

eno

MENÚ Y BEBIDAS

Desayunos

Sopas y Ensaladas

Tentempiés

Tortas y Sándwiches

Principales

Postres

Pan

Bebidas

	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, 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, aderezo de mostaza	\$85
Pasta, arúgula, jitomate, burrata, pesto de albahaca	\$175
Espinaca, coliflor, calabacita, quinoa, aderezo de pepita de calabaza	\$90
Nopal crudo, jitomate, verdolaga, chile serrano, queso canasto, aderezo de limón amarillo	\$85

Proteínas extra:

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

Esquites	\$65
Chips	\$45
Monchies (almendra, nuez, pasa amarilla)	\$60
Molletes de tres quesos (manchego de oveja, cabra, quesillo)	\$195
Dos quesadillas de flor de calabaza, epazote, guacamole	\$105
Plato de quesos Itálico de San Miguel de Allende, camembert de Zacatlán, oveja semi-curado con costra de vino tinto de Querétaro	\$205
Plato de carnes frías Jamón, salchichón y chorizo ibérico de 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, rábano (vegano)	\$85
Tacos de huitlacoche, guacamole (vegano)	\$125
Albóndigas de res, caldillo de jitomate	\$175
Lengua de res en caldo de chile guajillo, aguacate	\$205
Milanesa de pollo, ensalada verde, 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 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	\$29
Coca-cola light, Sidral y Sidral light 355 ml (lata)	
Coca-cola 235 ml (vidrio)	

JUGOS 300 ml

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

BATIDOS

Mandarina, jengibre, leche de almendra	\$45
Açaí, plátano, espinaca, chía	\$85