



Las Enfrijoladas o Enmoladas - \$165.00

Rellenas con panela o tinga de pollo, salsa de frijol negro envenenado, crema, queso Cotija, cebollas encurtidas y cilantro fresco. 3pzas.



Bowl de yogurt griego y frutos rojos - \$195.00

Con miel de abeja infusionada con menta y granola de la casa.

Entradas

Plato de frutas de la estación – \$135.00

Agrega yogurt a tu elección y granola de la casa por \$165

Muesli Mío – \$195.00

De avena con plátano, manzana verde, blue berries, arándanos deshidratados y fresas frescas... Un must.

Trio de mini molletes dulces (3pzas) – \$135.00

Uno con crema de cacahuete y mermelada de fresa, otro de compota de manzana y canela y el de crema de avellana y fresas frescas.

Fuertes

Huevos Rancheros (2pzas) – \$135.00

Servidos sobre una sincronizada de maíz y acompañados de frijoles negros refritos, aguacate y panela asada.

Huevos al gusto (2pzas) – \$135.00

Revueltos naturales o con jamón / tocino / chorizo / mexicana acompañados de frijoles negros refritos y papa hashbrown. Con chilaquiles rojos o verdes por \$165

Omelette Primavera – \$165.00

Con espinacas, cebolla y champiñones, (queso opcional) bañado con salsa de poblano, panela asada y hashbrown.

Chilaquiles rojos, verdes o poblanos naturales – \$135.00

Acompañados de frijoles negros refritos y panela asada; opcionales huevos al gusto (1pza). Con tinga de pollo \$165

Hot cakes naturales (3pzas) – \$125.00

Acompañados por \$165
A su elección de compota de blue berries y limón real, salsa de crema de avellana, miel de abeja y menta, salsa cremosa de cacahuete.