

MENÚ DE ALIMENTOS

DESAYUNOS

COMPLEMENTA TU DESAYUNO

HUEVOS AL GUSTO Revueltos, estrellados u omelette con 2 ingredientes a elegir. Acompañados de salchicha y papa hash brown. A elegir: Cebolla, Tomate, Espinaca, Jalapeños, Queso, Jamón	\$100
CHILAQUILES Chips de maíz crujientes bañados en salsa verde o roja, con 1 huevo estrellado o revuelto, crema, queso, cilantro y cebolla. Acompañados de frijoles refritos	\$100
HOT CAKES / WAFFLES Con mantequilla, miel de maple y azúcar glass. Acompañados de tocino	\$100
QUESADILLA Tortilla de harina doblada rellena de queso derretido y jamón. Servida con salsa pico de gallo	\$100
TOAST DE AGUACATE Pan integral tostado con aguacate, huevo tierno, arugula, tomate y cebolla encurtida	\$100

JUGOS & SMOOTHIES

NARANJA	\$60
ZANAHORIA	\$60
NARANJA ESPECIAL Naranja, zanahoria, apio y jengibre	\$70
CÍTRICO DE FRESA Piña, fresas y jugo de naranja natural	\$85
MAYA PAPAYA Papaya, fresas, piña y jugo de naranja natural	\$95
VERDE TROPICAL Espinaca, piña y jugo de naranja natural	\$85
BANANA MORA Fresas, plátano, leche y avena	\$85
CHOCO BANANA Plátano, chocolate y leche	\$85

Sustituir por leche de almendra \$10 MXN

PLATOS VEGANOS

ENFRIJOLADAS 3 pzas. Tortillas de maíz suaves rellenas de chile poblano y tofu, cubiertas con una salsa tradicional de frijol negro, cebolla encurtida, cilantro, y rodajas de aguacate	\$120
SHAKSHUKA DE VEGETALES Pimientos, cebolla y tomate salteados con paprika. Servidos con aguacate, tofu y pan integral tostado	\$120

TODO EL DÍA

TACOS DE HUITLACOCH 4 pzas. Tortillas suaves rellenas de hongo de maíz mexicano, aguacate, cebolla morada y pico de gallo	\$120
HUMMUS DE CAMOTE Puré de camote con aceite de ajo, garbanzos, pimientos, cebolla morada y tofu. Acompañado de miel de abeja y pan integral	\$120

LUNCH Y CENA

MARINERA Salsa de tomate, queso manchego, camarones y pescado a la parrilla	\$130
PEPPERONI Salsa de tomate, queso manchego y pepperoni	\$130

PIZZAS

SALMÓN ¡NUESTRA PIZZA DE AUTOR! Salsa de tomate, queso crema, queso manchego, salmón y rebanadas de aguacate fresco	\$140
VEGETARIANA Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos, cebolla, elote y rebanadas de aguacate fresco	\$130

HOT DOGS

CLÁSICO Hot dog servido con queso cheddar, cebolla asada y tocino	\$65
EMPANIZADO Hot dog con salchicha empanizada, servido con queso cheddar, cebolla asada y jitomate	\$90
ASADO hot dog servido con jitomate, chorizo, queso manchego y cebolla asada	\$90

BOTANERO hot dog servido con cebolla asada, jamón, jitomate, queso cheddar y mezcla de sabritas	\$90
CON GUACAMOLE hot dog servido con cebolla morada y guacamole	\$110

LUNCH Y CENA

SNACKS

GUACAMOLE Clásico y cremoso. Con chips de maíz	\$110
ALITAS DE POLLO Bañadas en tu salsa favorita: Buffalo, BBQ o Mango Habanero, acompañadas de crudités, aderezo ranch y blue cheese	\$180
NACHOS Chips de maíz crujientes cubiertos con frijoles, queso, crema agria, aguacate y pico de gallo	
· Arrachera	\$180
· Pollo	\$160
· Camarón	\$180
PAPAS FRITAS Crujientes por fuera. Servidas con salsa ketchup	\$65

