

## HUEVOS AL GUSTO

### Al gusto \$145

Revueltos con jamón y queso, a la mexicana, divorciados, al albañil o 2 ingredientes a elegir

### Rancheros \$135

Fritos sobre tostada de maíz, salsa verde, aguacate y frijoles refritos gratinados.

### Pochados \$175

Sobre pan tostado, con salsa de queso, salmón ahumado con pesto y jitomates cherrys rostizados.

### Cazuela Norteña (2 pzas) \$160

Mezclados con carne molida y frijoles gratinados, acompañados de tortillas de harina.

### Cazuela Poblana (2 pzas) \$160

Mezclados con cremosas rajitas poblanas, granos de elote, gratinadas y acompañadas de frijoles refritos con totopos de maíz.

### Motuleños \$145

Estrellados (2pzas) con trocitos de jamón sobre tostada de plátano untadas de frijoles refritos.

### Chapulines \$195

Revueltos con chapulines, chiles serranos y aguacate tatemado con salsa de la casa.

## Omelettes

- 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

### Orden de fruta \$69

(Melón, Papaya, Piña, Sandía o combinada)

### Copa de Yoghurt \$85

Yogurth natural con frutas de temporada

### Parfait \$90

Copa de yoghurt griego acompañado de frutos rojos y frutas de temporada

### Bowl de avena \$90

Acompañada de queso cottage, plátano, piña, pera, papaya y frutos rojos.

## HOTCAKES, WAFFLES Y MOLLETES

### Pan francés (3 pzas) \$125

### Hotcakes tradicionales (3 pzas) \$125

### (5 pzas) \$135

### Waffles tradicionales (2 pzas) \$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

### Molletes sencillos (4 pzas) \$149

Tradicionales gratinados con pico de gallo

### Molletes Pizzorama (4 pzas) \$185

Gratinados, uno con tiras de arrachera y otro con chorizo acompañados con guacamole.



## DESAYUNOS Y ALMUERZOS

### COCTELES BRUNCH

Mimosa	\$115
Bellini	\$155
Martini Básico	\$120
Aperol spritz	\$130

### CAFÉ

Café americano con refill	\$45
Capuccino	\$70
Mocaccino	\$80
Latte	\$65
Espresso	\$55
Macchiato	\$60

- SERVICIO DELIVERY -  
(55) 4378-5118

ENCUÉTRANOS  
TAMBIÉN EN



## 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 350 ml \$55  
(Zanahoria, Naranja  
Toronja ó Verde)

Smoothies 500 ml \$95  
(Frutos rojos, Fresa, Plátano,  
Chocolate o Mango)

Malteadas \$90  
-chocolate  
-fresa  
-vainilla

- SERVICIO DELIVERY -  
(55) 4378-5118

ENCUÉTRANOS  
TAMBIÉN EN

