

# BRUNCH



## CHILAQUILES ROJOS Y VERDES 220

Con huevo  
Con pollo  
Con chamorro

## BAGEL DE SALMÓN AHUMADO 210

Pan de masa madre, queso de cabra queretano,  
cremoso de aguacate, ensalada de pepino y eneldo.

## BANANA ESPRESSO FRENCH TOAST 220

Pan brioche hecho en casa,  
cheesecake de plátano, jarabe de café y cocoa

## TAMAL EN MOLE DE LA REGIÓN 200

Relleno de short rib y  
acompañado con mole.

## FLAUTAS DE BIRRIA DE PESCADO 220

Rellenas de birria de robalo y pico de gallo.

## TOAST DE HUEVOS TURCOS 195

Pan de masa madre, huevos pochados,  
crema de yogurt griego hecho en casa,  
gremolata y salsa macha.

## OVERNIGHT OATS 175

Pudín de tapioca y chía con matcha,  
granola de mango,  
topping manzana verde y miel.



*Precios expresados en pesos mexicanos*

*Precios ya incluyen el IVA.*

*El consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal.*





**MIMOSA 195**

**JUGO DE NARANJA 85**

**JUGO VERDE 95**

Espinaca, apio, manzana,  
piña y jugo de naranja.

**KEFIR DE LA CASA 50**

**AFFOGATO 155**

Un clásico italiano de espresso servido  
con una selección de helado de la casa.



## CAFÉS

*Granos de café mexicano cuidadosamente seleccionados  
buscando el balance en cada bebida.*

**ESPRESSO 60**

**AMERICANO 60**

**CAPUCCINO 65**

**FLAT WHITE 65**

**LATTE 80**

**INFUSIONES Y TÉS 60**



*Precios expresados en pesos mexicanos*

*Precios ya incluyen el IVA.*

*El consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal.*