QUESADILLA Tortilla de harina con pimientos, cebolla, jitomate y queso derretido	
· Arrachera	\$160
· Pollo	\$130
· Camarón	\$160
TOSTADAS DE ATÚN 2 PZAS. Tostadas de maíz con puré de aguacate, láminas de atún fresco, cebolla caramelizada, cilantro y mayonesa de chipotle	\$140
PAPAS CON QUESO Papas crujientes con queso cheddar y cilantro	\$90
FISH & CHIPS Pescado crujiente acompañado de papas fritas, salsa tártara y limón	\$150
PAPOTAS Papa en gajos sazonadas, servidas con queso cheddar y chili	\$95

PLATOS FUERTES

TACOS ESTILO BAJA 3 pzas. Camarón o pescado crujiente sobre tortilla de harina, frijoles refritos, ensalada de col, cilantro y mayonesa de chipotle	
· Camarón	\$190
· Pescado	\$150
TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR 3 pzas. Camarones marinados en la tradicional salsa al pastor, con piña fresca, cebolla y cilantro	\$150
BURRITO Tortilla de harina rellena de frijoles negros, aguacate, lechuga, tomate, queso manchego	
· Arrachera	\$160
· Pollo a la plancha	\$140
· Camarón	\$160
· Verduras	\$110
AGUACHILE VERDE 🌶️ Camarones cocinados con jugo de limón, bañados en salsa de chile serrano, con cebolla morada y pepino. Acompañado de chips de maíz	\$190
CEVICHE CLÁSICO Marinado en limón con cilantro fresco, cebolla, jitomate, chile serrano y aguacate. Servido con chips de maíz	
· Camarón	\$140
· Pescado	\$120
BOWL CARIBEÑO Base de quinoa blanca, zanahoria rallada, julianas de cebolla morada, arúgula, ajonjolí y mango fresco. Bañado en reducción de naranja	
· Atún	\$150
· Tofu	\$150
· Camarón	\$190
BOWL MEXICANO Base de arroz blanco, frijoles de la olla, jalapeños tatemados, elote, aguacate y salsa de chile morita	\$150
· Arrachera marinada	
· Tofu	
ENSALADA CESAR lechuga romana, alcaparras, queso parmesano, croutones y aderezo estilo cesar	\$120
· Con pollo a la plancha	\$140

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA 200 gr de carne de res con queso cheddar, arúgula fresca, tomate, pepinillos y aros de cebolla. Acompañada de papas fritas.	\$160
HAMBURGUESA DE POLLO Pollo BBQ con tomate, cebolla, lechuga, queso cheddar, acompañado de papas a la francesa.	\$160
HAMBURGUESA VEGETARIANA Pan Brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, acompañado de papas a la francesa.	\$200
HAMBURGUESA DE PESCADO Hamburguesa de pescado con pan brioche, jitomate, lechuga, chile xcatik y queso cheddar, servida con papas fritas.	\$200

ESPECIALES

BOWL DE PIÑA Base de plátano y piña, servido con láminas de plátano, mango, piña, coco rallado y cacahuates caramelizados	\$190
BOWL DE FRUTOS ROJOS base de plátano, fresa y frambuesa, servido con coco rallado, cacahuate caramelizado, fresa y plátano	\$190
ENSALADA DE HIGO Láminas de atún sellado bañado en salsa umami, acompañado de puré de camote y verduras salteadas	\$120
ENSALADA MARGARITA lechuga, tomates cherry, queso parmesano, pesto y croutones	\$140
TACOS DE CHILE XCATIC tacos de chile güero relleno de queso crema y sofrito de camarón, servidos con col morada, mayonesa de chipotle y salsa morita	\$190
POSTRES	
PAY DE LIMÓN	\$100
PASTEL DE CHOCOLATE	\$100