

The background of the image is a dense, dark green pattern of palm fronds. The fronds are long and slender, with visible veins, and they are layered to create a sense of depth and texture. The lighting is soft, highlighting the edges of the leaves.

SABIO

DESAYUNO

9 AM A 12 PM

JUGO DE TEMPORADA

360ml. \$120.

VERDE

360ml. \$120.

Piña, espinaca, nopal, apio, pepino, naranja.

REVIVE

360ml. \$120.

Manzana, jengibre, naranja, limón.

ANTIGRIPAL

360ml. \$120.

Naranja, limón, piña y guayaba.

AMERICANO

\$70.

SODA

\$100.

EXPRESSO

\$70.

MIMOSA

\$300.

LATTE

\$90.

CERVEZA NACIONAL

\$100.

CAPUCCINO

\$90.

CERVEZA PREMIUM

\$120.

TEA

\$70.

CERVEZA ARTESANAL

\$140.

AGUA DE PIEDRA

\$120.

REDBULL

\$140.

AÇAÍ BOWL

\$210.

YOGURT GRIEGO, AÇAÍ, ZARZAMORA, MORA AZUL, FRESA, PLÁTANO, TROPIEZOS DE GRANOLA, NIBS DE CACAO & CARAMBOLA LAMINADA, POLEN DE FLORES DE LA PENÍNSULA Y BROTES DE ALBAHACA.

OMELETTE HOJA SANTA

\$230.

4 CLARAS DE HUEVO, RELLENO DE VEGETALES PARRILLADOS & GRATIN DE QUESO HOLANDÉS, SALSA VERDE SUIZA, PAPAS CAMBRAY CONFITADAS Y ALIOLI DE CHILES LOCALES.

CHILAQUILES VERDES Ó ROJOS

\$230.

TORTILLA CRUJIENTE DE MAÍZ CRIOLLO, SALSA CON NOTAS FRESCAS DE ALBAHACA & CHAYA, ABANICO DE AGUACATE, CREMA & QUESO DE RANCHO, SCALLIONS, AROS DE CEBOLLA CAMBRAY Y ALIOLI DE CHILES DE LA REGIÓN.

AVOCADO TOAST DE HUEVO

\$230.

PAN ARTESANAL ELABORADO CON MASA MADRE COCINADO AL HORNO DE LEÑA, GUACAMOLE CON ACEITE DE TRUFA, XOCONOSTLE FERMENTADO, HUEVO FRITO, ALIOLI DE CHILES DE LA REGIÓN, VERDOLAGAS ENDÉMICAS DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN Y LÁMINAS FRESCAS DE CHILE SERRANO.

AVOCADO TOAST DE GRAVLAX

\$280.

PAN ARTESANAL ELABORADO CON MASA MADRE COCINADO AL HORNO DE LEÑA, ABANICO DE AGUACATE, XOCONOSTLE FERMENTADO, GRAVLAX DE SALMÓN, ALIOLI DE CHILES, LÁMINAS DE CHILE SERRANO, AROS DE CEBOLLA CAMBRAY Y ACEITE DE ALBAHACA.

TARTAR DE SEMILLAS

\$240.

TAPIOCA CON JENGIBRE, ARROZ SALVAJE CON ROMERO, QUINOA CON CÚRCUMA, PONZU DE CÍTRICOS LOCALES, ALIOLI DE CHILES DE LA REGIÓN, PUPPY SEED, COL MORADA, ESPOLVOREADO DE ESPIRULINA, ABANICO DE AGUACATE Y CHICHARRÓN DE ARROZ & TAPIOCA.

ROAST BEEF SANDWICH

\$290.

CORTE TIERNO DE RES ASADO AL HORNO DE LEÑA , PAN ARTESANAL DE MASA MADRE, ADEREZO DE MOSTAZA ANTIGUA, QUESO AZUL Y MOZZARELLA FRESCA GRATINADA.

HOT CAKES

\$180.

FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA MIEL MELIPONA, INGLESA DE COCO, POLVO DE ESPIRULINA, PEPITAS DE CALABAZA TOSTADAS, MERENGUE ITALIANO FLAMEADO Y NOTAS FRESCAS DE ALBAHACA Y MENTA.

ENCHILADAS DE CHICHILLO

\$240.

ENCHILADAS RELLENAS DE FLOR DE CALABAZA & REQUESÓN, MOLE CHICHILLO, CALABAZA LOCAL AL HORNO, PLÁTANO FRITO, PEPITAS TOSTADAS, CRUJIENTE DE PLÁTANO CON AJONJOLÍ TOSTADO Y CREMA ACÍDA DE RANCHO.