

eno

## MENÚ Y BEBIDAS

Desayunos

Sopas y Ensaladas

Tentempiés

Tortas y Sándwiches

Principales

Postres

Pan

Bebidas

Cervezas y Vinos

|   | Niños |      |   | Niños |       |
|---|-------|------|---|-------|-------|
| Brioche tostado, mantequilla, mermelada   | \$85  | \$50 | Chilaquiles (rojos o verdes) con huevo  | \$115 |       |
|   |       |      | con pollo deshebrado  | \$130 |       |
| Pan francés, fresas, miel de maple  | \$160 | \$80 |   | \$140 |       |
| Croissant con jamón de pierna, queso oreado   | \$125 |      | Tamal de cochinita en hoja de plátano   | \$75  |       |
| Tres frutas de temporada, yogurt, granola   | \$105 | \$70 | Tamal de alcachofa en hoja de plátano (vegano)                                      | \$95  |       |
| Avena, leche de almendras, blueberries  | \$135 | \$90 | Molletes de tres quesos (manchego de oveja, cabra, quesillo) (Niños: Una pieza)     | \$195 | \$105 |
| Tazón de yogurt, miel de abeja  | \$60  |      | Dos quesadillas de flor de calabaza y epazote con guacamole (Niños: Una quesadilla) | \$105 | \$75  |
| Pan de centeno tostado, guacamole, huevo tibio  | \$90  |      | Torta de huevos con chorizo, frijoles, aguacate y salsa verde tatemada              | \$115 |       |
| Huevo enmarcado en pan brioche, queso parmesano   | \$80  |      |   |       |       |
| Huevos rancheros con hoja santa, salsa de jitomate, panela, aguacate  | \$135 |      |   |       |       |
| Enfrijoladas, aguacate, rábano (vegano)   | \$90  |      |   |       |       |
| Tres huevos revueltos con jamón de pierna o a la mexicana (Niños: Dos huevos con jamón de pierna)   | \$95  | \$70 |   |       |       |
| Tres huevos revueltos con chorizo   | \$105 |      |   |       |       |
| Omelette de cuatro claras con nopales, quelites, guacamole  | \$115 |      |   |       |       |
| Enchiladas (rojas o verdes), pollo, queso manchego  | \$125 |      |   |       |       |
| * El frijol, los lácteos, la miel, las semillas y gran parte de nuestros vegetales son orgánicos. Algunas proteínas animales también son orgánicas y/o de libre pastoreo. |       |      |   |       |       |

SOPAS

(A partir de la 1:00 pm)

|  |       |
|--|-------|
| Sopa de frijol santanero, aguacate,<br>chile pasilla | \$ 70 |
| Sopa de maíz, calabaza, flor (vegano)                | \$80  |
| Caldo de pollo con verduras                          | \$85  |
| Fideo seco   | \$75  |
| Mole de olla   | \$195 |

ENSALADAS

|   |       |
|---|-------|
| Lechuga, rábano, aguacate,<br>aderezo de mostaza  | \$85  |
| Pasta, arúgula, jitomate, burrata,<br>pesto de albahaca   | \$175 |
| Espinaca, coliflor, calabacita, quinoa,<br>aderezo de pepita de calabaza                        | \$90  |
| Nopal crudo, jitomate, verdolaga,<br>chile serrano, queso canasto, aderezo<br>de limón amarillo | \$85  |

Proteínas extra:

Pavo (100 g) \$75, pollo (100 g) \$79, quinoa (60 g) \$15

|  |       |
|--|-------|
| Esquites   | \$65  |
| Chips  | \$45  |
| Monchies<br>(almendra, nuez, pasa amarilla)  | \$60  |
| Molletes de tres quesos<br>(manchego de oveja, cabra, quesillo)  | \$195 |
| Dos quesadillas de flor de calabaza,<br>epazote, guacamole   | \$105 |
| Plato de quesos<br>Itálico de San Miguel de Allende,<br>camembert de Zacatlán, oveja<br>semi-curado con costra de vino tinto<br>de Querétaro | \$205 |
| Plato de carnes frías<br>Jamón, salchichón y chorizo ibérico de<br>bellota, DO Guijuelo, Salamanca   | \$355 |

\* El frijol, los lácteos, la miel, las semillas y gran parte de nuestros vegetales son orgánicos. Algunas proteínas animales también son orgánicas y/o de libre pastoreo.

|  |       |
|--|-------|
| Torta de pechuga de pavo, queso panela, aguacate, jitomate   | \$190 |
| Torta de queso panela asado, guacamole y chiles toreados   | \$135 |
| Torta de milanesa de pollo, lechuga, guacamole, jitomate   | \$155 |
| Torta de tinga de pollo, aguacate y mayonesa de chipotle   | \$135 |
| Baguette de jamón serrano, queso manchego, jitomate  | \$225 |
| Torta de costilla de res braseada, cebolla morada encurtida, guacamole, chips, mayonesa de chile ancho | \$195 |
| Torta ahogada con carnitas   | \$170 |
| Brioche con gruyère a la plancha, ensalada de arúgula, vinagreta de limón                              | \$195 |

\* El frijol, los lácteos, la miel, las semillas y gran parte de nuestros vegetales son orgánicos. Algunas proteínas animales también son orgánicas y/o de libre pastoreo.

