



Desayunos



Desayunos

Lunes a Viernes 8:00 a 12:30 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 \$130

Supremas de toronja \$130

Yogurt griego con granola de la casa, frutos rojos
y miel de abeja \$170

Mango bowl, blueberry, cacao nibs, amaranto, quinoa
inflada y chips de coco \$205

Quinoa, leche de coco, miel de agave, canela, plátano y
frambuesa \$195

H U E V O S B E N E D I C T I N O S

Benedictinos a la mexicana, sobre mollete con holandesa de
chipotle, rajas poblanas \$245

Benedictinos de tocino, con holandesa de
habanero tatemado \$270

Benedictinos con salmón ahumado y espinacas al vapor \$270

Benedictinos con jamón de pavo y espinacas al vapor \$270



HUEVOS REVUELTOS

Sartén: jamón de pavo, jitomate, queso gruyere, salsa de chile pasilla, frijoles de la olla y jocoque \$260

Veggie: espárragos, espinaca y jitomate rostizado con queso brie \$260

París: jamón de pavo, tocino, queso gruyere y cebollín \$260

Aporreados con cecina: salsa verde de habanero, aguacate, frijoles de la olla \$260

HUEVOS ESTRELLADOS

Rancheros: sope de maíz, frijoles refritos y aguacate \$220

Pepe: fritos sobre pan de caja, frijoles refritos, queso gratinado, con salsa verde tatemada, polvo de chiles y pico de gallo \$230

Cazuela: sofrito de jitomate, tocino, berros y queso Oaxaca \$230

OMELETTES

Espinacas con champiñones, jitomate rostizado y queso de cabra \$230

Pavo y manchego, salsa verde y salsa de frijol \$240

Requesón, poblano y espárragos tatemados \$230



SUGERENCIAS

Chilaquiles 220 con totopos horneados de nopal Susalia con pollo, yogurt y requesón, salsa de habanero, pasilla o verde (220 kcal) \$235

Chilaquiles con pollo, verdes, habanero o pasilla, crema y queso manchego \$235

Tlacoyo de frijol, New York adobado, huevo estrellado (1 pza) salsa verde martajada, crema y queso de rancho \$270

Enfrijoladas de queso Oaxaca con chorizo ibérico \$245

Molletes 3 quesos: blue cheese, brie y manchego \$245

Grilled cheese, jamón de pavo, queso gruyere y chips de papa \$255

Toast de aguacate, jocoque, jitomates cherry y hierbas frescas en pan campesino \$240

Toast de salmón ahumado, requesón, jitomates cherry y aguacate \$280

Molcajete de nopal, hongos, queso panela, bañados en salsa verde habanera y tortillas de maíz \$235

Hot cakes con mantequilla y miel de maple \$205

Toast de queso ricotta, mascarpone, berries, plátano, miel de romero \$205



De nuestros hornos

P A N D U L C E

- Bisquet \$55
- Chocolatín \$65
- Concha Chocolate \$55
- Concha Vainilla \$55
- Concha Nutella \$65
- Concha Zarzamora \$65
- Cruffin de Dulce de Leche \$65
- Croissant \$55
- Croissant Mazapán \$65
- Frangipane \$65
- Panque de Elote \$55
- Kouign Amman \$55
- Caja Mini Conchas \$145
- Concha del Mes \$65

G A L L E T A S

- Galleta Avena \$45
- Galleta Choco Chip \$45
- Galleta Nutella \$50
- Galleta Doble Chocolate \$69
- Galleta Matcha \$72
- Galleta Mantequilla de Temporada \$45
- Galleta Cacahuete (Gluten free) \$53
- Galleta Limón (Gluten free) \$58
- Galleta Coco (Keto) \$53