



MENÚ

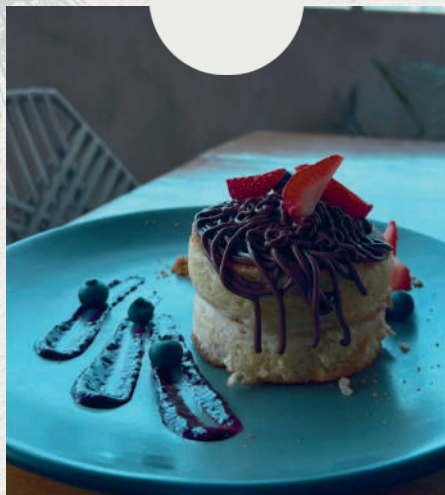
DESAYUNOS

NUBES DE CREMA

Nutella Dream

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

\$175



\$195

Lotus Crunch

Hotcakes 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.

\$175



Mazapán Bliss

Hotcakes bañados en nubes de crema de mazapán, salsa de mazapán y mazapán.

\$175



\$175

Oreo Lovers

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

Ferrero / Kinder Gold

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

\$175



NUBES DE ESTACIÓN

Descubre nuestras creaciones de temporada, inspiradas en los sabores que hacen especial cada época del año.

GUAYABA - BANANA - PUMPKIN SPICE

\$195



MENÚ

DESAYUNOS



ESPECIALIDADES DE LA CASA

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

Toast Italiano

\$165

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

Toast Mexa

\$165

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

Toast Noruego

\$185

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

Toast Ibérico

\$185

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

Croissant Italiano

\$175

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

Croissant Mexa

\$175

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

Croissant Noruego

\$185

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

Croissant Ibérico

\$185

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

Bagel Italiano

\$175

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

Bagel Mexa

\$175

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

Bagel Noruego

\$185

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

Bagel Ibérico

\$185

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

Emparedado Italiano

\$175

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

\$175

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

Emparedado Noruego

\$185

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

\$185

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



TRADICIONALES

Enchiladas Rojas / Verdes de Pollo

\$160

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

Chilaquiles Rojos / Verdes con Pollo

\$160

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

Enchiladas Rojas / Verdes de Huevo

\$140

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

Chilaquiles Rojos / Verdes con Huevo

\$140

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

Enchiladas Rojas / Verdes de Cecina

\$205

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

Chilaquiles Rojos / Verdes con Cecina

\$205

Totopos en salsa con cecina suave, crema y
queso.

HUEVOS

Huevos con Jamón

\$140

Huevos al gusto acompañados de jamón.

Huevos Naturales

\$130

Huevos revueltos al natural, suaves y
esponjosos.

Huevos con Tocino

\$140

Huevos al gusto con tocino crujiente.

Omelet Noruego

\$205

Relleno de Salmón con espinacas y cremoso
de queso.

Huevos a la Mexicana

\$140

Huevos revueltos con jitomate, cebolla y chile.

Omelet Colonial

\$145

Relleno de Chicharrón prensado,
acompañado de frijoles refritos.



BARRA DE CAFÉ

Bebidas calientes

- Espresso \$60
- Americano \$60
- Capuccino
 - chico \$65
 - grande \$75
- Latte
 - chico \$65
 - grande \$75
- Flat White \$70
- Moka
 - chico \$65
 - grande \$75
- Chai \$85
- Matcha \$85

Bebidas frías

- Cappuccino Helado \$75
- ColdBrew \$65
- Caramel \$85
- Chai \$85
- Matcha \$85
- Taro \$85

Frappuccinos

- Moka \$75
- Frappuccino \$75
- Caramel \$85
- Taro \$85
- Matcha \$85
- Chai \$85

JUICE BAR

Caribeño \$75

Zumodefresa,piña, naranja

Pasión \$75

Melón,manzana y maracuya

Frutos del bosque \$85

Berries, frambuesa,naranja, lavanday pétalos de rosa

Verde Vaniloquio \$80

Piña,pepino,espinaca,limón, naranjay chia

Zumo de naranja \$75



BARRA DE ESTACIÓN

Descubre nuestras creaciones de temporada,
inspiradas en los sabores que hacen especial cada
época del año.

PUMPKIN SPICE LATTE - TARO FOAM
VANILLA & CINNAMON COLD BREW
MATCHA BERRIES - MOKA BLANCO

\$95.00

