

## NUESTRA PANADERÍA

---

French Roll, rol de la casa hecho pan francés, miel de maple, crema montada y frutos rojos (1 pza.)	\$220
Pan dulce horneado en casa (1 pza.): croissant, chocolatín, conchas y envuelto de manzana	\$70
Roles Casa Ó (1 pza.): Canela, nutella con avellana y temporada	\$100
Extra de nata artesanal (50 ml.)	\$45

## DE MÉXICO

---

Molletes, queso gratinado y pico de gallo (4 pzas.)	\$255
Sope de cecina con salsa martajada (100 gr.)	\$280
Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja (2 pza.)	\$260
Sincronizada de chilorio, salsa divorciada y huevo estrellado	\$260
Tamal oaxaqueño relleno de short rib con hongos y salsa martajada, crema, queso fresco, cebolla morada y brotes de cilantro (220 gr.)	\$255
Chilaquiles	\$210
Pollo (120 gr.)	\$260
Cecina (100 gr.)	\$285
Enfrijoladas de pollo (4 pzas.)	\$280
Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas (4 pzas.)	\$280
Enchiladas campechanas, pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal (4 pzas.)	\$285

# CASA Ó

## WELLNESS

---

### FRUTOS

Supremas de toronja (220 gr.)	\$155
Frutos rojos (180 gr.)	\$220
Fruta mixta yogurt artesanal, granola	
Chico (150 gr.)	\$115
Grande (300 gr.)	\$180
Bowl de açai, leche de almendra, plátano, amaranto, frutos rojos y granola (225 gr.)	\$240

### VEGANO

Yogurt vegano de coco hecho en casa, probióticos, macadamia caramelizada, polvo de frutos (220 gr.)	\$180
Chilaquiles de nopal horneados, salsa verde, yogurt vegano, tofu a la plancha (210gr)	\$255

### LIGERO

Toast de queso feta, aguacate y aceite de chiles (210 gr.)	\$250
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada (210 gr.)	\$240
Enchiladas keto, rollitos de jamón de pavo relleno de claras a la mexicana, divorciadas	\$280
Claros, jocoque, salmón ahumado y espárragos	\$295

---

El consumo de proteínas crudas o semi crudas es bajo responsabilidad del comensal  
Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. Peso antes de cocción.

## HUEVOS

---

Al gusto frijoles refritos y chilaquiles (2 pzas.)	\$255
Oaxaqueños, sobre tortilla con quesillo y mole artesanal (2 pzas.)	\$265
Estrellados, chicharrón en salsa verde, nopales y papa (2 pzas.)	\$265
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe (2 pzas.)	\$255
Revueltos ahogados en salsa de frijol al chipotle (3 pzas.)	\$255
Huevos benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado (2 pzas.)	\$295
Machaca con huevo (3 pzas.)	\$275
Avocado toast, huevo poché, mix de lechugas y vinagreta provenzal (2 pzas.)	\$255

## ENTRE PANES

---

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta (1 pza.)	\$315
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado (1 pza.)	\$305

---

# CASA Ó

## OMELETTES

---

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere (3 pzas.)	\$295
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado (3 pzas.)	\$270
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa (3 pzas.)	\$295

## EXTRAS

---

Huevo (1pz)	\$35
Cecina (100gr)	\$110
Aguacate (1/2 pz)	\$60
Tocino (50gr)	\$95
Pollo (100gr)	\$70
Jamón (80gr)	\$80

---

## JUGOS CLÁSICOS

---

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

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

<b>SHOT DE FUEGO</b> (50 ml)	\$70
Jengibre, pimienta, canela, cúrcuma	

## HEALTHY CHOICES

---

<b>GOLDEN CÚRCUMA</b> (300 ml)	\$150
Cardamomo, canela, miel, leche de almendra hecha en casa	

<b>MATCHA</b> (300 ml)	\$150
Matcha grado ceremonial, leche de almendra hecha en casa	

<b>HIERBABUENA MATCHA</b> (300 ml)	\$150
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 chíá, avena, granola, nuez, almendra, canela, miel.

## CAFÉ

<b>Americano</b> (240 ml)	\$75
<b>Expreso</b>	
Cortado (50 ml)	\$75
Expreso (40 ml)	\$75
<b>Capuchino</b>	
Clásico (300 ml)	\$85
Moka (300 ml)	\$85
<b>Frescos</b>	
Mojito de café (180 ml)	\$90
Expreso cítrico (120 ml)	\$90
Latte (300 ml)	\$90
Descafeinado (240 ml)	\$75

## TÉ (260ML)

Chai	\$90
Matcha	\$120

## INFUSIONES (300ML)

Flor de manzanilla	\$75
Flor de toronjil	\$75
Hierbabuena fresca	\$75
<b>Infusión de la casa</b>	\$80
Naranja deshidratada, té limón, hierbabuena, clavo, anís estrella	
<b>Infusión del Bosque</b>	\$80
Fresa, frambuesa, zarzamora, arandano, deshidratados, ciruela pasa, té negro	

## SERVICIO DE TÉ (500ML)

Green Tea	\$95
Happy Birthday	\$95
Tisane de L'Abaye	\$95
Carpe Diem	\$95
Vervenie	\$95
Fleurs de Jazmín	\$95
Melange Du Jardin D'Alax	\$95
Pache Mignon	\$95
English Breakfast	\$95
The Hierbes Insolentes	\$95