



Desayuno

LUNES A VIERNES 8 AM - 12 PM
SÁBADO DE 8 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 Naranja / \$120

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- AVENA 🌱

Con Pasas Rubias, Manzana, Canela, Plátano Y Fresas Frescas,
Leche Entera Y Miel De Agave / \$125

CON LECHE DESLACTOSADA + \$15

03- ENSALADA DE FRUTA De Temporada \$75 🌱

SUMAR SIDE DE: Yogurt + \$30 / Granola + \$35 / Queso Cottage + \$40 / Miel Local + \$40

PAQUETE “BREAKFAST SPECIAL” / \$355

Disponible De Lunes A Viernes De 8AM A 12PM

Opción de

-Café Refill O Té Natural

-Jugo Fresco O Fruta De Temporada

-Chouquettes O Pan Rústico Con Mantequilla & Mermelada De Fruta de Temporada o Fresa

Más Opción De Un Platillo Principal:

1- Chilaquiles HOUSE

2- Huevos A La Mexicana

3- Breakfast Tacos

4- Omelette De Pesto Y Queso

Mozzarella

5- Hot Cakes

6- Huevos Any Style

7- Migas Con Longaniza Y

Salsa de Chile Guajillo

ALMUERZOS

Mexicanos Y Mediterráneos

01- CHILAQUILES HOUSE 🌿

Con Frijoles Negros, Queso Fresco, Crema, Guacamole, Arroz Arborio Con Cúrcuma, Plátanos Machos Maduros / \$215

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 Cacahuete / \$265

03- 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

04- 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

05- CROQUE MADAME

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

06- HUEVOS BENEDICTINOS

Pochados Sobre Pan Rústico, Salsa Holandesa De Chipotle, Jamón de Pavo + Papas Gajo con Párika / \$205

07- ENCHILADAS HORNEADAS

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

08- HUEVOS A LA MEXICANA 🌿

Huevos Revueltos (3) Con Jitomate, Cebolla Y Chile Jalapeño, Acompañado De Frijoles, Con Hoja De Aguacate, Queso Fresco, Salsa De Jitomate Martajado, Crema De Rancho, Aguacate Fresco Y Tortillas Tatemadas De Maíz Azul / \$160

09- ENMOLADAS DE POLLO

4 Piezas Rellenas De Pollo (185 G), Mole Negro Hecho En Casa, Queso Fresco, Crema Ácida, Cebolla Morada Y Cilantro Criollo. / \$285

10- MIGAS

Con Longaniza Y Salsa De Chile Guajillo

Huevos Revueltos (3) Con Tortilla Frita, Longaniza Y Salsa De Molcajete De Chile Guajillo, Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate, Cebolla Cambray Y Cilantro Fresco / \$165

11- BREAKFAST TACOS 🌿

Huevos Revueltos (3), Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate Y Quesillo De Oaxaca, Pesto De Cilantro, Pico De Gallo, Cilantro, Aguacate. En Tortilla De Maíz con Salsa De Chile De Árbol, Pasilla, Ajonjolí Y Cacahuete / \$155

ALMUERZOS

Mexicanos Y Mediterráneos

(CONTINUACIÓN)

12- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO CON GRATÍN DE PAPAS

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

13- 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

14- 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

Must
Try!!

15- SCRAMBLE PROTEÍNA

Claros De Huevo (5), Pechuga De Pollo (120 G)
Jitomates Cherry Salteados Con Espinacas,
Aguacate Fresco Y Rebanadas De Pan Sourdough
/ \$295

16- 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

17- HOT CAKES

Harina De Arroz, Yogurt Natural, Queso Cottage.
Con Miel De Flor De Naranja, Plátano Y Zarzamoras
Frescas / \$220

18- HUEVOS “ANY STYLE”

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

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



VEGETARIANO

INCLUYE IVA



Ciudad de México D/ES 3

V_29/09/24

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 VERDE

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

03- 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