

SUGERENCIAS

Carpaccio de portobello, huevos pochados, burrata, holandesa y arúgula	\$230
Toast de pan pita, jocoque, jitomate a la plancha, aguacate y kale crujiente	\$215
Salmón ahumado, chips de bagel, cebolla morada, alcaparra, caviar	\$390
Sincronizada de chilorio, estrellados en salsa divorciada	\$240
Bagel de jamón con queso, tocino, huevo estrellado, papas fritas	\$255

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	\$55
Roles Casa Ó: Canela, chocolate y avellana	\$85
Nata artesanal	\$20

DE MÉXICO

Molletes, queso gratinado	\$210
Sope de cecina con salsa martajada	\$245
Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja	\$235
Chilaquiles	\$185
Pollo	\$225
Cecina	\$250
Enfrijoladas de pollo	\$225
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, queso Oaxaca, mole artesanal	\$230
Estrellados, chicharrón, salsa verde, nopales y papa	\$230
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe	\$210
Revueltos ahogados en salsa de frijol al chipotle	\$210
Huevos benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado	\$260
Machaca con huevo	\$240
Avocado toast, huevo poché, hierbas frescas	\$220

WELLNESS

FRUTOS

Supremas de toronja	\$130
Frutos rojos	\$195
Fruta mixta yogurt artesanal, granola	
Chico	\$95
Grande	\$150

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	\$210
Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada	\$210

OMELETTES

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere	\$250
Claros, queso de cabra, jitomate deshidratado	\$225
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa	\$255

ENTRE PANES

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta	\$275
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado	\$245