

GRAND MIMOSA • \$195

Vino espumoso, jugo fresco de naranja y un toque de Grand Marnier.

PARA COMPARTIR**Mezze mediterráneo de desayuno • \$395**

Para compartir al centro.

Muhammara, labneh con dukkah, feta, pecorino, jamón serrano, huevos duros, jitomates cherry al horno, jitomate fresco, pepino persa, melón, durazno, higos, miel en panal de Tepoztlán, mermelada de la casa, mantequilla de chipotle y menta fresca — hogaza tatemada con aceite de oliva.

Chouquettes • \$65

Seis piezas de pasta choux con azúcar perlado.

Baguette a la parrilla

Con mantequilla y mermelada de la casa. \$110

Con mantequilla avellanada y miel en panal de Tepoztlán. \$120

CHILAQUILES**Chilaquiles HOUSE • \$255**

Totopos de maíz en salsa de jitomate, morita, cascabel y guajillo — crema, queso fresco, guacamole, cilantro criollo, frijoles negros, arroz con cúrcuma y plátano macho frito.

Chilaquiles AFRO-MEX • \$245

Totopos de maíz en salsa de jitomate, morita, cascabel y guajillo — dos huevos estrellados, frijoles negros, aguacate, cebolla, crema y queso fresco. Con moros y cristianos y plátano macho frito.

MEXICANOS**Huevos a la mexicana • \$175**

Tres huevos revueltos con jitomate, cebolla y jalapeño — frijoles negros, salsa de jitomate martajado, crema de rancho, queso fresco, aguacate y tortillas tatemadas de maíz azul.

Migas con longaniza y labneh • \$185

Tres huevos revueltos con longaniza y tortilla frita — salsa de molcajete de guajillo, frijoles negros con hoja de aguacate, labneh, cilantro criollo.

Breakfast tacos • \$180

Tres huevos revueltos con quesillo de Oaxaca en tortilla de maíz — pesto de cilantro, pico de gallo, aguacate y frijoles negros. Salsa de chile de árbol, pasilla, ajonjolí y cacahuete.

Enchiladas horneadas de pollo • \$295

Tinga de pollo (185 g) y salsa verde de tomatillo en tortilla de maíz — gouda gratinado, crema, cebolla y cilantro. Cuatro piezas.

Enmoladas de pollo • \$285

Mole negro de la casa, chiles chilhuacle, mulato y pasilla, chocolate — pollo (120 g) en tortilla de maíz, queso fresco, crema ácida, cebolla morada, cilantro criollo. Cuatro piezas.

Tlayuda de cecina • \$275

Cecina de Morelos (105 g) y longaniza (50 g) sobre tortilla de maíz azul — frijoles negros con hoja de aguacate, quesillo, chales, col morada, cebolla morada, salsa de chile de árbol.

MEDITERRÁNEOS

Huevos shakshuka con longaniza • \$245

Dos huevos, longaniza y salsa martajada de jitomate — feta, tzatziki, perejil, menta, eneldo y hogaza tatemada en aceite de ajo y mantequilla.

Daniela recomienda

Huevos franceses • \$195

Tres huevos revueltos a fuego lento hasta quedar cremosos, sobre hogaza tatemada — hongos en mantequilla avellanada, cebollín, ralladura de limón amarillo y sal de mar.

Huevos turcos • \$185

Tres huevos pochados sobre yogurt griego con dukkah de almendra y pistache — mantequilla de pimentón dulce, kale, hogaza tatemada.

HUEVOS

Huevos “Any Style” • \$205

Dos huevos fritos, revueltos o pochados — tocino, papas country y hogaza.

Omelette de jamón y queso • \$225

Omelette de gouda y jamón — gratin de papas, lechugas mixtas y vinagreta de mostaza.

Omelette de pesto y mozzarella • \$225

Hongos de temporada — shiitake, crimini y champiñón — mozzarella fresca, espinaca y jalapeño. Pestos de albahaca y jitomate deshidratado, hogaza tatemada.

Huevos benedictinos con pavo y tocino • \$245

Huevos pochados sobre english muffin a la parrilla — arúgula, holandesa de chipotle, jitomate, brotes de cilantro, papas gajo con páprika y limón amarillo.

DE LA HOGAZA

Egg sandwich • \$245 *NEW*

Dos huevos estrellados, tocino, papas country, gouda fundido, chile serrano, cebolla morada encurtida y cilantro criollo en brioche de casa tostado — mayonesas de chipotle y sriracha.

Croque madame con jamón y tocino • \$250

Gouda, jamón cocido, tocino y champiñones sobre hogaza gratinada — bechamel de espinaca, mozzarella fresca, huevo estrellado, semillas de chile de árbol.

