



DESAYUNOS PAQUETE
(Incluyen café y jugo o fruta)

HOT CAKES **\$115**
Con jamón o tocino a la plancha.

CROISSANT **\$97**
Con jamón, queso y ensalada.

DESAYUNO ENERGÉTICO **\$155**
Omelette de claras, relleno de espinacas y champiñones, acompañada de verduras salteadas y frijoles refritos.

HUEVOS CHAMULA **\$159**
Estrellados sobre una sincronizada de jamón, en salsa de frijol, acompañados de queso asado, longaniza y chile pasilla.

HUEVOS EN HOJA SANTA **\$149**
Estrellados bañados de salsa verde, con nopal curado, queso panela y frijoles de la olla.

ENFRIJOLADAS MORELENSES **\$185**
Rellenas de chicharrón y cecina, acompañadas de crema, queso, cebolla, chile serrano, aguacate y cilantro.

TORTA DE COSTILLA DE RES HORNEADA
mayonesa, aguacate, cebolla morada encurtida, acompañada de papas a la francesa. **\$168**



RECOMENDACION DEL CHEF

(por \$35.00 + incluye café y jugo o fruta)

CROQUE MADAME **\$169**
sándwich de pan de masa madre, jamón de pavo, jamón serrano, queso manchego, gratinado con salsa bechamel, huevo estrellado, ensaladita de quelites.

QUESARICAS **\$165**
4 piezas con costilla al horno, queso gratinado y salsa verde de aguacate.

PORTOBELLO AL HORNO **\$163**
relleno de pollo, quelites, flor de calabaza, y queso Oaxaca, en salsa de jitomate rostizado.

BIRRIA DE RES **\$169**
carne de res adobada horneada a fuego lento en su jugo.

PANUCHOS DE COCHINITA **\$165**
con huevo estrellado, cebolla curtida con manzano y nopales.

PUROS HUEVOS
(por + \$35.00 incluye café y jugo o fruta)

HUEVOS DIVORCIADOS DE LA CASA **\$165**
Estrellados sobre tortilla, con frijoles, cecina, queso y bañados con salsa verde y roja. acompañados de papas fritas.

OMELETTE DE LA CASA **\$159**
Relleno de portobello, queso panela, sobre una salsa de chipotle, acompañado de ensalada de espinacas con frutos secos.

OMELETTE CAMPESTRE **\$163**
Relleno de portobello, elote, flor de calabaza y queso crema, bañado con salsa de flor de calabaza y semillas, acompañado de ensalada verde.

OMELET VERDE CON SALMÓN **\$179**
Queso de cabra, pimientos, aguacate y casse de tomate

HUEVOS MEDITERRANEOS **\$175**
Estrellados sobre pan pita, al horno, con jamón serrano, espinacas, jitomate, aceitunas y queso.



A LA CARTA

(por \$35.00 + incluye café y jugo o fruta)

PANQUÉ DE LA CASA	\$75
<i>Con mantequilla y mermelada de la casa.</i>	
CROISSANT	\$49
<i>Calentito con mantequilla y mermelada de la casa.</i>	
PLATÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$115
<i>Con yogurt o queso cottage y granola.</i>	
SOPE DE CECINA	\$169
<i>4 piezas, con frijoles y crema.</i>	
CECINA DE YECAPIXTLA	\$195
<i>Con chilaquiles verdes, aguacate, cebolla asada y frijoles de la olla.</i>	
ENCHILADAS POBLANAS	\$165
<i>Pollo, elote, flor de calabaza, bañadas en salsa de poblano, ensaladita de quelites, crema y queso.</i>	
ENCHILADAS MAYAS	\$169
<i>En salsa verde, rellenas de cochinita pibil, acompañadas de frijoles de olla y cebolla curtida con manzano.</i>	
TLACOYOS	\$125
<i>Rellenos de haba y queso, con nopal curado</i>	
CHILAQUILES DE BARBACOA	\$175
<i>salsa borracha, barbacoa de costilla de res, cebolla, cilantro, crema, queso añejo.</i>	



BEBIDAS

Café americano relleno	\$35
Café americano Maquina	\$45
Capuchino	\$55
Expreso	\$45
Expreso Cortado	\$49
Té de sobre	\$35
“Té” Gourmet	\$49
Vaso de leche, entera o deslactosada	\$35
Chocolate, frío o caliente, leche entera o deslactosada	\$55

JUGOS NUTURALES

Naranja, Toronja	\$59
Zanahoria	\$65
Jugo primavera	\$65
<i>naranja, mango y fresa</i>	
Verde	\$65
<i>espinaca, perejil, naranja, hierbabuena apio, nopal y limón</i>	
Jugo Digestivo	\$65
<i>naranja, papaya, manzana y fresa</i>	
Antigripal	\$65
<i>kiwi, naranja, limón, piña, fresa y miel</i>	