



¡DANOS TU OPINIÓN!



MENÚ



PAQUETES (DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES A PARTIR DE LAS 13:30 Y HASTA AGOTAR EXISTENCIAS)



MENU DE LA SEMANA

\$100*

Cada semana tenemos un delicioso plato fuerte, acompañado con una sopa o crema del día, vaso de infusión y un café o postre.

DAILY LUNCH

\$150*

Escoge un plato fuerte entre nuestros mejores platillos y acompáñalos con una sopa o una crema del día, una infusión y un café o postre.

1/2 Sandwich+Papas:

Pechuga Club
Pollo Pesto
Salchicha Alemana
Roastbeef
Spicy Tuna
Vegano
Brie Albahaca

Ensaladas:

Peruana
Thai
Italiana
Light
Griega
Pepper Caesar
Argentina

Otros:

Ceviche Clásico
Zucchini Pesto
Chicken Sesame

Precios para comedor, sujeto a existencias diarias.

¡Ayúdanos a cuidar el medio ambiente!

Los pedidos para llevar generan un costo de +\$15 por empaque biodegradable.

PLATOS DE TEMPORADA

Fusili Alfredo con Camarones

Pasta tipo fusilli en crema de queso parmesano y cítricos con camarones, jitomate cherry, crutones y perejil.



Tacos Sinaloa (3pz)

Tortillas de harina con camarones al ajo guajillo, queso oaxaca, aguacate, frijoles refritos, hojas de cilantro y aderezo de chipotle.



Aguachile Rosa

Camarón macerado con limón, chile habanero, servido con pimienta, piña asada, aguacate y tostadas. ¡Picante!



Pescado a la Talla

Filete de pescado a la plancha en ajote guajillo, acompañado con papa al horno gratinada con queso cheddar, servido en hoja santa



Funghi a L'Arrabiatta

Pasta fettuccine salteado con mantequilla y chile de árbol, con setas, champiñones y costra de parmesano, adornado con albahaca fresca.



DESAYUNOS TRADICIONALES

Chilaquiles

Deliciosos totopos de tortilla de maíz, servidos con crema, queso de cabra y la salsa de tu elección.

- ¡Pruébalos con totopos de ajonjolí! **+\$10**
- ¡Te recomendamos la salsa de chile morita! **+\$10**
- Pídelos con Pollo o Huevo **+\$25**
- Pídelos con Roastbeef o Cecina **+\$35**

Molletes Artesanales

Nuestro delicioso pan artesanal gratinado con mezcla de quesos Brie, Cabra y Provolone, servido con salsa mexicana y aguacate.

- ¡Pruébalos con pechuga de pavo! **+\$20**

Omelette

Tortilla de huevo rellena de queso de cabra, pechuga de pavo, con la salsa de tu elección, acompañado de frijoles refritos.

- ¡Hazlo vegetariano con hongos! **+\$15**

Pancakes

¡Esponjosos como Dios manda! Pueden ser de vainilla o chocolate, y acompañarlos con miel de abeja o mermelada de la casa.

- ¡Pruébalos con Nutella! **+\$25**

Enchiladas

Tortillas de maíz pochadas, servidas con crema, queso de cabra y la salsa de tu elección, rellenas de pollo, huevo u hongos.

Huevos al Gusto

¡Justo como te gustan! Escoge una salsa y dos de tus ingredientes favoritos. Acompañados con frijoles y totopos.

Sincronizadas

Tortillas de maíz estilo casero rellenas de queso oaxaca y pechuga de pavo. Acompañadas con aguacate y salsa mexicana.

Huevos al Morrón

Huevos revueltos con pechuga de pavo y aderezo de pimienta. Acompañado con pan, frijol, queso de cabra y totopos.

French Toast

Delicioso pan bañado en huevo, dorado con mantequilla y acompañado con queso mascarpone, miel de abeja y fresa.

PAQUETES DE DESAYUNOS

DISPONIBLE DE
LUNES A VIERNES

El de Batalla

Pancakes con miel de abeja o Huevos rancheros, con salsa del día. Plato de Fruta de estación. Café americano o té de manzanilla.

El Fit

Elige entre Fit Pancakes con miel de abeja u Omelette de Claras. Plato de Fruta de estación. Café americano o té de manzanilla.

DESAYUNOS FIT

Chilaquiles Fit

Horneados, sin harina y sin aceite. El clásico desayuno chilango, pero con totopos de nopal. Acompañado de queso panela rayado y jocoque para ese twist saludable.

