

NUESTRA PANADERÍA

French toast, compota de berries, helado de vainilla y ralladura de limón (1 pza)	\$230
Pan dulce horneado en casa (1pza) (Concha de chocolate, concha de vainilla, chocolatín, croissant, Croissant Almendra, cruffin dulce de leche, panqué de elote, kouign-amann)	\$75
Roles Casa O: canela, chocolate y avellana (1pza)	\$105
Conchas rellenas de nata (1pza)	\$120

FRUTOS

Supremas de toronja (220 g)	\$165
Frutos rojos (180 g) Fruta mixta, yogurt y granola	\$230
Chico (150 g)	\$120
Grande (300 g)	\$185
Bowl de açai, leche de almendra, plátano, amaranto, frutos rojos y granola (225 g)	\$250
Yogurt vegano de coco hecho en casa, probióticos y macadamia caramelizada (220 g)	\$190

Machaca con huevo y salsa ranchera (3 pzas)	\$285
Huevos rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja (2 pzas)	\$275
Huevos oaxaqueños sobre tortilla con queso y mole artesanal (2 pzas)	\$275
Huevos norteños estrellados, gahonera de rib eye, salsa martajada y frijoles refritos (2 pzas)	\$315
Huevos revueltos, salsa de frijol, tortillas, queso fresco y aguacate (2 pzas)	\$235
Huevos estrellados con chicharrón en salsa verde, nopales y papa (2 pzas)	\$280
Sope de cecina con salsa martajada (100gr)	\$290
Sincronizada con chilorio, huevos estrellados y salsa divorciada (2 pzas)	\$280
Tamal oaxaqueño relleno de short rib con hongos, salsa martajada, crema y queso fresco (220 g)	\$270
Molletes con queso gratinado, pico de gallo y guacamole (4 pzas)	\$255
Chilaquiles	\$225
Pollo (120 g)	\$290
Cecina (100 g)	\$315
Enfrijoladas con pollo (4 pzas)	\$295
Enfrijoladas veracruzanas con huevo a la mexicana, chorizo, crema y queso fresco (4 pzas)	\$290
Enchiladas campechanas con pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal (4 pzas)	\$295
Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas (4 pzas)	\$315

LIGERO

Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles (210 g)	\$265
Nopales con queso panela ahogados en salsa roja martajada (210 g)	\$205
Enchiladas keto, rollitos de jamón de pavo rellenos de claras a la mexicana, salsas divorciadas (4 pzas)	\$295
Claras con jocoque, salmón ahumado y espárragos (200 g)	\$315
Chilaquiles de nopal horneado, salsa verde, queso panela y nopales (210 g)	\$275

HUEVOS (2 pzas)

Al gusto con frijoles refritos y chilaquiles	\$270
Avocado toast, huevo poché y hierbas frescas	\$265
Árabes, huevos estrellados, jocoque, za'atar, pan pita	\$260
Huevos benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado	\$310

OMELETTES (3 pzas)

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino y queso gruyère gratinado	\$310
Claras, queso de cabra y jitomate deshidratado	\$285
Champiñones confitados y salsa de queso parmesano	\$340
Salmón ahumado, espárragos y salsa holandesa	\$310

ENTRE PANES

Croissant con huevo revuelto tierno, queso gruyère gratinado y tocino	\$320
Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate y ensalada mixta	\$330
Le croque, pan brioche, gruyère, prosciutto y huevo estrellado	\$340

JUGOS CLÁSICOS

Vaso (320 ml)	\$95
Vaso (450 ml)	\$115

Naranja, toronja, zanahoria, mandarina
(nuestros insumos dependen de la temporada)

SHOT DE FUEGO (50 ml)	\$75
Jengibre, pimienta, canela, cúrcuma	

HEALTHY CHOICES

GOLDEN CÚRCUMA (300 ml)	\$155
Cardamomo, canela, miel, leche de almendra hecha en casa	

MATCHA (300 ml)	\$155
Matcha grado ceremonial, leche de almendra hecha en casa	

HIERBABUENA MATCHA (300 ml)	\$155
Matcha grado ceremonial, café reposado 16 horas, hierbabuena	

JUGOS COMBINADOS

Vaso (320 ml)	\$125
Vaso (450 ml)	\$140

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.