

NUESTRA PANADERÍA

French Roll, rol de la casa hecho pan francés, miel de maple, crema montada y frutos rojos	\$205
Pan dulce horneado en casa	\$65
Roles Casa Ó: Canela, chocolate y avellana	\$95
Nata artesanal	\$40

DE MÉXICO

Molletes, queso gratinado y pico de gallo(4 pzas.)	\$230
Sope de cecina con salsa martajada (100 gr.)	\$260
Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja (2 pza.)	\$245
Chilaquiles	\$195
Pollo (120 gr.)	\$240
Cecina (100 gr.)	\$265
Enfrijoladas de pollo (4 pzas.)	\$260
Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas (4 pzas.)	\$240
Enchiladas campechanas, pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal (4 pzas.)	\$260

FRUTOS

Supremas de toronja (220 gr.)	\$145
Frutos rojos (180 gr.)	\$205
Fruta mixta yogurt artesanal, granola	
Chico (150 gr.)	\$105
Grande (300 gr.)	\$165

VEGETARIANO

Bowl de açai, leche de almendra, plátano, amaranto, frutos rojos y granola	\$225
Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles	\$230
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada	\$225
Chilaquiles de nopal horneados, salsa verde, queso panela y nopales	\$240

HUEVOS

Al gusto frijoles refritos y chilaquiles (2 pzas.)	\$235
Oaxaqueños, sobre tortilla con quesillo y mole artesanal (2 pzas.)	\$245
Estrellados, chicharrón en salsa verde, nopales y papa (2 pzas.)	\$245
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe (2 pzas.)	\$230
Huevos benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado (2 pzas.)	\$280
Machaca con huevo (3 pzas.)	\$255
Avocado toast, huevo poché, hierbas frescas (2 pzas.)	\$235

OMELETTES

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere	\$275
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado	\$250
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa	\$280

ENTRE PANES

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta	\$295
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado	\$280

MIMOSAS

MIMOSA CHAMPAGNE	\$340
MIMOSA PROSECCO	\$140

JUGOS CLÁSICOS

Vaso (320 ml)	\$98
Vaso (450 ml)	\$115
Naranja, toronja, zanahoria, mandarina (nuestros insumos dependen de la temporada)	
SHOT DE FUEGO	\$64
Jengibre, pimienta, canela, cúrcuma	

HEALTHY CHOICES

GOLDEN CÚRCUMA	\$140
Cardamomo, canela, miel, leche de almendra hecha en casa	
MATCHA	\$140
Matcha grado ceremonial, leche de almendra hecha en casa	
HIERBABUENA MATCHA	\$140
Matcha grado ceremonial, café reposado 16 horas, hierbabuena	

JUGOS COMBINADOS

Vaso (320 ml)	\$115
Vaso (450 ml)	\$130
Papaya con naranja	
Naranja, guayaba, piña, miel	
Naranja, zanahoria, apio, betabel, piña	
Apio, nopal, perejil, naranja, piña	
Complementos chía, avena, granola, nuez, almendra, canela, miel.	

CAFÉ

Americano (120 ml)	\$70
Expreso	
Cortado (30 ml)	\$70
Expreso (30 ml)	\$70
Capuchino	
Clásico (120 ml)	\$80
Mocca (120 ml)	\$80
Frescos	
Mojito de café (180 ml)	\$85
Expreso cítrico (120 ml)	\$85
Latte (180 ml)	\$85
Descafeinado (120 ml)	\$70

TÉ (260ML)

Chai	\$85
Matcha	\$110

INFUSIONES (300ML)

Flor de manzanilla	\$70
Flor de toronjil	\$70
Hierbabuena fresca	\$70
Infusión de la casa	\$75
Naranja deshidratada, té limón, hierbabuena, clavo, anís estrella	
Infusión del Bosque	\$75
Fresa, frambuesa, zarzamora, arandano, deshidratados, ciruela pasa, té negro	

SERVICIO DE TÉ (500ML)

Green Tea	\$90
Happy Birthday	\$90
Tisane de L'Abaye	\$90
Carpe Diem	\$90
Vervenie	\$90
Fleurs de Jazmín	\$90
Melange Du Jardin D'Alix	\$90
Pache Mignon	\$90
English Breakfast	\$90
The Hierbes Insolentes	\$90