

CASA Ó

SUGERENCIAS

Enchiladas keto, jamón de pavo, claras a la mexicana bañadas en salsa verde (4 pzas)	\$255
Tacos de cecina ahogados en salsa martajada (4 pzas)	\$260
Huevos pochados, salsa de quesos, corazón de alcachofa, cebollín y chips de alcachofa (2 pzas)	\$285
Pastel azteca, pollo, salsa poblana, crema y queso manchego (400 gr)	\$260

NUESTRA PANADERÍA

CASA Ó

French Roll, rol de la casa hecho pan francés, miel de maple, crema montada y frutos rojos \$205

Pan dulce horneado en casa \$65

Roles Casa Ó:
Canela, chocolate y avellana \$95

Nata artesanal \$40

DE MÉXICO

Molletes, queso gratinado y pico de gallo(4 pzas.) \$230

Sope de cecina con salsa martajada (100 gr.) \$260

Tamal oaxaqueño relleno de short rib con hongos y salsa martajada, crema, queso fresco, cebolla morada y brotes de cilantro (220 gr.) \$230

Rancheros sobre tortilla, frijoles y salsa roja (2 pza.) \$245

Chilaquiles \$195

Pollo (120 gr.) \$240

Cecina (100 gr.) \$265

Enfrijoladas de pollo (4 pzas.) \$260

Enchiladas de pollo, mole artesanal, salsa verde, salsa roja o suizas (4 pzas.) \$240

Enchiladas campechanas, pollo, salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole artesanal (4 pzas.) \$260

WELLNESS

FRUTOS

Supremas de toronja (220 gr.) \$145

Frutos rojos (180 gr.) \$205

Fruta mixta
yogurt artesanal, granola
Chico (150 gr.) \$105
Grande (300 gr.) \$165

VEGANO

Yogurt vegano de coco hecho en casa, probióticos, macadamia caramelizada, polvo de frutos \$170

Chilaquiles de nopal horneados, salsa verde, yogurt vegano, tofu a la plancha \$240

VEGETARIANO

Bowl de açai, leche de almendra, plátano, amaranto, frutos rojos y granola \$225

Toast de aguacate, queso feta, aceite de chiles \$230

Nopales y panela ahogados en salsa roja martajada \$225

HUEVOS

Al gusto frijoles refritos y chilaquiles (2 pzas.)	\$235
Oaxaqueños, sobre tortilla con quesillo y mole artesanal (2 pzas.)	\$245
Estrellados, chicharrón en salsa verde, nopales y papa (2 pzas.)	\$245
Árabes, jocoque, zaatar, pan árabe (2 pzas.)	\$230
Revueltos ahogados en salsa de frijol al chipotle (3 pzas.)	\$230
Huevos benedictinos, espárragos, salsa holandesa, lomo canadiense o salmón ahumado (2 pzas.)	\$280
Machaca con huevo (3 pzas.)	\$255
Avocado toast, huevo poché, hierbas frescas (2 pzas.)	\$235

ENTRE PANES

Bagel, salmón ahumado, mousse de queso de cabra, aguacate, ensalada mixta	\$295
Le Croque, pan brioche, gruyere, prosciutto, huevo estrellado	\$280

OMELETTES

Jamón de pavo, lomo canadiense, tocino, queso gruyere	\$275
Claras, queso de cabra, jitomate deshidratado	\$250
Salmón ahumado, espárragos, salsa holandesa	\$280