

## HUEVOS AL GUSTO

<b>Al gusto</b>	\$145
Revueltos con jamón y queso, a la mexicana, divorciados, al albañil o 2 ingredientes a elegir	
<b>Rancheros</b>	\$135
Fritos sobre tostada de maíz, salsa verde, aguacate y frijoles refritos gratinados.	
<b>Pochados</b>	\$175
Sobre pan tostado, con salsa de queso, salmón ahumado con pesto y jitomates cherrys rostizados.	
<b>Cazuela Norteña (2 pzas)</b>	\$160
Mezclados con carne molida y frijoles gratinados, acompañados de tortillas de harina.	
<b>Cazuela Poblana (2 pzas)</b>	\$160
Mezclados con cremosas rajas poblanas, granos de elote, gratinadas y acompañadas de frijoles refritos con totopos de maíz.	
<b>Motuleños</b>	\$145
Estrellados (2pzas) con trocitos de jamón sobre tostada de plátano untadas de frijoles refritos.	
<b>Chapulines</b>	\$195
Revueltos con chapulines, chiles serranos y aguacate tatemado con salsa de la casa.	
<b>Omelettes</b>	
• Jamón y queso	\$140
• Espinacas con queso de cabra	\$140
• Hongos y cebolla salteada con queso	\$145
• Veggie mix (verduras al grill)	\$145
• Pizzorama	\$175
Relleno de cochinita pibil con frijoles refritos, aderezo de habanero y cebollitas curtidas	

## DESAYUNOS A BASE DE FRUTAS

<b>Orden de fruta</b>	\$69
(Melón, Papaya, Piña, Sandía o combinada)	
<b>Copa de Yoghurt</b>	\$85
Yogurth natural con frutas de temporada	
<b>Parfait</b>	\$90
Copa de yoghurt griego acompañado de frutos rojos y frutas de temporada	
<b>Bowl de avena</b>	\$90
Acompañada de queso cottage, plátano, piña, pera, papaya y frutos rojos.	

## HOTCAKES, WAFFLES Y MOLLETES

<b>Pan francés (3 pzas)</b>	\$125
<b>Hotcakes tradicionales (3 pzas)</b>	\$125
<b>(5 pzas)</b>	\$135
<b>Waffles tradicionales (2 pzas)</b>	\$130
Acompañados de miel de abeja, jarabe de maple, mermelada de frutos rojos o cajeta.	
Agrega a tus pancakes o waffles	
• Tocino	+\$25
• Huevos fritos (2pzas)	+\$30
• Frutos rojos	+\$25
• Helado de vainilla	+\$25
<b>Molletes sencillos (4 pzas)</b>	\$149
Tradicionales gratinados con pico de gallo	
<b>Molletes Pizzorama (4 pzas)</b>	\$185
Gratinados, uno con tiras de arrachera y otro con chorizo acompañados con guacamole.	



## DESAYUNOS Y ALMUERZOS

### BEBIDAS BRUNCH

MIMOSA	\$115
APEROL SPRITZ	\$180
CHERRY SPRITZ	\$150

### MALTEADAS Y SMOTHIES

CHOCO NUTELLA	\$100
CHOCO FRESA	\$100
VAINILLA OREO	\$100
SMOTHIE FRUTOS ROJOS	\$100
SMOTHIE TROPICAL	\$100
(MARACUYÁ, FRUTOS ROJOS)	
FRAPUCCINO	\$100

## CHILAQUILES

### Chilaquiles sencillos verdes o rojos \$95

- Con huevo frito +\$30
- Con fajitas de pollo 150 grms +\$35
- Con arrachera 150 grms +\$50
- Con chorizo 150 grms +\$30
- Con carne asada 150 grms +\$40

## ENCHILADAS

### Enchiladas (3pzas)

Todas se sirven con pollo, crema, queso fresco y cebolla finamente picada.

- Verdes o Rojas \$148
- Suizas (gratinadas en salsa de tomate) \$158
- Mole Almendrado con ajonjolí \$158

## ALMUERZOS

### Tampiqueña \$225

Carne asada a la tampiqueña con 2 enchiladas de mole y guarnición de frijoles.

### Fajitas de arrachera \$235

Salteadas al grill con rajas poblanas, elotes y guarnición de frijoles.

### Tacos de cochinita al pibil (5 pzas) \$185

Acompañados de frijoles, cebollitas curtidas y nuestro tradicional aderezo de habanero.

### Club sandwich \$125

Pan integral con pechuga de pavo, queso panela, lechuga, germen de alfalfa, rodajas de jitomate y pepino.

### Panini \$135

Pechuga de pollo, espinaca, mermelada de higo, queso parmesano, lechuga, germen de alfalfa y rodajas de jitomate.

### Chapata \$145

Roast beef con queso fundido, lechuga, germen de alfalfa, rodajas de jitomate y pepino.

### Toast de salmón ahumado (2 pzas) \$178

Pan artesanal untado con aguacate, jitomate cherrys rostizados y salmón ahumado 50 grms

### Toast de hongos (2 pzas) \$145

Pan artesanal dorado con mantequilla al ajo, untado con aguacate, hongos salteados y huevo pochado.



## DESAYUNOS Y ALMUERZOS

## BEBIDAS

### JUGOS

JUGO DE NARANJA 250ML	\$ 65
JUGO DE PIÑA 250ML	\$ 55
JUGO VERDE 250ML	\$ 55
JUGO DE TORONJA 250ML	\$ 55

### CAFÉ

AMERICANO CON 1 REFIL	\$ 45
CAPUCCINO	\$ 65
LATTE	\$ 65
MOCACCINO	\$ 75
ESPRESSO	\$ 55
AFFOGATTO	\$ 80
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 120