

— PARA EMPEZAR EL DÍA —

ANTOJO BALANCEADO 250 gr Huevos estrellados o revueltos con guarnición de chilaquiles y frijoles, jugo natural 355 ml, café americano 355 ml, wafle 100 gr. con azúcar y canela o pan dulce (oreja o conchita) Aplican restricciones	\$ 239
PLATO DE FRUTA 325 gr Piña, plátano,melón, papaya con yogurt y granola	\$ 69
PAN DULCE 65-180 gr Concha vainilla, oreja Croissant frangipane, chocolateñ	\$ 41 \$ 48
PAN FRANCÉS 180 gr Pan brioche acompañado de miel maple, frutos rojos y tocino ahumado	\$ 140
HUEVOS AL GUSTO 220 gr A la mexicana, revueltos con jamón o salchicha, guarnición de frijoles o chilaquiles	\$ 120
HUEVOS RANCHEROS 240 gr Huevos fritos sobre tortilla dorada con frijol untado, bañados con salsa roja y guarnición de queso panela y aguacate	\$ 145
HUEVOS PARTNER 260 gr Estrellados montados sobre tortilla dorada, queso fundido, salsa partner y guarnición de frijoles	\$ 160
OMELETTE PARTNER Relleno de chilaquiles de la casa, aguacate y toque de salsa partner	\$ 170
HUEVOS AL PESTO Pesto, tomate deshidratado, montado sobre huevo frito, queso de cabra espolvoreado, acompañados con portobello y baguette rústica	\$ 160
HUEVOS SERRANOS 330 gr Estrellados con sofrito de jitomate, jamón serrano y queso de cabra Acompañados de baguette rústica	\$ 160
HUEVOS COLORADOS 330 gr Montados sobre nopal con queso panela, tocino, bañados en salsa de la casa, aguacate y guarnición de frijoles	\$ 160
CHILAQUILES 400 gr Con salsa verde, roja, habanero y de la casa Gratinados con queso monterrey y cheddar, cilantro, cebolla, aguacate, queso rallado, crema y guarnición de frijoles	\$ 145
TORTA DE CHILAQUILES 250 gr Verde, roja, salsa de la casa, habanero	\$ 60
MOLLETES TRADICIONALES 210 gr En pan baguette con frijol y queso monterrey con cheddar acompañados con salsa mexicana	\$ 125
CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO 170 gr Mayonesa, queso al gratín, lechuga, aguacate, jitomate Acompañado de chips o ensalada verde	\$ 110
CROISSANT DE PECHUGA DE PAVO 190 gr Mayonesa, queso al gratín, lechuga, aguacate, jitomate Acompañado de chips o ensalada verde	\$ 130
CROISSANT DE JAMON SERRANO 120 gr Sofrito de jitomate, queso al gratín y tomate deshidratado Acompañado de chips o ensalada verde	\$ 135
WAFLE 200 gr Con frutos rojos, crema batida y sprinkles	\$ 60
WAFFLE DE PLÁTANO CON NUTELLA 450 gr Con nuez, fresa y caramelo de cajeta	\$ 130
LOS EXTRAS PARA CHILAQUILES, TORTA Y MOLLETES	
COCHINITA PIBIL 100 gr	\$ 55
BISTEC 90gr	\$ 45
PORTOBELLO 110 gr (Salteado con vinagreta de balsámico, cebolla y ajo)	\$ 53
TOCINO AHUMADO 65 gr	\$ 49
POLLO MARINADO A LAS FINAS HIERBAS 90 gr	\$ 42
HUEVO 50gr	\$ 42
AGUACATE 100 gr	\$ 42
CHISTORRA 60 gr	\$ 42
PECHUGA DE PAVO 60 gr	\$ 40
JAMÓN DE PAVO 60 gr	\$ 30

BAGUETTE, BAGEL Y SANDWICH

COLRUB BRIOCHE 300 gr Aderezo de rub de café, carne de cerdo marinada, col caramelizada y queso gruyere	\$ 185
BAGUETTE DE POLLO 300 gr Marinado en finas hierbas, queso al gratín, lechuga, jitomate y aguacate	\$ 168
BAGUETTE DE JAMON SERRANO 230 gr Sofrito de jitomate, queso al gratín, mayonesa y jitomate deshidratado	\$ 165
BAGUETTE DE COCHINITA PIBIL 220 gr Con frijoles y acompañado de cebolla morada.	\$ 160
BAGEL DE SALMON AHUMADO 239 gr Con tzatziki, lechuga, jitomate, alcaparra y un hilo de aceite de oliva	\$ 175
BAGEL DE PECHUGA DE PAVO CON TOCINO 350 gr Aderezo mil islas, queso monterrey con cheddar, lechuga, aguacate y jitomate	\$ 170
SÁNDWICH DE TOMATE DESHIDRATADO 290 gr Queso crema Philadelphia, queso de cabra, arúgula, queso monterrey y chedar y aguacate	\$ 150
SANDWICH DE ECHALOTE 230 gr Queso gruyere, queso monterrey y cheddar, toque de mayonesa de mostaza	\$ 149
SANDWICH DE PECHUGA DE PAVO CON PESTO 230 gr Con rebanadas de manzana verde o pera y queso de cabra	\$ 155

