





vegetariano 🗸

Lo dulce

YOGURT CON FRUTOS ROJOS ♥ \$170

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

ACAL BOWL ♥ \$230

\$209

\$55

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

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

FLUFFY PANCAKES 3pzas \$250

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

Panqué de limón y blueberry \$45

Croissant \$45

Chocolatín \$52

Rol de canela

Especiales de la casa

OMELETTE SIMONETTA \$210

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

HUEVOS CAZUELA \$185

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

BOWL ESPECIAL SIMONE \$197

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

CHICKEN AND WAFFLES 120gr \$210

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

HUEVOS BENEDICTINOS \$215

Huevos pochados sobre pan brioche acompañados de salmón o salami bañados en salsa holandesa.

Lo salado

AVO TOAST V	\$195	F

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

BAGEL DE SALMON 80gr \$235

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

CROQUE MADAME / MONSIEUR \$235

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

AMERICAN BRIOCHE \$195

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

OMELETTE HEALTHY ♥ \$187

Omelette tipo tortilla española con pimientos, champiñon y echalote; acompañado de esparragos a la plancha montado sobre salsa verde. Hazlo de claras +\$25

STEAK AND EGGS 200gr \$330

Jugoso filete al término de elección, fileteado, acompañado de dos huevos estrellados y papas cambray con romero de la casa.

ENCHILADAS SUIZAS HABANERO \$195

Tres enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa especial suiza de habanero suave con gratín de queso, crema y cebollitas encurtidas.

CHILAQUILES V \$197

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

HUEVOS AL GUSTO ♥ \$160

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

GRILLED CHEESE SANDWICH V \$260

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

MOLLETES V \$165

Pan chapata con frijol refrito peruano, queso manchego derretido y proteina a elegir: chorizo, jamón o tocino. Acompañados de pico de gallo verde.

CROISSANT \$180

Croissant relleno queso grouyer, jamón de pavo, cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y salsa tártara.





O/STRO

Barra de café		Jugos	
Espresso	\$45	Jugo verde	\$75
Americano	\$55	Jugo verde con base de toronja, espinaca, pepino, piña y apio.	
Capuccino	\$65	Jugo de frutos rojos	\$75
Latte	\$65	Frambuesa, fresa, cereza, arándanos, un	Ψ/Ο
Matcha latte	\$75	toque de limón y jugo de naranja.	.
Chai latte	\$75	Jugo de naranja o toronja Hecho en casa.	\$65
Mocha	\$75		
Chocolate caliente	\$65	Refrescantes	
(Sustituto o extra de leche de almendra, avena, coco o soya +\$15)		Limonada de frambuesa	\$75
,		Naranjada	\$55
Té y tisanas		Limonada	\$55
(Caliente o frío) Leche +\$15		Limonada de coco	\$75
Manzanilla o menta o hierbabuena.	\$45	Refrescos Coca cola, coca cola light,	\$55
Honeybush amaretto	\$75	coca cola zero, fanta, sprite, sprite zero, delaware.	
Honeybush, trocitos de almendra, hojas de fresa, flor de malva y de girasol, saborizante natural (Amaretto). <i>Sin cafeína.</i>		Agua mineral Topochico	\$65
Té negro chai	\$75	Agua embotellada	\$40
Té negro, semillas de anís, canela, trocitos de jengibre, rooibos, pimienta negra, clavo.		Smoothies y Shakes	
Tisana Tulsi-After Lunch	\$75	_	
Melisa, trocitos de manzana, menta, caña dulce, manzanilla, hinojo, comino, caléndula,		Very Berry Shake Leche de almendra o soya, proteína láctea de	\$125
anís,saborizante natural de vainilla. Sin cafeína.	\$75	vainilla, fresas, frambuesas y crema de cacahuate.	
Tisana Frutas de Bosque	Ψ/3	Matcha Vainilla Shake	\$125
Manzana, hibisco, escaramujo, moras, fresas, hojas de zarzamora. Sin cafeina.		Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, matcha orgánico y plátano.	
Té verde Sencha y Genmaicha	\$75	Espresso Banana Shake	\$145
Té verde, arándanos, pétalos de rosas rojas y amarillas, crisantemo, saborizante natural de pitaya, pera y melón.		Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, un shot de espresso y plátano.	
pitaja, pera ji meloni.		Mango Maracuyá	\$95
Monnings and for minasses		Piña, mango y maracuyá, sin azucar añadida.	
Mornings are for mimos	as	Green smoothie	\$95
Mimosas 2x1 \$135 Aperol Spritz 2x1 \$180		Espinaca, manzana, pepino, jengibre, apio, piña y limón, sin azucar añadida.	