

MENU DESAYUNOS



NUBES DE CREMA

Nutella Dream

Hot cakes bañados en nubes de crema de avellana y chocolate.





Lotus Crunch

Hot cakes bañados en nubes de crema y galleta Lotus caramelizada y salsa de lotus.

Berry Cloud

Hot cakes bañados en nubes de crema de frutos rojos frescos, coulis de frutos rojos.



Mazapán Bliss

Hot cakes bañados en nubes de crema de mazapán, salsa de mazapán y mazapán.





Oreo Lovers

Hot cakes bañados en nubes de crema de galleta Oreo triturada, chocolate líquido y oreos.

Ferrero Gold

Hot cakes bañados en nubes de crema de Ferrero, chocolate líquido y Ferrero.



ENU DESAYUNOS



ESPECIALIDADES DE LA CASA

*Toasts, croissants y bagels con combinaciones internacionales y locales, todos acompañados de papa gajo o puedes pedir ensalada.

Toast Italiano

\$155

Pan artesanal con mozzarella fresca, cherries confitados, sobre cama de espinaca y rúcula con pesto de la casa.

Toast Mexa

\$155

Pan artesanal con chicharrón prensado, sobre cama de frijoles con aguacate, cherries confitados y queso fresco.

Toast Noruego

\$175

Pan artesanal con carpaccio de salmón fresco sobre cama de espinacas y cremoso de queso, con cherries confitados.

Toast Ibérico

\$175

Pan artesanal con alioli, jamón serrano, queso manchego sobre cama de rúcula y cherries confitados.

Croissant Italiano

\$165

Croissant relleno de mozzarella fresca, espinaca y rúcula con cherries confitados y pesto de la casa.

Croissant Mexa

\$165

Croissant relleno con chicharrón prensado, sobre cama de frijoles con aguacate, cherries confitados y queso fresco.

Croissant Noruego

\$175

Croissant relleno de carpaccio de salmón fresco sobre cama de espinacas y cremoso de queso, con cherries confitados.

Croissant Ibérico

\$175

Croissant relleno de jamón serrano y queso manchego con alioli, rúcula y cherries confitados.

Bagel Italiano

\$165

Bagel con mozzarella fresca, cherries confitados, sobre cama de espinaca y rúcula con pesto de la casa.

Bagel Mexa

\$165

Bagel con chicharrón prensado, sobre cama de frijoles con aguacate, cherries confitados y queso fresco.

Bagel Noruego

\$175

Bagel con carpaccio de salmón fresco sobre cama de espinacas y cremoso de queso, con cherries confitados.

Bagel Ibérico

\$175

Bagel con alioli, jamón serrano, queso manchego sobre cama de rúcula y cherries confitados.

Emparedado Italiano

\$165

Emparedado verde sin gluten hecho a base de espinaca y avena relleno de mozzarella fresca, espinaca, cherries confitados y rúcula con pesto de la casa.

Emparedado Mexa

\$165

Emparedado verde sin gluten hecho a base de espinaca y avena relleno de chicharrón prensado, frijoles, aquacate, cherries confitados y queso fresco.

Emparedado Noruego \$1

Emparedado verde sin gluten hecho a base de espinaca y avena relleno de carpaccio de salmón fresco con espinacas, cremoso de queso y cherries confitados.

Emparedado Ibérico

\$175

Emparedado verde sin gluten hecho a base de espinaca y avena relleno de jamón serrano, queso manchego, rúcula, alioli y cherries confitados.

MENU DESAYUNOS



TRADICIONALES

Enchiladas Rojas / Verdes de Pollo

\$150

Rellenas de pollo y bañadas en salsa, acompañadas de crema y queso.

Enchiladas Rojas / Verdes de Huevo

\$130

Rellenas de huevo revuelto, cubiertas de salsa y queso fresco.

Enchiladas Rojas / Verdes de Cecina

\$195

Con cecina suave y salsa, servidas con crema y queso.

Chilaquiles Rojos / Verdes con Pollo

\$150

Totopos bañados en salsa con pollo deshebrado, crema y queso.

Chilaquiles Rojos / Verdes con Huevo

\$130

Totopos en salsa con huevo al gusto, crema y queso.

Chilaquiles Rojos / Verdes con Cecina

\$195

Totopos en salsa con cecina suave, crema y queso.

HUEVOS

Huevos con Jamón

\$130

Huevos al gusto acompañados de jamón.

Huevos con Tocino

\$130

Huevos al gusto con tocino crujiente.

Huevos a la Mexicana

\$130

Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile.

Huevos Naturales

\$120

Huevos revueltos al natural, suaves y esponjosos.

Omelet Noruego

\$195

Relleno de Salmón con espinacas y cremoso de queso.

Omelet Colonial

\$135

Relleno de Chicharrón prensado, acompañado de frijoles refritos.

MENU DESAYUNOS



BARRA DE CAFÉ

Bebidas calientes		Bebidas frías	
• Expresso	\$55	Cappuccino Helado	\$70
Americano	\$55	• ColdBrew	\$60
• Capuccino chico	\$60	Caramel Chai	\$80 \$80
grande • Latte	\$70	• Matcha	\$80
chico grande	\$60 \$70	• Taro	\$80
• Flat White	\$65	Frappuccinos	
Moka		• Moka	\$70
chico	\$60	• Frappuccino	\$70
grande	\$70	Caramel	\$80
• Chai	\$80	• Taro	\$80
Matcha	\$80	Matcha	\$80
		• Chai	\$80

JUICE BAR

Caribeño	\$70	Verde Vaniloquio	\$70
Zumo de fresa, piña, naranja		Piña, pepino, espinaca, limón, chia	naranja y
Pasión	\$70		
Melón, manzana y maracuya		Zumo de naranja	\$60

Frutos del bosque

\$80

Berries, frambuesa, naranja, lavanda y pétalos de rosa