



Desayuno

Lunes a viernes · 8 am–12 pm
Sábado · 8 am–1 pm

Cocina mexicana y mediterránea
con acento californiano
La mesa está puesta desde las ocho.

Chef Daniela Salgado

“El especial” · \$280

Café refill o té natural · chouquettes · jugo de naranja o fruta de temporada.
A elegir: Huevos Shakshuka con Longaniza · Huevos Franceses · Migas con Longaniza y Labneh.

PARA LA MESA

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

MEXICANOS

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.

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.

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.

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.

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.

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.

MEDITERRÁNEOS

Mezze mediterráneo de desayuno • \$395

Para compartir • para dos personas

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.

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, cremosos, sobre hogaza tatemada — hongos en mantequilla avellanada, cebollín, ralladura de limón amarillo, 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

English muffin. 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

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.

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.

Egg sandwich · \$245 **NUEVO**

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.

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.

Hot cakes de cottage · \$230

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

Avena tibia · \$125

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

Fruta de temporada · \$75

Para acompañar: yogurt griego +\$30 · granola artesanal +\$35 · queso cottage +\$40 · miel de Tepoztlán +\$40

El Perfecto Parfait · \$195

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

Proteínas y extras

Queso cottage · \$45

Claras en omelettes y huevos revueltos · \$40

Huevo extra · \$35

Tocino frito · \$55

Pollo deshebrado 40 g · \$75

Acompañamientos

Aguacate fresco · \$65

Papas country · \$65

Frijoles negros con hoja de aguacate · \$35

Tortillas de maíz · \$25

Hogaza tatemada · \$65

Para los niños · hasta 10 años

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

Huevos revueltos con papas fritas · \$125

GRAND MIMOSA • \$195

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

SMOOTHIES

SMOOTHIE VERY BERRY • \$155

Very Blush

Fresa, frambuesa, mora azul y zarzamora con jugo de manzana.

SMOOTHIE DE PLÁTANO Y ALMENDRA • \$175

Almond Cashmere

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

SMOOTHIE AFRODITA • \$165

Pink Afterglow

Yogurt griego, frutos rojos, jugo de manzana 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

Mandarina • temporada de invierno • \$75

CAFÉ ILLY • TRIESTE, ITALIA

Espresso • \$70

Espresso doble • \$90

Americano • \$70

Americano descafeinado • \$90

TÉS Y TISANAS

Tisana de guayaba • \$85

Yerbabuena • \$65

Lemongrass • \$65

Manzanilla • \$65

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

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Café refill • \$55

Tazas ilimitadas.

Chocolate artesanal mexicano • \$70

Vaso de leche 8 oz • \$50

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.