

Desayunos & brunch

Disponible hasta la 13:30 p.m.



vegetariano

Lo dulce

- YOGURT CON FRUTOS ROJOS

Bowl de yogurt griego, frutos rojos y crumble de vainilla hecho en casa. (50gr)

\$170
- ACAI BOWL

Base de fruta de acai congelada con toppings de plátano, fresa, mango, cacao nibs y coco rallado.

\$230
- FRENCH TOAST

Esponjoso pan brioche sellado con mix de la casa, coulis de frutos rojos, crema batida, blueberries y crumble de vainilla.

\$245
- FLUFFY BACON PANCAKES 3pz

Hot cakes esponjosos con crema batida de la casa, pistache y miel de maple. Acompañado con dos tiras de tocino crunchy.

\$250
- BISCOFF CARAMEL FLUFFY PANCAKES 3pz

Hot cakes esponjosos con crema batida de la casa, galleta Lotus Biscoff, plátano y dulce de leche.

\$265

Lo salado

- BAGEL DE SALMON 80gr

Bagel de parmesano con cremoso de salsa sriracha, flor de salmón, aguacate, arúgula baby y jitomate cherry confitado.

\$245
- CROQUE MADAME / MONSIEUR

Pan de caja con jamón, salami, queso gruyer bañadas en salsa mornay.
A elegir: tocino o huevo.

\$195
- AMERICAN BRIOCHE

Sandwich de pan brioche con huevo revuelto, cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino y cebollín.

\$215
- MOLLETES

Pan chapata con frijoles refritos, queso manchego derretido y proteína a elegir: chorizo, jamón o tocino.
Acompañados de pico de gallo.

\$185
- CHILAQUILES

Tradicionales chilaquiles con pollo, rojos o verdes, manchego gratinado, crema y cebollitas encurtidas. *Cambia el pollo por rib eye +\$99*

\$197
- HUEVOS AL GUSTO

Omelette, revueltos, divorciados, rancheros o poché. Guarnición de frijoles refritos y papas de la casa con romero.

\$160
- GRILLED CHEESE SANDWICH

Sandwich de pan de masa madre relleno de queso cheddar, manchego y gruyer derretidos acompañado de sopa de tomate para dippear (120ml)

\$260
- CROISSANT SALADO

Croissant relleno de queso gruyer, cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y salsa tártara. Acompañado de ensalada de la casa.
A elegir: jamón de pavo o prosciutto

\$195

Especiales de la casa

- OMELETTE SIMONETTA

Omelette relleno de chilaquiles verdes y jocoque, bañado en salsa de quesos mornay.

\$210
- HUEVOS CAZUELA

Pochados o revueltos, ahogados en salsa de tomate y acompañados de papa a la mantequilla con crema y gratín de queso manchego.

\$185
- BOWL ESPECIAL SIMONE

Bowl con huevo revuelto, papa cambray, tocino, salchicha italiana, cebolla caramelizada con un toque de salsa de tomate, queso cheddar.

\$230
- CHICKEN AND WAFFLES 120gr

Pechuga estilo kentucky sobre un delicioso waffle hecho al momento y maple de la casa.

\$210
- HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre english muffin hecho en casa, acompañados de salmón o salami bañados en salsa holandesa.

\$230
- ENCHILADAS SUIZAS HABANERO

3 piezas rellenas de pollo, bañadas en salsa especial suiza de habanero *no picante* con gratín de queso, crema y cebollitas encurtidas.

\$230

Saludable

- OMELETTE HEALTHY

Omelette tipo tortilla española con pimientos, champiñón y echalote; acompañado de aguacate montado sobre espejo de salsa verde.
Hazlo de claras +\$25

\$187
- SINCRONIZADA ESPECIAL

Tortilla de harina rellena de huevo, espinaca, jocoque, aguacate, cebolla caramelizada y un toque de parmesano.

\$185
- AVO TOAST

Pan de masa madre con flores de aguacate, jitomate confitado, arúgula y un huevo pochado.

\$230
- MINI CAKES DE AVENA 5pz

Hot cakes hechos de mezcla de avena y plátano, acompañados de frutos rojos, plátano y nuez caramelizada. *A elegir: miel de maple o abeja.*

\$185
- PROTEIN SANDWICH

En pan de masa madre tostado, con guacamole, pechuga de pollo asada, queso panela, espinaca baby, cebolla morada y salsa tzatziki.

\$230

Pan Dulce

- Panqué de limón y blueberry

\$47
- Croissant

\$50
- Chocolatín

\$55
- Rol de canela

\$55

Bebidas

Café de especialidad

Espresso	\$45
Espresso doble	\$55
Americano	\$55
Capuccino	\$65
Latte	\$65
Matcha latte	\$75
Chai latte	\$75
Mocha	\$75
Chocolate caliente	\$65

(Sustituto o extra de leche de almendra, avena, coco o soya +\$15)

Tés y tisanas

(Caliente o frío) Leche +\$15	
Manzanilla, menta o hierbabuena.	\$45
Honeybush amaretto	\$75
Honeybush, trocitos de almendra, hojas de fresa, flor de malva y de girasol, saborizante natural (Amaretto). Sin cafeína.	
Té negro chai	\$75
Té negro, semillas de anís, canela, trocitos de jengibre, rooibos, pimienta negra, clavo.	
Tisana Tulsi-After Lunch	\$75
Melisa, trocitos de manzana, menta, caña dulce, manzanilla, hinojo, comino, caléndula, anís, saborizante natural de vainilla. Sin cafeína.	
Tisana Frutas de Bosque	\$75
Manzana, hibisco, escaramujo, moras, fresas, hojas de zarzamora. Sin cafeína.	
Té verde Sencha y Genmaicha	\$75
Té verde, arándanos, pétalos de rosas rojas y amarillas, crisantemo, saborizante natural de pitaya, pera y melón.	

Jugos

Jugo verde	\$75
Jugo verde con base de toronja, espinaca, pepino, piña y apio.	
Jugo de frutos rojos	\$75
Frambuesa, fresa, arándanos y base de jugo de naranja.	
Jugo de naranja o toronja	\$65
Hecho en casa.	

Refrescantes

Limonada de frambuesa	\$75
Limonada de coco	\$80
Naranjada	\$55
Limonada	\$55
Refrescos	\$55
Coca cola, coca cola light, coca cola zero, fanta, sprite, sprite zero.	
Agua mineral Topochico	\$65
Agua embotellada	\$40

Smoothies y shakes

Very Berry Shake	\$135
Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, fresas, frambuesas y crema de cacahuete.	
Matcha Vainilla Shake	\$135
Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, crema de almendra de matcha y plátano.	
Espresso Banana Shake	\$145
Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, un shot de espresso y plátano.	
Mango Maracuyá	\$95
Piña, mango y maracuyá, sin azúcar añadida.	
Green smoothie	\$110
Espinaca, manzana, pepino, jengibre, apio, piña y limón, sin azúcar añadida.	

2x1

Todos los días

Always a good idea!

Mimosas	\$165
Aperol Spritz	\$240

