

CASA Ó

SUGERENCIAS

Tamal Oaxaqueño Relleno de short rib con hongos y salsa martajada, crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro.

\$205

NUESTRA PANADERÍA

French Roll, rol de la casa hecho pan francés, miel de maple, crema montada y frutos rojos	\$190
Pan dulce horneado en casa	\$60
Roles Casa Ó: Canela, chocolate y avellana	\$90
Nata artesanal	\$35

DE MÉXICO

Molletes, queso gratinado	\$215
Sope de cecina con salsa martajada	\$245
Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja	\$235
Chilaquiles	\$185
Pollo	\$225
Cecina	\$250
Enfrijoladas de pollo	\$245
Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas	\$225
Enchiladas campechanas, pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal	\$245

WELLNESS

FRUTOS

Supremas de toronja	\$135
Frutos rojos	\$195
Fruta mixta yogurt artesanal, granola	
Chico	\$95
Grande	\$155

VEGANO

Yogurt vegano de coco hecho en casa, probióticos, macadamia caramelizada, polvo de frutos	\$160
Chilaquiles de nopal horneados, salsa verde, yogurt vegano, tofu a la plancha	\$225

VEGETARIANO

Bowl de açai, leche de almendra, plátano, amaranto, frutos rojos y granola	\$210
Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles	\$215
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada	\$210

HUEVOS

Al gusto frijoles refritos y chilaquiles	\$220
Oaxaqueños, sobre tortilla con quesillo y mole artesanal	\$230
Estrellados, chicharrón en salsa verde, nopales y papa	\$230
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe	\$215
Revueltos ahogados en salsa de frijol al chipotle	\$215
Huevos beneditinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado	\$265
Machaca con huevo	\$240
Avocado toast, huevo poché, hierbas frescas	\$220

OMELETTES

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere	\$260
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado	\$235
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa	\$265

ENTRE PANES

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta	\$280
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado	\$265

MIMOSAS

MIMOSA CHAMPAGNE	\$320
MIMOSA PROSECCO	\$160

HEALTHY CHOICES

GOLDEN CÚRCUMA Cardamomo, canela, miel, leche de almendra hecha en casa	\$130
MATCHA Matcha grado ceremonial, leche de almendra hecha en casa	\$130
HIERBABUENA MATCHA Matcha grado ceremonial, café reposado 16 horas, hierbabuena	\$130

JUGOS CLÁSICOS

Vaso (320 ml)	\$95
Vaso (450 ml)	\$109

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

SHOT DE FUEGO Jengibre, pimienta, canela, cúrcuma	\$60
---	------

JUGOS COMBINADOS

Vaso (320 ml)	\$109
Vaso (450 ml)	\$125

Papaya con naranja

Naranja, guayaba, piña, miel

Naranja, zanahoria, apio, betabel, piña

Apio, nopal, perejil, naranja, piña

Complementos chíá, avena, granola, nuez, almendra, canela, miel.

CAFÉ

Americano (120 ml)	\$65
Expreso	
Cortado (30 ml)	\$65
Expreso (30 ml)	\$59
Capuchino	
Clásico (120 ml)	\$75
Mocca (120 ml)	\$75
Frescos	
Mojito de café (180 ml)	\$80
Expreso cítrico (120 ml)	\$80
Latte (180 ml)	\$80
Descafeinado (120 ml)	\$95

TÉ (260ML)

Chai	\$80
Matcha	\$105

INFUSIONES (300ML)

Flor de manzanilla	\$65
Flor de toronjil	\$65
Hierbabuena fresca	\$65
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	\$85
Happy Birthday	\$85
Tisane de L'Abaye	\$85
Carpe Diem	\$85
Vervenie	\$85
Fleurs de Jazmín	\$85
Melange Du Jardin D'Alix	\$85
Pache Mignon	\$85
English Breakfast	\$85
The Hierbes Insolentes	\$85