



Branch 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

Totopos de maíz en salsa de la casa, frijoles negros, queso fresco, crema, guacamole, arroz con cúrcuma y plátano macho frito.

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 RANCHEROS SHAKSHUKA • \$225

Huevos fritos sobre frijoles negros con hoja de aguacate, acompañados de queso gouda, salsa martajada y longaniza; servidos con tortillas fritas.

02.- TLAYUDA DE CECINA • \$255

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

Omelette con espinaca, mozzarella fresca y pesto de jitomate, servido sobre pesto de albahaca y mantequilla, con hongos de temporada (shiitake, crimini y champiñón), jalapeño fresco en rebanadas y rebanadas de hogaza tostada.

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 • \$195

Huevos pochados sobre pan rústico, con salsa holandesa de chipotle, jamón de pavo, rebanadas de jitomate fresco y papas gajo con páprika.

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 • \$285

Hogaza tostada con aceite de oliva, aguacate fresco, queso fresco y semillas de chile de árbol, servida con huevos mollet y ensalada de quelites, rábanos y cebolla roja.

02.- PAN FRANCÉS DE BRIOCHE • \$265

Brioche embebido en brandy y flor de naranjo, dorado con mantequilla y servido con crème fraîche de limón, miel de maple y frutos rojos salteados.

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 MANTEQUILLA & MERMELEDA • \$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