

Comidas & cenas

Afternoon

v vegetariano

| | | |
|----------|---|-------|
| Entradas | BOLITAS DE QUESO 10 pz | \$210 |
| | Rellenas queso parmesano y manchego, acompañadas de salsa tártara hecha en casa. | |
| | BURRATA DE LA CASA | \$195 |
| | Burrata, jitomate cherry salteado con albahaca y sal de grano, arúgula acompañado de pan campesino. | |
| | COLIFLOR ROSTIZADA v | \$195 |
| | Frita con vinagreta limón sobre espejo de mayo kosho, con cacahuete tostado, hojas de perejíl frito, queso parmesano y aceite de trufa. | |
| | TUNA TOWER | \$285 |
| | Mix de aguacate, mango y cubos de atún fresco marinados en ponzu, pepino persa, pistache, salsa agridulce y poro frito sobre mayo chipotle. | |
| | TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS (2 PERSONAS) | \$450 |
| | Bolitas de roquefort, rollos de queso gruyter, manchego, salami, proscutto, frutos rojos, uvas, tostas de pan de masa madre, nuez y mermelada de cebolla hecha en casa. | |

| | | |
|-------------------|--|-------|
| Ensaladas y bowls | SIMONETTA v | \$195 |
| | Mix de lechugas, gajos de mandarina, queso de cabra, nuez caramelizada y aderezo honey mustard hecho en casa. | |
| | CÉSAR CON POLLO | \$230 |
| | Láminas de lechuga orejona, parmesano, crutones y aderezo césar hecho en casa. <i>Cambia el pollo por camarón al ajo por \$69</i> | |
| | BOWL VERDE | \$245 |
| | Pollo a la plancha sobre mix de lechugas, arúgula, espinaca, pepino persa, manzana, pistache, parmesano crujiente y vinagreta de limón amarillo. | |
| | BOWL ORIENTAL | \$235 |
| | Pollo con salsa de naranja de la casa, arroz gohan, germen de soya, pimientos, aceite de ajonjolí, cacahuete y jícama frita. | |
| | POKE BOWL | \$265 |
| | <i>Elige atún o salmón</i> , marinado en ponzu sobre arroz gohan, edamames asados, aguacate, pepino persa, cebolla frita y mayo chipotle. | |
| | SUPER FOOD BOWL | \$265 |
| | Salmón a la plancha con costra teriyaki sobre base de espinaca baby con quinoa, aguacate, jitomate cherry confitado y pepino persa. | |

| | | |
|--------|---|-------|
| Pastas | PARPARDELE TRUFADO EN SALSA DE QUESOS v | \$210 |
| | Papardelle al dente en salsa de queso con aceite de trufa blanca y un toque de tartufo. | |
| | RIGATONNI RAGU | \$245 |
| | Rigattonni al burro con ragú de res, gratín de parmesano y perejíl. | |
| | CAMARONES AL PESTO CON FUSILLI | \$253 |
| | Fusilli con pesto cremoso, jitomate cherry confitado, camarones y queso parmesano. | |

All Day Brunch

| | |
|---|-------|
| CHICKEN AND WAFFLES | \$210 |
| Pechuga estilo kentucky sobre un delicioso waffle hecho al momento y maple de la casa. | |
| BISCOFF CARAMEL FLUFFY PANCAKES 3pz | \$265 |
| Hot cakes esponjosos con crema batida de la casa, galleta Lotus Biscoff, plátano y dulce de leche. | |
| GRILLED CHEESE SANDWICH | \$260 |
| Sandwich de pan de masa madre, relleno de cheddar, manchego y gruyter derretidos. Acompañado de sopa de tomate (120ml) para choppear. | |
| AVO TOAST v | \$210 |
| Pan de masa madre con flores de aguacate, jitomate confitado, arúgula y un huevo pochado. | |
| BAGEL DE SALMON | \$245 |
| Bagel de parmesano con cremoso de salsa sriracha, flor de salmón, aguacate, arúgula baby y jitomate cherry confitado. | |
| AMERICAN BRIOCHE | \$215 |
| Sandwich de pan brioche con huevo revuelto, cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino y cebollín. | |
| CROISSANT SALADO | \$195 |
| Croissant relleno de queso gruyter, cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y salsa tártara. Acompañado de ensalada de la casa. <i>A elegir: jamón de pavo o prosciutto</i> | |

Sopas

| | |
|---|------|
| CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO v | \$90 |
| Con lluvia de crema y jitomate deshidratado. | |
| SOPA DE CEBOLLA | \$90 |
| Fondo de res con queso gruyter y crutones al ajo. | |