- ¡Te recomendamos la salsa de chile morita! **+\$10**
- Pídelos con Pollo o Huevo **+\$25**
- Pídelos con Roastbeef o Cecina **+\$35**

Avocado Toast

Pan tostado untado con hummus y aguacate, con un huevo estrellado y chile guajillo. Acompañado con espinaca y jitomate cherry

Omelette de Claras

Tortilla de huevo preparada con claras, rellena de espinacas, hongos, jitomate, queso panela, calabacita asada, limón y aceite de oliva.

Fit Pancakes

Utilizamos plátano y avena en lugar de harina y estevia en lugar de azúcar, con un toque de canela. Adornados con fruta.

- ¡Pruébalos con Nutella! **+\$25**

Ensalada de Frutas

Mezcla de frutas de temporada con fresas, manzana, plátano y zarzamora. Acompañado con queso Mascarpone y miel de abeja.

DESAYUNOS DESTACADOS

English Breakfast

El tradicional desayuno inglés con huevos estrellados, acompañado con papa hash, jitomate cherry, roast beef, salchicha alemana, hongos y pan tostado a la mantequilla

Croque Jardin

El clásico sandwich francés con un twist. Relleno con roast beef hecho en casa y pechuga de pavo, pan tostado a la mantequilla, con un huevo estrellado encima, gratinado con queso parmesano.

Huevos Porfiriato

Mexicano por excelencia, llevado a otro nivel. Claras de huevo revuelto con salsa roja y roast beef, servidos con espinaca, y acompañado con pan artesano y queso de cabra.

Tuna Club Sandwich

Lomo de atún con un toque de limón, acompañado con aguacate, pico de gallo y un aderezo de pimienta con pan artesano tostado con mantequilla y papas gajo de guarnición.



HAZLO UN DESAYUNO COMPLETO

Agrega café, jugo fresco y plato de fruta de temporada a cualquier platillo de desayuno

+\$65

ENTRADAS

Sopa o Crema del Día

Todos los días tenemos una deliciosa receta diferente, pregúnta a tu mesero por disponibilidad.

Costra de Quesos

Elaborada con una mezcla de deliciosos quesos maduros. Ideal para abrir el apetito.

Papas Gajo

Papa natural corte gajo sazonada con limón, sal y polvo de chiles con aderezo de pimiento.

¡Cámbialas por papas camote! **+\$15**

Guacamole

El tradicional guacamole mexicano con un toque de limón, acompañado de totopos

DEL MAR

Tostada de Atún

Tostadas de maíz con atún fresco, con poro y cebolla crocante, aguacate, crema de pimiento, y un toque de chile chipotle con ajonjolí.

Carnitas de Atún

Tortillas de maíz rellenas de lomo de atún frito, bañado en salsa de chile morita, con cebolla, guacamole y cilantro.

Tartar de Atún

Lomo de atún fresco marinado en soya, camote, guacamole, germen de alfalfa y rocoto con poro crocante.

Tostadas de Ceviche Hongo

Hongo fileteado con cebolla, jitomate y chile jalapeño en juliana, cilantro, salsa bruja sal, limón y un toque de aceite de olivo.

Fish Taco x 3

Pescado blanco sazonado con sal, limon y pimienta, bañado en tempura, tortilla de maiz, pico de gallo, y aderezo de pimiento.

Ceviche Clásico

Delicioso pescado blanco macerado, pico de gallo, aceite de oliva y aguacate acompañado con tostadas.

Fish N Chips

El favorito inglés: Filete marinado con limón y sal, rebosado con tempura y acompañado con papas gajo con polvo de chile y aderezo de pimiento.

Pescado al Arandano

Filete de pescado a la plancha con salsa de arándanos, verduras salteadas y ralladura de zanahoria.

ENSALADAS

Griega

Lechugas, queso de cabra, tocino en cubos, aceituna negra, jitomate cherry, albahaca, pepino, cebolla morada y aderezo vino blanco

Light

Lechugas con pechuga de pollo a la plancha y queso panela asado, cebolla morada, jitomate y pepino aderezado con vinagreta de limón

Thai

Lechugas con jitomate, mascarponne, nuez y miel, albahaca, supremas de naranja y germen de alfalfa con vinagreta de balsámico miel.

Chicken Sesame

Champiñón, brócoli, zanahoria, pimiento morrón, cebolla y tiras de pechuga de pollo a la plancha y cacahuete, salteados con aceite de ajonjolí y miel. ¡Servida caliente!