Avocado toast • \$225

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

DULCE

Pan francés de brioche • \$275

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

Avena tibia • \$125

Avena, pasas rubias, manzana, canela, plátano, fresas y miel de agave. Leche deslactosada +\$15

El Perfecto Parfait • \$195

Yogurt griego, granola artesanal, fresas, frambuesas y blueberries — miel de agave. Miel de Tepoztlán +\$40

Hot cakes de cottage • \$230

Queso cottage y harina de arroz — miel de flor de naranjo, plátano, zarzamoras. Cuatro piezas.

Bowl de fruta • \$155

Fruta fresca de temporada con dos complementos a elegir: yogurt griego, granola artesanal, queso cottage o miel de Tepoztlán. Para compartir al centro.

PARA CERRAR POSTRES

Piña colada • \$155

Crema de coco, bizcocho de yogurt, piña y serrano, nieve de piña, ron y crujiente de coco.

Buñuelo de guayaba • \$165

Buñuelo crujiente, guayaba al piloncillo y canela, crème fraîche de naranja, yogurt griego y ralladura de limón amarillo y limón verde.

Lemon-Ricotta Cheesecake • \$185

Ricotta y limón amarillo, lemon curd, queso de cabra y manzanilla, macadamia y almendras.

Para los niños • hasta 10 años

Hot cakes, dos piezas, con plátano y miel • \$125

Huevos revueltos con papas fritas • \$125

Proteínas y extras

Queso cottage • \$45

Claras en omelettes y huevos revueltos • \$40

Huevo extra • \$35

Tocino frito • \$55

Pollo deshebrado (40) g • \$75

Cecina de Morelos (105 g) • \$170

Acompañamientos

Aguacate fresco • \$65

Papas country • \$65

Frijoles negros con hoja de aguacate • \$35

Tortillas de maíz • \$25

Hogaza tatemada • \$65

SMOOTHIES

SMOOTHIE VERY BERRY · \$155

Very Blush

Fresa, frambuesa y zarzamora con jugo de manzana.

SMOOTHIE AFRODITA · \$165

Pink Afterglow

Yogurt griego, frutos rojos, jugo de manzana y miel de agave.

SMOOTHIE DE PLÁTANO Y

ALMENDRA · \$175

Almond Cashmere

Plátano, yogurt griego, crema de almendra y miel de agave.

GREEN SMOOTHIE · \$185

Body Glow

Aguacate cremoso, agua de coco, leche de almendra HOUSE, miel de agave, kale y espinaca.

JUGOS

Naranja · \$75

Verde · kale, piña, apio, nopal, naranja · \$115

Naranja y zanahoria, jengibre, cayena · \$85

Toronja y guayaba · \$85

Mandarina · temporada de invierno · \$75

Jugo de zanahoria · \$70

TÉS Y TISANAS

Tisana de guayaba · \$85

Yerbabuena · \$65

Lemongrass · \$65

Manzanilla · \$65

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Café refill · \$55 — Tazas ilimitadas.

Chocolate artesanal mexicano · \$70

Vaso de leche 8 oz · \$50

PARA BRINDAR

APEROL SPRITZ · \$225

Aperol, vino espumoso, agua mineral y naranja.

LIMONCELLO SPRITZ · \$225

Limoncello de la casa, macerado durante más de 15 días, vino espumoso, agua mineral y limón.

HUGO SPRITZ · \$275

St-Germain, licor francés de flor de saúco, vino espumoso, agua mineral, menta fresca y limón.

HOUSE ZERO PROOF

ROSA MEXICANO · \$145

Guayaba rosa, toronja, piña asada, limón, miel de agave, jengibre y chile puya.

BOTELLAS PARA COMPARTIR 750 ML

Segura Viudas · \$895

Prosecco Pinelli · \$985

Moët & Chandon · \$2,495

Veuve Clicquot · \$2,695

CAFÉ ILLY · TRIESTE, ITALIA

Espresso · \$70

Espresso doble · \$90

Americano · \$70

Americano descafeinado · \$90

CAFÉS CON LECHE

Latte · \$105

Capuchino · \$110

Café con leche · \$95 — Espresso y leche, endulzado con Lechera.

Latte descafeinado · \$125

Capuchino descafeinado · \$130

Café con leche descafeinado · \$115

Leche deslactosada +\$15

CAFÉ FRÍO

ICED COFFEE · \$95 — Doble espresso Illy, agua fría y hielo.

SPANISH LATTE FRÍO · \$120 — Doble espresso Illy, leche fría, Lechera y vainilla sobre hielo.