



Desayuno

Lunes a Viernes de 8 am a 12 pm
Sábado de 8 am a 1 pm

Cocina mexicana y mediterránea con el gusto de casa.

ESTELARES MEXICANOS

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.- 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.

PANES, FRUTA & AVENA

01.- PAN RÚSTICO CON MERMELADA • \$110

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

02.- PAN RÚSTICO CON MIEL EN PANAL • \$120

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

03.- CHOUQUETTES • \$65

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

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

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

05.- ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA • \$75

Frutas frescas de temporada servidas al natural. Extras: yogurt +\$30 · granola +\$35 · cottage +\$40 · miel local +\$40.

MEDITERRÁNEOS

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.

FAVORITOS

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.

Must
Try !!

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.

"BREAKFAST SPECIAL" • \$355

Incluye:

- 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 | 5.- Hot cakes |
| 2.- Huevos a la mexicana | 6.- Migas con longaniza |
| 3.- Breakfast tacos | 7.- Huevos any style |
| 4.- Omelette de pesto y mozzarella | |

Disponible De
Lunes A Viernes De 8AM A 12PM

WELLNESS

01.- SCRAMBLE PROTEÍNA • \$295

Claras 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

JUGOS

- 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
Jugo fresco de naranja.
- 04.- JUGO DE MANDARINA** · \$75 *De Temporada*
Jugo fresco de mandarina.

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

- 01.- Espresso** · \$60
- 02.- Espresso Doble** · \$95
- 03.- Americano** · \$60
- 04.- Americano Decaf** · \$55
- 05.- Café Refil** · \$55
- 06.- Chocolate Artesanal Mexicano** · \$65
- 07.- Vaso Leche 8 oz** · \$45

CAFÉS CON LECHE

- 01.- Latte** · \$80
- 02.- Latte Decaf** · \$80
- 03.- Capuccino** · \$85
- 04.- Capuccino Decaf** · \$85
- 05.- Café Con Leche** · \$95
- 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

FIDO'S TREAT

Pechuga de pollo asada (360 g) · \$250
Un platillo pensado especialmente para nuestros perritos