

DE MÉXICO

NUESTRA PANADERÍA

French toast, compota de berries, helado de vainilla y rayadura de limón (1pz)	\$230
Pan dulce horneado en casa (1pz) (Concha de chocolate, Concha de vainilla, Chocolatín, Almendrin, Croissant, Croissant de mazapan, Kouignamann)	\$75
Roles Casa O: Canela, chocolate y avellanas (1pz)	\$105
Conchas rellenas de nata (1pz)	\$120

FRUTOS

Supremas de toronja (220 gr)	\$165
Frutos rojos (180 gr)	\$230
Fruta mixta yogurt artesanal, granola	
Chico (150 gr)	\$120
Grande (300 gr)	\$185
Bowls de acai, leche de almendra, platano, amaranto, frutos rojos y granola (225gr)	\$250

Machaca con huevo (3pz)	\$285
Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja (2pz)	\$275
Oaxaqueños, sobre tortilla con quesillo y mole artesanal (2pz)	\$275
Huevos norteños, estrallados con gahonera de rib eye, salsa martajada y frijoles refritos (2pz)	\$315
Huevos frijol, revueltos, salsa de frijol, tortillas, queso fresco y aguacate (2pz)	\$235
Molletes, queso gratinado, pico de gallo y guacamole (4pz)	\$255
Sope de cecina con salsa martajada (100gr)	\$290
Chilaquiles	\$225
Pollo (120 gr)	\$275
Cecina (100 gr)	\$295
Enfrijoladas (4pz)	\$295
Enfrijoladas veracruzanas, huevo a la mexicana, chorizo, crema y queso fresco (4pz)	\$300
Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas (4pz)	\$280
Enchiladas campechanas, pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal (4pz)	\$295

VEGETARIANO

Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles (210 gr)	\$265
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada (210 gr)	\$255
Chilaquiles de nopal horneados, salsa verde, queso panela y nopales (210 gr)	\$270

HUEVOS

Avocado toast, huevo poche, hierbas frescas (2pz)	\$265
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe (2pz)	\$260
Huevos Napolitanos, salsa pomodoro y burrata (2pz)	\$290
Huevos Benedictinos, espárragos, salsa Holandesa, lomo Canadiense o salmón ahumado (2pz)	\$310

OMELETTES

Jamón de pavo, lomo Canadiense, tocino, queso gruyere (3 pzas)	\$310
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado (3 pzas)	\$285
Champiñones y salsa de queso parmesano	\$300
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa (3 pzas)	\$310

ENTRE PANES

Croissant, huevo revuelto tierno, queso gruyere, tocino (1pz)	\$305
Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta (1 pza)	\$330
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado (1 pza)	\$320

MIMOSAS

JUGOS CLÁSICOS

MIMOSA CHAMPAGNE
MIMOSA PROSECCO

\$360
\$160

Vaso (320 ml)
Vaso (450 ml)

\$100
\$120

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

SHOT DE FUEGO

\$75

Jengibre, pimienta, canela, cúrcuma

HEALTHY CHOICES

JUGOS COMBINADOS

GOLDEN CÚRCUMA

\$160

Cardamomo, canela, miel, leche de
almendra hecha en casa

MATCHA

\$160

Matcha grado ceremonial, leche de
almendra hecha en casa

HIERBABUENA MATCHA

\$160

Matcha grado ceremonial, café reposado
16 horas, hierbabuena

Vaso (320 ml)
Vaso (450 ml)

\$135
\$150

Papaya con naranja

Naranja, guayaba, piña, miel

Naranja, zanahoria, apio, betabel, piña

Apio, nopal, perejil, naranja, piña

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

CAFÉ

Americano (120 ml)	\$80
Expreso	
Cortado (30 ml)	\$80
Expreso (30 ml)	\$80
Capuchino	
Clásico (120 ml)	\$90
Mocca (120 ml)	\$90
Frescos	
Mojito de café (180 ml)	\$95
Expreso cítrico (120 ml)	\$95
Latte (180 ml)	\$95
Descafeinado (120 ml)	\$95

TÉ (260ML)

Chai	\$95
Matcha	\$125

INFUSIONES (300ML)

Flor de manzanilla	\$85
Flor de toronjil	\$85
Hierbabuena fresca	\$85
Infusión de la casa	\$90
Naranja deshidratada, té limón, hierbabuena, clavo, anís estrella	
Infusión del Bosque	\$90
Fresa, frambuesa, zarzamora, arandano, deshidratados, ciruela pasa, té negro	

SERVICIO DE TÉ (500ML)

Green Tea	\$100
Happy Birthday	\$100
Tisane de L'Abaye	\$100
Carpe Diem	\$100
Vervenie	\$100
Fleurs de Jazmín	\$100
Melange Du Jardin D'Alix	\$100
Pache Mignon	\$100
English Breakfast	\$100
The Hierbes Insolentes	\$100