

# DESAYUNO & BRUNCH

## PARA INICIAR EL DÍA

**BOWL DE FRUTOS ROJOS CON YOGURT Y MIEL DE MAPLE (120gr) \$94**

Fresca selección de frutos del bosque montados en suave yogurt con toque de miel maple.

**OVERNIGHT OATMEAL CON CHÍA, PLÁTANO, Y YOGURT CON TOQUE DE MIEL (120gr) \$94**

Avena preparada por la noche con chía, leche y yogurt con topping de plátano y miel.

**PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT (120gr) \$94**

Selección de fruta fresca acompañada de granola y toque de miel.

**CONCHA RELLENA DE NATA Y FRUTOS ROJOS (100gr) \$94**

Suave concha suavemente tostada rellena de exquisita nata y selección de frutos rojos.

**PAN FRANCÉS RELLENO DE QUESO MASCARPONE, TOCINO, FRUTOS ROJOS Y MIEL MAPLE (120gr) \$104**

Suave pan brioche relleno de deliciosa mezcla de mascarpone con tocino crocante y miel maple.

**GRINGA DE CECINA DE YECAPIXTLA CON GUACAMOLE (120gr) \$104**

Exquisita preparación rellena de cecina a las brasas con topping de guacamole.

## CHILAQUILES & ENCHILADAS

**CHILAQUILES CON CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR (120gr) \$224**

Preparados con salsa verde y/o roja, cebolla morada, cilantro, crema y queso blanco.

**CHILAQUILES CON DUO DE CHICHARRÓN DE RIBEYE Y CHICHARRÓN DE CERDO FRITO (120gr) \$224**

Preparados con salsa verde y/o roja, cebolla morada, cilantro, crema y queso blanco.

**CHILAQUILES CON CARNITAS DE PATO (120gr) \$234**

Preparados con salsa verde y/o roja, cebolla morada, cilantro, crema y queso blanco.

**CHILAQUILES CON CECINA DE YECAPIXTLA (120gr) \$244**

Preparados con salsa verde y/o roja, cebolla morada, cilantro, crema y queso blanco.

**CHILAQUILES ROJOS CON COCHINITA PIBIL, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA CON HABANERO Y CILANTRO (120gr) \$224**

Preparados con exquisita salsa especial, jugosa cochinita pibil y cebolla morada Xnipec.

**ENCHILADAS DE MOLE RELLENAS DE ARRACHERA Y TOPPING DE PLÁTANO MACHO FRITO (120gr) \$194**

Cubiertas de delicioso mole xiqueño y arrachera a las brasas, crema, cilantro, cebolla morada y queso blanco.

**ENCHILADAS DIVORCIADAS DE LA MILPA (120gr) \$184**

Rellenas de elote, rajas, champiñones y queso de cabra bañadas en salsa a elección con cilantro, cebolla morada, queso blanco y crema.

**ENCHILADAS ROJAS RELLENAS DE CARNITAS DE CERDO (120gr) \$194**

Exquisitas carnitas de cerdo cocinadas a fuego bajo cubiertas de deliciosa salsa a elección con cebolla morada, cilantro, crema y queso blanco.

## TOAST & HUEVOS

**TOAST DE SALMÓN CON AGUACATE Y JITOMATE ROSTIZADO (120gr) \$244**

**TOAST DE BURRATA AL PESTO CON MIXTO DE HOJAS VERDES Y JAMÓN SERRANO (120gr) \$234**

**TOAST DE ARRACHERA CON QUESO MOZZARELLA Y PICO DE GALLO (120gr) \$164**

**HUEVOS PCHADOS EN SALSA HOLANDESA CON CAMA DE PAN BRIOCHE Y TOCINO CROCANTE (120gr) \$184**

**HUEVOS RANCHEROS CON SHORT RIB COCINADO A FUEGO BAJO, FRIJOLES PUERCOS Y AGUACATE (120gr) \$244**

**SOPES MONTADOS CON HUEVO, SALSA TATEMADA, FRIJOLES Y PLÁTANO MACHO FRITO (120gr) \$134**

**OMELET DE CLARAS CON QUESO DE CABRA, JITOMATE ROSTIZADO Y ESPÁRRAGOS CON ENSALADA MIXTA (120gr) \$144**

**HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO, PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA FONDUE DE QUESOS (120gr) \$214**

**PAN DULCE \$54**

CONCHAS DE MAZAPÁN (1pza)  
CHOCOLATIN (1pza)  
DANES CON GUAYABA (1pza)

## BEBIDAS

JUGO VERDE (355ml) \$64

JUGO DE NARANJA (355ml) \$54

JUGO DE TORONJA (355ml) \$54

JUGO DE MANDARINA (TEMPORADA) (355ml) \$54

CHOCOLATE CALIENTE CON MALVAVISCOS (355ml) \$54

SMOOTHIE PLATANO CON AVENA Y MIEL (355ml) \$74

SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS (355ml) \$74

SMOOTHIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA (355ml) \$74

**VARIETADES DE CAFÉ E INFUSIONES**

CAFÉ AMERICANO REFILL (255ml) \$48

NESPRESSO (60ml) \$54

LATTE (355ml) \$56

CAPUCHINO (355ml) \$74

MIMOSAS (200ml) \$74

GINFRE (455ml) \$94

SILVESTRE (455ml) \$94

BALI (455ml) \$94