Pepper Caesar

Lechugas con pechuga de pollo a la plancha, jitomate, pimientos, papa, crutones, cacahuete y queso parmesano con aderezo de pimiento

Peruana

Espinacas con quinoa, tiras de pollo asado, uva, almendra fileteada, menta y aderezado con viangreta de limón.

Italiana

Lechugas con roastbeef, hongos, queso de cabra, jitomate cherry, almendra, cebolla caramelizada y vinagreta de balsamico miel

Argentina

Mezcla de lechugas, con roastbeef, queso panela, aguacate, pimiento morrón y cacahuete con vinagreta de balsámico miel.

**AGREGA UNA PORCION DE PROTEINA EXTRA (40g) +\$25 (aguacate, hummus, pollo)
+\$40 (queso brie, lomo de atún, roast beef)**

AGREGA UNA PORCION EXTRA DE QUESO RALLADO O ADEREZO (4oz) +\$10

ADVERTENCIA: El personal que aquí labora cuenta con certificación ante la SECTUR para el adecuado manejo de alimentos. Sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente.

SANDWICHES

Brie y Albahaca

Pan focaccia con rebanadas de queso brie, jitomate, hojas de albahaca y reducción de balsámico.

Pollo al Pesto

Pan focaccia con pechuga de pollo marinada al pesto de albahaca, lechuga, jitomate, nuez y rebanadas de queso provolone.

Roast Beef

Pan focaccia con roastbeef hecho en casa, queso parmesano, cebollas caramelizadas y un toque de aioli.

Pechuga Club

Pan focaccia con jamón de pechuga de pavo, lechuga, cebolla morada, aguacate y aderezo de queso de cabra con especias.

Vegano

Pan focaccia con guacamole, germen de alfalfa, zanahoria, jitomate, champiñones y espinacas.

Salchicha Alemana

Pan focaccia con salchicha alemana a la parrilla, queso parmesano, papa hash, cebolla caramelizada y un toque de aioli.

Spicy Tuna

Pan focaccia con lomo de atún marinado en aceite de chile morita, con jocoque, hummous, lechuga y jitomate asado.

PASTAS

Zucchini de Tomate

Spaghetti de calabacita, almendra tostada, hongos, aderezado con pesto de tomate, hojas de albahaca y queso parmesano.

Mac & Cheese

Macarrones bañados en mezcla de quesos cheddar y parmesano, con un toque de chipotle, almendra tostada y pancetta.

Fusilli al Chipotle

Pasta fusili bañada en crema de chipotle, con pechuga de pollo a la plancha, jitomates rostizados y crutones con queso parmesano.

Fusili con Lomo de Atun

Pasta fusilli acompañada de lomo de atún sellado y bañado en salsa de limón, con brocoli, pimienta morrón y queso parmesano.

AGREGA UNA PORCION EXTRA DE

+\$10 (4oz de queso rallado)

+\$25 (40g de aguacate, hummus, pollo)

+\$40 (40g de queso brie, lomo de atún, roast beef)

POSTRES

Galleta

Deliciosa galleta de mantequilla con topping a elegir: Arándano, Chocolate, Coco o Nuez

Panqué de Plátano

Receta de la casa, con chispas de chocolate

Berry Yogurth

Yogurth natural con granola, frambuesa, zarzamora, coco rallado y miel de abeja

Brownie de Chocolate

El clásico con chocolate amargo

Cheesecake de Fruta

Cremoso de queso con base almendrada y gelee de pulpa natural de fruta de temporada.

Helado

Sabor Vainilla o Chocolate

Tiramisú

Bizcocho de café con crema de mascarpone y licor de café, espolvoreado con polvo de café

Nuestro café es orgánico, de pequeños proveedores de la región de los altos de Chiapas.

Puedes acompañarlo con leche orgánica o leche vegetal orgánica sin azúcar.

BEBIDAS

Infusión del Día

Agua Ciel 600ml

Agua Ciel Mineral 300ml

Refresco Lata

Coca Cola, Sprite, Sidral Mundet

Jugo de Manzana 400ml

Limonada / Naranja

B'ui Mineral Hierbabuena

Perrier Mineral

Velvet Soda 275ml

Lychee, Guanabana, Chabacano, Maracuya

Cerveza Victoria / Pacifico

Cerveza Stella / Michelob

Vaso Michelado

Vino por botella (187ml)

CAFÉ

Espresso

Espresso Cortado

Americano

Americano Cortado

Cappuccino / Latte

Cappuccino Moccha

Chocolate Caliente

Té Gourmet

Té Gourmet Latte

Extra Leche Especial

Vaso Leche

Vaso Leche Almendra