mantequillas, Mermeladas y Miel Local

01- CHOUQUETTES (6 PIEZAS) / \$65

02- PAN RÚSTICO

Con Mermelada De La Casa Y Mantequilla Artesanal / \$95

03 - PAN RÚSTICO CON MIEL EN PANAL DE TEPOZTLÁN *Nuevo!!!*
& Mantequilla Avellanada Con Flor De Naranjo / \$120



Grand Mimosa / \$150

PARA COMENZAR

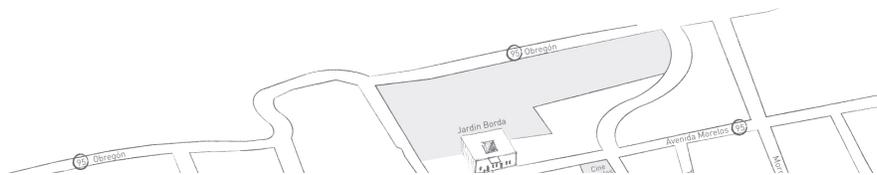
01- "EL PERFECTO" PARFAIT 🌿

Yogurt, Granola y Frutas Del Bosque. Yogurt Griego FAGE, Farmer's Market Granola, Fresas, Frambuesas Y Blueberries. Miel De Agave / \$245

02- BOWL DE FRUTA De Temporada 🌿

FAVOR DE SELECCIONAR DOS (2) COMPLEMENTOS:

1. Yogurt 2. Granola 3. Queso Cottage 4. Miel Local / \$155



V_29/09/24

🌿 VEGETARIANO

INCLUYE IVA

SUNDAY FAVORITES

01- OMELETTE DE PESTO Y QUESO MOZZARELLA

Relleno De Espinacas, Mozzarella Fresca Y Pesto De Jitomate. Sobre Pesto De Albahaca Y Mantequilla, Con Hongos De Temporada Salteados (Shiitake, Crimini Y Champiñón) Y Rebanadas De Pan Sourdough. / \$185

02- TLAYUDA DE CECINA

Tortilla De Maíz Azul Tostada Y Untada De Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate Y Chales, Quesillo De Oaxaca, Longaniza, Cecina De Yecapixtla, Col Morada, Cebolla Roja, Aguacate Y Salsa De Chile De Árbol, Pasilla, Ajonjolí Y Cacahuate. / \$265

03- CHILAQUILES AFROMEXICANOS

Con Huevos Estrellados, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco. Con Side De Moros & Cristianos Y Plátano. / \$205

04- AVOCADO TOAST

Rebanadas De Pan Sourdough Asadas Con Aceite De Oliva, Aguacate, Queso Fresco, Semillas De Chile De Árbol Y Huevos Mollet Con Ensalada De Quelites (Verdolagas, Berros, Cilantro Y Pápalos), Rábano Y Cebolla Roja. / \$235

05- PAN FRANCÉS DE BRIOCHE

Embebido En Brandy Y Flor De Naranja, Dorado Con Mantequilla, Crème Fraîche De Limón Amarillo, Miel De Maple Y Frutos Rojos Salteados En Mantequilla De Flor De Naranja / \$235

06- ENMOLADAS DE POLLO

4 Piezas De Pollo, Mole Negro Hecho En Casa, Queso Fresco, Crema Ácida, Cebolla Morada Y Cilantro Criollo. / \$315

Must Try

07- ENCHILADAS HORNEADAS

Gratinadas Con Queso Gouda, Rellenas De Tinga De Pollo, En Salsa De Tomatillo Con Crema Y Cilantro Fresco. / \$295

08- HUEVOS RANCHEROS SHAKSHUKA

Huevos Fritos, Queso Gouda, Frijoles Negros Con Hoja de Aguacate, Salsa Martajada, Longaniza Y Tortillas Fritas. / \$220



MEDITERRÁNEOS

01- CROQUE MADAME

Gratinado De Queso Gouda, Jamón, Tocino, Y Champiñones, Con Salsa De Espinaca Y Mozzarella Fresca + Huevos Fritos Y Pan Rústico / \$195

02- HUEVOS BENEDICTINOS

Pochados Sobre Pan Rústico, Salsa Holandesa De Chipotle, Jamón De Pavo + Papas Gajo Con Páprika / \$205

03- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO CON GRATÍN DE PAPAS

Con Queso Gouda Y Ensalada De Lechugas Mixtas con Vinagreta De Mostaza / \$165

04- HUEVOS "ANY STYLE"

(2) Fritos, Revueltos O Pochados. Con Tocino Frito, Papas Country Y Rebanadas De Pan Sourdough / \$195

05- HUEVOS FRANCESES REVUELTOS CON CHAMPIÑONES Y PAN TOSTADO

Huevos Revueltos Con Mantequilla En Cocción Lenta "Estilo Brouillé", Shiitake Y Crimini Salteados En Mantequilla Avellanada Y Perejil, Con Rebanada De Pan Sourdough / \$140

06- HUEVOS TURCOS CON PAN ASADO

Pochados (3) Con Yogurt Griego, Dukkah De Almendras Y Pistaches, Mantequilla De Pimentón Dulce, Kale Y Rebanadas De Pan Sourdough. / \$185

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Country / \$65

Aguacate / \$85

Tocino / \$65

Tortillas / \$25

Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate / \$35

Orden de Hogaza Asada / \$85

Pan Rústico Asado / \$85

Shredded Chicken (40 G) / \$65

Sustitución Por Sólo Claras De Huevo / \$35

FIDO'S TREAT

Pechuga De Pollo Asada (360 G) / \$250

SMOOTHIES

01- SMOOTHIE "AFRODITA"

Yogurt Griego FAGE & Frutos Rojos: Fresas, Frambuesa, Blueberries & Zarzamoras. Miel De Agave. / \$165

02- SMOOTHIE DE BANANAS & ALMENDRAS

Yogurt Griego FAGE, Crema De Almendra Justin's & Bananas. Miel De Agave. / \$175

03- SMOOTHIE VERDE "HULK"

Manzana Verde, Espinaca, Kale, Aguacate, Agua De Coco Y Leche De Almendras. / \$125

04- SMOOTHIE VERY BERRY

Zarzamoras, Fresas, Blueberries + Miel De Abeja / \$125

JUGOS

01- JUGO DE NARANJA & ZANAHORIA

Con Jengibre & Pimienta De Cayena / \$85

De Temporada

01- JUGO DE MANDARINA / \$75

02- JUGO DE TORONJA Y GUAYABA / \$85

03- JUGO VERDE

Kale, Piña, Apio, Nopal, Jugo De Naranja / \$95

04- JUGO DE NARANJA / \$75

CAFÉ & BEBIDAS

- 1- Americano / \$55
- 2- Americano Decaf / \$55
- 3- Café Refil / \$55
- 4- Espresso / \$95
- 5- Espresso Doble / \$120

- 1- Café Con Leche/ \$90*
- 2- Capuccino /\$95*
- 3- Capuccino Decaf /\$95*
- 4- Latte /\$95*
- 5- Latte Decaf /\$95*

Tisana De Guayaba / \$65

Té Natural De Yerbabuena

Té Natural De Lemongrass

Té Natural De Manzanilla

/\$60 c/u

Vaso Leche Regular 8 oz / \$45

Chocolate Artesanal Mexicano / \$85

* CON LECHE DESLACTOSADA + \$10