Fuertes

| | |
|--|-------|
| TACOS DE RIB EYE 4 pz | \$245 |
| Tacos de rib eye en tortilla de harina con costra de queso manchego, cebolla morada, cilantro y side de salsa verde. | |
| TACOS BAJA 4 pz | \$230 |
| Tacos de pescado rebosado en tortilla de harina, con cebolla morada encurtida, aguacate y lechuga francesa. | |
| BACON BURGER | \$265 |
| Con carne de res, queso cheddar, y tocino acompañada de papas a la francesa crunchy. | |
| CHICKEN TENDER SANDWICH | \$260 |
| En pan rústico con tenders fritos de pollo estilo kentucky, guacamole rústico y salsa tártara. | |
| SANDWICH ROAST BEEF | \$265 |
| En pan rústico con roast beef, cebolla caramelizada, queso gruyter y gravy de carne para choppear. | |

Bebidas

Soft drinks

| | |
|---|------|
| Naranjada | \$55 |
| Limonada | \$55 |
| Refrescos | \$55 |
| Coca cola, coca cola light, coca cola zero, fanta, sprite, sprite zero, ciel mineral, delaware. | |
| Topochico | \$65 |

Coctelería clásica

| | |
|---|-------|
| Manhattan | \$190 |
| Whisky bulleit (60 ml), vermouth rosso (30 ml), toque de angostura. | |
| Old Fashioned | \$190 |
| Whisky bulleit (60 ml), jarabe natural y bitter de naranja. | |
| Aperol Spritz | \$240 |
| Prosecco (60 ml), Aperol (90 ml), mineral y rodaja de naranja. | |
| Tinto de Verano | \$175 |
| Vino de la casa, refresco de limón y un toque de limón. | |
| Negroni | \$200 |
| Tanqueray (30 ml), Campari (30 ml), vermouth rosso (30 ml) y rodaja de naranja. | |
| Carajillo | \$240 |
| Café espresso y licor 43. (60 ml) | |
| Margarita | \$240 |
| Tequila (60 ml), licor de naranja (15 ml) y jugo de limón. | |
| Bloody Mary | \$180 |
| Smirnoff (60 ml), jugo de tomate, jugo de limón. | |
| Mezcalita | \$240 |
| Mezcal (60 ml), Controy (30 ml), jugo de limón y jarabe natural. | |
| Gin tonic | \$210 |
| El clásico Gin Tanqueray (60ml) con agua tonica, romero y garnitura de pepino. | |

Vinos

| | | |
|--------------------|---|---|
| Vino Tinto |  |  |
| Terra Vega | \$165 | \$780 |
| Cabernet Sauvignon | | |
| Terra Vega | \$165 | \$780 |
| Malbec | | |
| Vino Blanco | | |
| Casa Madero | \$175 | \$850 |
| Chardonnay | | |
| Vino Rosado | | |
| Casa Madero V | \$175 | \$850 |

Mocktails

| | |
|---|------|
| Limonada de coco | \$80 |
| Cremosa limonada a base de coco. | |
| Limonada de frambuesa | \$75 |
| Con pulpa de frambuesa hecha en casa. | |
| Lavanda - limón | \$75 |
| Frapeada con infusión de lavanda. | |
| Maracuyá | \$75 |
| Pulpa de maracuyá con un toque de limón | |
| Priscilla | \$80 |
| Soda de toronja y jengibre. | |
| Frambuesa Lychee | \$80 |
| Frambuesa, lychee y agua con gas. | |

Coctelería de la casa

| | |
|---|-------|
| Sur Le Planche | \$210 |
| Cocktail de lychee con vodka Stolichnaya (45ml) y prosecco (60ml) con ligeras notas picantes. | |
| Antitaxi Laughing | \$220 |
| Basada en espíritus fuertes como mezcal y tequila con una explosión de maracuyá, naranja y limón. | |
| Lucky Disconnection | \$240 |
| Coctelería basada en un Gin Tonic (60ml), con sabor a moras y licor de hierbas (15ml). | |
| Guayaba de Moscú | \$240 |
| Un gin martini de guayaba. (120ml) | |
| Mojito Paradigmas | \$220 |
| Mojito con un delicioso ron infusionado con té de mango de marruecos. (45ml) | |
| Tequila Pleasure | \$240 |
| Paloma con base de toronja y un toque de chile serrano spicy. | |

Cervezas

| | |
|---------------|-------|
| Corona | \$65 |
| Victoria | \$65 |
| Modelo | \$65 |
| Negra Modelo | \$65 |
| Stella | \$65 |
| Michelob | \$65 |
| Clamato | +\$35 |
| Mix michelada | +\$15 |
| Mix cubano | +\$25 |

Always a good idea!

2x1

Todos los días

Aplica en aperol spritz, carajillos, mimosas, margaritas y mezcalitas