(A partir de la 1:00 pm)

|   |       |
|---|-------|
| Tostada de nopal, hummus de ayocote,<br>rábano (vegano) | \$85  |
| Tacos de huitlacoche, guacamole<br>(vegano)             | \$125 |
| Albóndigas de res, caldillo de jitomate                 | \$175 |
| Lengua de res en caldo de chile guajillo,<br>aguacate   | \$205 |
| Milanesa de pollo, ensalada verde,<br>papa cambray      | \$195 |
| Tinga de pollo, frijoles, aguacate                      | \$160 |

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée de guayaba                  | \$50  |
| Flan de vainilla con cajeta              | \$45  |
| Tarta de nuez y maple                    | \$130 |
| Brownie de chocolate y coco (sin gluten) | \$65  |
| Panqué de plátano                        | \$25  |
| Panqué de elote (sin gluten)             | \$45  |

CAFÉ

|   |      |
|---|------|
| Espresso 30 ml  | \$35 |
| Espresso doble 60 ml  | \$45 |
| Café americano 400 ml   | \$45 |
| Capuccino 240 ml  | \$45 |
| Latte 300 ml  | \$49 |
| Moka 240 ml   | \$49 |
| Café frío con leche 400 ml                                    | \$49 |
| Infusión fría de café de olla con<br>leche de almendra 400 ml | \$55 |

CHOCOLATE Y ATOLE

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Atole de amaranto 240 ml        | \$45 |
| Chocolate con agua 240 ml       | \$45 |
| Chocolate con leche 240 ml      | \$49 |
| Chocolate con leche frío 300 ml | \$49 |

PAN DULCE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Concha                       | \$25 |
| Croissant o chocolatín       | \$55 |
| Oreja                        | \$45 |
| Rol de canela                | \$45 |
| Galleta de avena o chocolate | \$30 |
| Galletas de mantequilla      | \$45 |
| Cubilete                     | \$65 |

\* 90 ml extra de leche de coco o almendra \$15



TÉS (400 ml) \$55

Jasmine Yin Zhen  
Té blanco Silver needle, jazmín

Imperial Bi lo Chun  
Té verde de la provincia de Jiangsu

Arnim Darjeeling  
Té negro Darjeeling

Earl Gray  
Té negro, bergamota, aciano

Masala chai latte (12 oz.)

Matcha latte (12 oz.)

TISANAS (400 ml) \$55

Manzanilla

Jengibre y limón amarillo

Menta, hierbabuena, té limón, cáscara  
de naranja, jengibre

Toronjil, manzanilla, lavanda  
(relajante)

Toronjil, manzanilla, cedrón, pericón,  
estafiate (digestivo)

Manzana, kiwi, cereza, arándano, coco

\* Los té s se pueden pedir calientes, fríos o frozen.

AGUAS Y REFRESCOS

|   |       |
|---|-------|
| Agua fresca 400 ml  | \$35  |
| Santa María 400 ml  | \$29  |
| B’ui natural biopack 500 ml   | \$49  |
| Agua Solán de Cabras 500 ml   | \$69  |
| B’ui gasificada 473 ml  | \$79  |
| Agua Badoit 330 ml  | \$45  |
| Agua de coco 330 ml   | \$49  |
| Kombucha Poción   | \$115 |
| Buho Soda 355 ml  | \$55  |
| Refrescos<br>Coca-cola light, Sidral y Sidral light<br>355 ml (lata)<br>Coca-cola 235 ml (vidrio) | \$29  |

JUGOS 300 ml

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Naranja o toronja           | \$35 |
| Mandarina, verde o jitomate | \$45 |

BATIDOS

|   |      |
|---|------|
| Mandarina, jengibre, leche<br>de almendra | \$45 |
| Açaí, plátano, espinaca, chía             | \$85 |

Cervezas

Vino espumoso

Vino blanco

Vino rosé

Vino tinto

CERVEZA

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Bohemia oscura 355 ml | \$49 |
| XX ámbar 355 ml       | \$49 |
| Tecate 355 ml         | \$49 |
| Michelada             | \$49 |
| Clamato con cerveza   | \$65 |
| Clamato 400 ml        | \$49 |

VINO

|   | Copa 115ml    | Botella |
|---|---------------|---------|
| Chardonnay, Pinot Noir                      | \$219         | \$1319  |
| Chandon espumoso, Argentina                 |               |         |
| Chardonnay, Sauvignon Blanc                 | \$159         | \$969   |
| Vino blanco de diario, México               |               |         |
| Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Moscatel     | \$165         | \$985   |
| Vino blanco de diario, México               |               |         |
| Nebbiolo                                    | \$109         | \$649   |
| Vino rosé de diario, México                 |               |         |
| Carignan, Grenache                          | \$89          | \$535   |
| Vino tinto de diario, Francia               |               |         |
| Gamay, Raisins Gaultois                     | \$175         | \$1050  |
| M. Lapierre, Francia                        |               |         |
| Cabernet Sauvignon, Grenache, Petite Syrah, | \$189         | \$1135  |
| Vino tinto de diario, México                |               |         |
| Mimosa*                                     | \$135         |         |
| Sangría 700 ml                              | \$185 (jarra) |         |

\* Sólo en desayunos