

Desayunos



Sábados y Domingos | 9:00 a.m. -13:00 p.m.

Del maíz a la mesa.

jugos y Fruta

Naranja	\$75
Verde Apio, espinaca, limón, pepino, piña y perejil. Base de naranja	\$90
Antigripal Guayaba rostizada, jengibre, limón y cúrcuma. Base de naranja.	\$90
Rojo Betabel, fresa y un toque de limón. Base de naranja.	\$90
Bowl de frutas Mix de frutas de temporada con granola de la casa, yogur.	\$150

café

Espresso americano.	\$50
Espresso.	\$44
Espresso doble.	\$53
Capuccino.	\$60
Latte.	\$72
Cortado entera/deslactosada.	+15
Leche almendra.	+20

pan

Hot cakes de elote Con salsa de caramelo salado, crema pixtle, almendras tostadas, granos de elote tierno y flor de sal.	\$185
Concha de vainilla y pinole.	\$45
Concha de vainilla y pinole Rellena de crema pixtle con frambuesas y chocolate.	\$180
Pan Francés Con crema pixtle, cúrcuma, puré de guayaba rostizada y crumble.	\$180

desayunos clásicos

Chilaquiles sencillos rojos o verdes, crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro. Elige: 60 gr Setas/Pollo/Huevo/ Suadero 36	\$140 +70
Enchiladas rojas o verdes, crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro. Elige: 60 gr Setas/Pollo	\$190
Enmoladas mole de la casa, base de guayaba rostizada, a elegir de pechuga de pollo, setas ó huevo, crema, queso fresco, ajonjolí tostado y aceite de chile pasilla.	\$270
Molletes sencillos baguette de masa madre, frijoles, queso Gouda y pico de gallo. Elige: 60 gr pechuga de pavo/longaniza/setas	\$140
Avocado Toast sencillo en pan tostado de la casa, guacamole, cebolla morada, cilantro, serranitos y aceite de cilantro. Elige: 60 gr huevo estrellado/setas/pollo	\$140 +70

sandwiches

En pan de caja hecho en casa, aguacate, chipotle-mayo, queso Gouda, jitomate y cebolla morada. Elige: 60 gr pollo/pechuga de pavo	\$180
En pan de caja hecho en casa, huevo y tocino cocinado con mantequilla, queso Gouda y chipotle-mayo.	\$180

omelette Maíz Tinto

150 gr Cocinado con mantequilla clarificada, acompañado de frijoles, queso fresco y totopos, relleno de esquites con huitlacoche y queso de cabra, envuelto en costra de queso, aguacate y verdolagas.	\$240
--	-------

huevos al gusto/omelettes

150 gr Revueltos ó estrellados, cocinados con mantequilla clarificada, acompañados de frijoles, queso fresco y totopos. Naturales. A la mexicana. Con setas. Con tocino o chorizo. Con queso Gouda. Con pechuga de pavo. Con chayote.	\$160
Extras Extra queso. +40 Extra aguacate. +50 Omelette en costra de queso. +80	

Cualquiera de nuestras combinaciones con claras. +30

huevos especiales

Huevos rancheros dos huevos estrellados bañados en salsa roja sobre camade 2 tortillas rellenas de frijol y hoja santa, terminados con queso fresco, epazote morado y aceite de oliva.	\$170
Huevos Veracruz dos tortillas de maíz rellenas de huevo a la mexicana, bañados en salsa de frijol con hoja de aguacate, crema, queso fresco, cebolla rosa, cilantro, aceite de chile pasilla y longaniza.	\$170

huevos ligeros

Huevos rancheros Dos huevos estrellados bañados en salsa roja sobre cama de 2 tortillas rellenas de frijol y hoja santa, terminados con queso fresco, epazote morado y aceite de oliva.	\$180
Huevos Veracruz Dos tortillas de maíz rellenas de huevo a la mexicana, bañados en salsa de frijol con hoja de aguacate, crema, queso fresco, cebolla rosa, cilantro, aceite de chile pasilla y longaniza.	\$180

quesadillas

Sencilla 1 pza de queso Gouda con epazote.	\$40
Setas o esquites tatemados 1 pza con queso Gouda.	\$55
Longaniza 1 pza con queso Gouda.	\$55