



Desayunos



Desayunos

Lunes a Viernes 7:30 a 13:00 hrs
Sábado y Domingo 8:00 a 13:30 hrs

P A R A E M P E Z A R

Bowl de frutas mixtas (180g) \$150

Supremas de toronja (220g) \$150

Yogurt griego con granola de la casa, frutos rojos
y miel de abeja (410g) \$190

Mango bowl, blueberry, cacao nibs, amaranto, quinoa
inflada y chips de coco (280g) \$235

Overnight oats, granola de la casa, fruta
de temporada (260g) \$295

H U E V O S B E N E D I C T I N O S (2 P Z)

Benedictinos a la mexicana, sobre mollete con holandesa de
chipotle, rajas poblanas \$275

Benedictinos de tocino, con holandesa de
habanero tatemado \$295

Benedictinos con salmón ahumado y espinacas al vapor \$295

Benedictinos con jamón de pavo y espinacas al vapor \$295





HUEVOS REVUELTOS (3 P Z)

Sartén: jamón de pavo, jitomate, queso gruyere,
salsa de chile pasilla, frijoles de la olla y jocoque \$285

Veggie: espárragos, espinaca y jitomate rostizado
con queso brie \$285

París: jamón de pavo, tocino, queso gruyere y cebollín \$285

Aporreados con cecina: salsa verde de habanero, aguacate,
frijoles de la olla \$285

HUEVOS ESTRELLADOS

Rancheros: sope de maíz, frijoles refritos y aguacate (3pz) \$245

Pepe: fritos sobre pan de caja, frijoles refritos, queso gratinado,
con salsa verde tatemada, polvo de chiles
y pico de gallo (2pz) \$260

Cazuela: sofrito de jitomate, tocino, berros
y queso Oaxaca (3pz) \$260

OMELETTES (3 P Z)

Espinacas con champiñones, jitomate rostizado
y queso de cabra \$260

Pavo y manchego, salsa verde y salsa de frijol \$260

Requesón, poblano y espárragos tatemados \$260



SUGERENCIAS

Chilaquiles 220 con totopos horneados de nopal Susalia con pollo, yogurt y requesón, salsa de habanero, pasilla o verde (220 g) \$265

Chilaquiles con pollo, verdes, habanero o pasilla, crema y queso manchego (400g) \$265

Tlacoyo de frijol, New York adobado, huevo estrellado (1 pza) salsa verde martajada, crema y queso de rancho (400g) \$325

Enfrijoladas de queso Oaxaca con chorizo ibérico (4pz) \$280

Enmoladas, puré de plátano macho

y huevo estrellado (4pz) \$335

Molletes 3 quesos: blue cheese, brie y manchego (2pz) \$275

Grilled cheese, jamón de pavo, queso gruyere y chips de papa (180g) \$295

Toast de aguacate, jocoque, jitomates cherry y hierbas frescas en pan campesino (120g) \$265

Toast de salmón ahumado, requesón, jitomates cherry y aguacate (130g) \$320

Molcajete de nopal, hongos, queso panela, bañados en salsa verde habanera y tortillas de maíz (200g) \$265

Hot cakes con mantequilla y miel de maple (2pz) \$235

Toast de queso ricotta, mascarpone, berries, plátano, miel de romero (100g) \$230





De nuestros hornos

P A N D U L C E

Bisquet (110g) \$65
Chocolatín (130g) \$75
Concha Chocolate (85g) \$65
Concha Vainilla (85g) \$65
Concha Nutella (140g) \$75
Concha Zarzamora (140g) \$75
Cruffin de Dulce de Leche (114g) \$75
Croissant (110g) \$65
Croissant Mazapán (135g) \$75
Frangipane (150g) \$75
Panque de Elote (160g) \$65
Kouign Amman (130g) \$65
Caja Mini Conchas (120g) \$165
Concha del Mes (140g) \$75

G A L L E T A S

Galleta Avena (115g) \$55
Galleta Choco Chip (115g) \$70
Galleta Nutella (115 g) \$60
Galleta Doble Chocolate (115 g) \$80
Galleta Matcha (115g) \$85
Galleta Mantequilla de Temporada (110g) \$55
Galleta Cacahuete (Gluten free) (110g) \$60
Galleta Limón (Gluten free) (110g) \$65
Galleta Coco (Keto) (110g) \$60
Galleta Lotus (115g) \$95