ENSALADAS

LORE 300 gr Mix de lechugas, pera, queso de cabra, nuez, durazno, zanahoria, arándano, acompañada de aderezo mil islas	\$ 155
POLLO CON AGUACATE 400 gr Mix de lechugas, cubos de queso panela, tomate cherry, cebolla morada, pollo marinado con finas hierbas y aderezo agridulce de miel	\$ 145
ATÚN CON QUINOA 320 gr Mix de lechugas, atún fresco, pimienta morron, pepino, cilantro y toque de betabel	\$ 175

| PARA COMPARTIR |

TOSTADAS DE JAMON SERRANO 280 gr Pesto, pera verde y queso de cabra bañadascon reducción de vino tinto	\$ 195
TOSTADITAS DE SALMÓN O ATÚN 220 gr Con mayonesa de chile serrano, cebolla morada, cilantro, higo y aguacate	\$ 220
TOSTADAS DE COCHINITA PIBIL 220gr	\$ 180
ELOTES BABY 250 gr En cama de col caramelizada con rodajas de chistorra y baguette rústica	\$ 160

— POSTRES —

CHESSE CAKE DE GUAYABA 190 gr	\$ 89
BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUEZ 135 gr Con toque de jocoque	\$ 85
CAFÉ BOMBÓN 220 ml Espresso acompañado de combinación de leches, almendras trozadas y crema batida	\$ 80
PARA LLEVAR Contenedor de bagazo de caña	\$ 8
Todas las medidas son aproximadas, dependen de su cocción y preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA y estan expresados en moneda nacional.	

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

	G	M	CH
CAFÉ	473 ml	355 ml	237 ml
AMERICANO	\$ 49	\$ 44	\$ 38
CAFÉ DE OLLA	\$ 57	\$ 47	\$ 40
CAPUCHINO	\$ 69	\$ 62	\$ 52
LATTE	\$ 69	\$ 62	\$ 52
LATTE MARRON	\$ 79	\$ 71	\$ 62
ESPRESSO	\$ 49 60 ml		\$ 41 30 ml
ESPRESSO LARGO con leche evaporada	\$ 56 75 ml		\$ 49 45 ml
MOCHA	\$ 76	\$ 67	\$ 56
CHOCOLATE	\$ 59	\$ 53	\$ 44

¡Pide tu café favorito frío por \$10 extra!

CAFÉ DE LA CASA EN GRANO \$340 1 kg
Combinación de Chiapas, Veracruz y Guerrero

	45 ml	30 ml	25 ml
SABORES EXTRA P/BEBIDAS CALIENTES	\$ 16	\$ 14	\$ 11

CAJETA, VAINILLA, FRESA, AMARETTO, MENTA, ROMPOPE, AVELLANA, CHOCOLATE BLANCO, CREMA IRLANDESA

	G	M	CH
LECHES A ESCOGER	\$ 20	\$ 15	\$ 10
Almendra, coco, soya y avena			

TE Y TIZANAS

TE	\$ 52	\$ 47	\$ 42
VERDE, MENTA, LIMON, EARL GREY, MANZANILLA, GUAYABA, FRESA KIWI, MORAS, ESMERALDA, FRUTOS DORADOS			

TE CHAI	\$ 53	\$ 48	\$ 42
LATTE CHAI	\$ 69	\$ 63	\$ 55
EXTRA SHOT	\$ 18		

TE MATCHA	\$ 54	\$ 49	\$ 44
LATTE MATCHA con leche de coco	\$ 73	\$ 67	\$ 59

HORCHATAS

HORCHATA CALIENTE	\$ 72	\$ 63	\$ 58
EXTRA SHOT ESPRESSO	\$ 18		

MALTEADAS

	355 ml
CHAI, HORCHATA, MENTA, VAINILLA, FRESA	\$ 95

JUGOS

	355 ml
BETABEL	\$ 53
Apio, limón, piña y jugo de naranja	
ZANAHORIA JENGIBRE	\$ 58
Manzana y toque de limón	
VERDE	\$ 58
Manzana verde, pepino, espinaca, piña y apio	
ANTIGRIPAL	\$ 53
Piña, guayaba, jengibre, miel y jugo de naranja	
ZANAHORIA	\$ 49
NARANJA O TORONJA	\$ 46
MANDARINA (de agosto a febrero)	\$ 46

PARA REFRESCAR

	473 ml
SODA ITALIANA	\$ 75
PEPINO, TE NEGRO, MORA AZUL	

CITRUS	\$ 85
Jugo de naranja, toronja y limón, agua mineral y miel de agave	

LIMONADA BLUE CURAÇAO	\$ 75
LIMONADA O NARANJADA GINGER	\$ 55
LIMONADA DE COCO	\$ 75

FRAPPÉS	\$ 75
Mango, piña colada, moras	

AGUAS

TOPO CHICO 355 ml	\$ 58
PERRIER 330 ml	\$ 65
AGUA TÓNICA SCHWEPPES 296 ml	\$ 55
NATURAL SANTA MARIA 400 ml	\$ 35
PEÑAFIEL 355 ml	\$ 48

REFRESCOS-LATA 355 ml	\$ 48
-----------------------	-------

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite o Sidral Mundet

CERVEZA

de 12:00 pm a 5:00 pm	
Corona/Victoria 355 ml	\$ 57
Negra modelo/Modelo especial 355 ml	\$ 60
Tarro clamato 60 ml	\$ 35
Tarro michelado 45 ml	\$ 20

VINOS

de 12:00 pm a 5:00 pm	
Vino Tinto Cabernet syrah 750 ml	\$ 540
Vino Blanco Sauvignon blanc 750 ml	\$ 490
COPA DE LA CASA 125 ml	\$ 80
MIMOSA 270 ml	\$ 120
TINTO DE VERANO 330 ml	\$ 95

Todas las medidas son aproximadas, dependen de su cocción y preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA y estan expresados en moneda nacional.