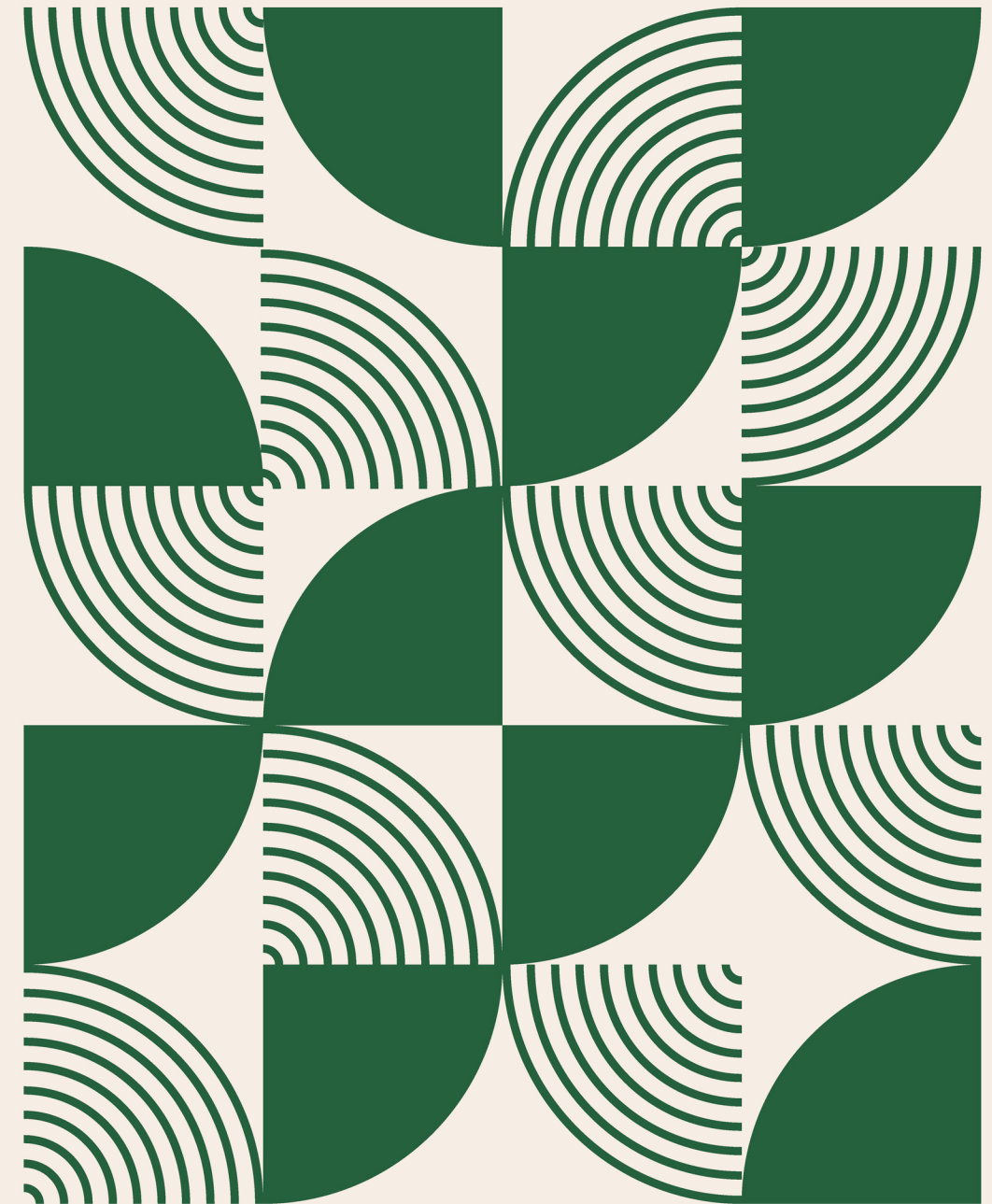




Menú

Desayunos



Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Nuestros platillos pueden contener alérgenos como gluten, lácteos, frutos secos y mariscos. Favor de notificar a su mesero en caso de alergias o restricciones alimentarias. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume. El gramaje presentado es el total del platillo.

