

## SUGERENCIAS

---

<b>Bowl de yogurt</b> , plátano, fresa y granola de la casa	\$195
<b>Toast de pan pita</b> , guacamole, pico de gallo y burrata	\$220
<b>American breakfast</b> , huevos estrellados, hot muffin, papa hash brown, tocino, lomo o jamón	\$220
<b>Revueltos con tocino</b> , english muffin pomodoro y queso manchego	\$240

## 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	\$20

## 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

## HUEVOS

Al gusto frijoles refritos y chilaquiles	\$220
Oaxaqueños, sobre tortilla con queso Oaxaca 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 benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado	\$265
Machaca con huevo	\$240
Avocado toast, huevo poché, hierbas frescas	\$220

## 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, yogurt, plátano, amaranto, linaza, nuez	\$210
Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles	\$215
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada	\$210

## OMELETTES

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere	\$250
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado	\$230
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa	\$260

## ENTRE PANES

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta	\$280
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado	\$245