FRUTA

Frutas Mixtas 160g \$110
Frutas de temporada, miel, granola

Bowl Frutos Rojos 180g \$130
Mezcla de frutos rojos, plátano, yogurt griego, granola, coco rallado, miel

ESPECIALES

Tosta de Aguacate 210g \$160
Pan hogaza, queso de cabra, jocoque, abanico de aguacate, huevo, mix de jitomate cherry, vinagreta de la casa

Tosta de Jamón Serrano 200g \$180
Pan hogaza, jamón serrano, cebolla caramelizada, mermelada de higo, ensalada fresca

Croque Madame 350g \$210
Pan brioche, mix de quesos, jamón de pavo, salsa bechamel, huevo estrellado, ensalada de la casa

Hot Cakes 175g \$165
Plátano, tocino
Opción: compota de fruta de temporada, miel maple o salsa de chocolate

Waffles 175g \$165
Plátano, tocino
Opción: compota de fruta de temporada, miel maple o salsa de chocolate

DEL COMAL

Quesadillas de Mercado 357g \$150
Tortillas de maíz, flor de calabaza, chicharrón prensado, huitlacoche con champiñón

Huarache 320g \$165
Cecina enchilada, huevo estrellado, frijoles, salsa martajada, aguacate

Tlacoyo de Requesón 325g \$190
Lengua en adobo, frijoles, mix de quelites, salsa martajada



HUEVOS 2 piezas
Todos nuestros huevos pueden ser estrellados o revueltos

Al Gusto 160g \$140
Jamón, tocino o chorizo

Rancheros 350g \$150
Fritos, salsa ranchera, aguacate, cebolla, crema, queso Cotija

Oaxaca 350g \$165
Tortilla nixtamalizada con hoja santa, quesillo, aguacate, cebolla, crema, queso Cotija, mole negro

Omelette de Claras 260g \$165
Jamón, espinaca, champiñón, queso

Omelette de la Milpa 270g \$170
Huitlacoche, champiñón, queso asadero, salsa milpera

Omelette de la Casa 280g \$190
Pork belly, nopal, salsa verde tatemada

CHILAQUILES
Todos nuestros platillos tienen la opción de gratinados, tortilla frita u horneada

Verdes, Rojos o Mole 420g \$210
Huevo 2 piezas
Pollo 80g
Suadero 80g + \$50

De Rancho 450g \$260
Cecina, esquites, salsa ranchera

ENCHILADAS

Verdes, Rojas o Mole 370g \$180
Huevo, pollo, panela 60g

Nido 360g \$210
Salsa de chile morita, suadero, aguacate

Enfrijoladas 220g \$180
Pollo o huevo, chorizo rojo, queso Cotija, crema, aguacate

PAN DE NUESTRO HORNO \$70

Artesanal elaborado por nuestros alumnos 80g



BEBIDAS 250ml

Jugos

Naranja \$65
Zanahoria \$65
Verde \$65
Toronja \$65
Parvada \$80
Naranja, jengibre, miel
Nido \$80
Naranja, guayaba, piña, menta

Cafetería

Leche 250ml \$40
Té 180ml \$45
Café americano 180ml \$55
Espresso 45ml \$55
Chocolate leche o agua 240ml \$60
Café americano refill 180ml \$65
Flat White 180ml \$65
Cold Brew 160ml \$65
Latte 240ml \$65
Cappuccino 240ml \$65
Espresso Doble 60ml \$75
Chai Latte 240ml \$75
Moka 240ml \$75

Leche vegetal (soya, coco, almendra) + \$20

Smoothies 260ml \$130

Taro
Chai
Matcha
Plátano, fresa, leche de coco
De temporada
Leche vegetal (soya, coco, almendra) + \$20

Sin Alcohol

Santa María 500ml \$40
Peñañiel 355ml \$45
Topo Chico 355ml \$55
S. Pellegrino 250ml \$60
Refrescos 355ml \$60
Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Coca-Cola Light
Sprite
Sprite Zero
Manzanita Fresca
Agua de Piedra
355ml \$65
650ml \$120

Bebidas de Especialidad Mexicana

Café de Olla 180ml \$70
Cold Brew Tonic 160ml \$80
Horchata Cacahuete Espresso 160ml \$85
Tepache Cold Brew 160ml \$85
Tascalate Sucio 160ml \$85

Cócteles y Vinos

Vino Especiado (caliente/frio) 160ml \$180
Vino tinto, vino blanco, frutas, especias
Carajillo 100ml \$180
Mimosa 160ml \$190

EXTRAS

Huevo 1 pieza \$20
Tocino 80g \$30
Frijoles 150g \$30
Extra dulce 30g \$40
Aguacate 60g \$50
Proteína 50g \$60

S
a
l
a
d
e
s