



JUGOS

Verde \$40⁰⁰ (220 ml.)

Naranja \$40⁰⁰ (220 ml.)

De temporada \$40⁰⁰ (220 ml.)

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto \$45⁰⁰ (30 ml.)

Lungo \$45⁰⁰ (120 ml.)

Decaf \$45⁰⁰ (120 ml.)

Espresso \$45⁰⁰ (45 ml.)

Espresso doble \$55⁰⁰ (90 ml.)

Espresso cortado \$55⁰⁰ (45 ml.)

Café de olla \$40⁰⁰ (300 ml.)

Tisanas \$70⁰⁰ (220 ml.)

Té \$40⁰⁰ (220 ml.)

Chocolate caliente \$50⁰⁰ (280 ml.)

Atole de temporada \$45⁰⁰ (280 ml.)

PARA EMPEZAR

Fruta de temporada \$75⁰⁰

Granola de la casa y yogurt natural

Tarro de yogurt \$55⁰⁰

*Yogurt griego, compota de fruta de temporada,
amaranto caramelizado*

Pan francés \$120⁰⁰

*Pan brioche, pinole, canela y azúcar, compota de
temporada, helado de Tortita de Santa Clara*

Pieza de pan dulce \$30⁰⁰

*Los productos e ingredientes crudos son responsabilidad de quien los consume.
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN IVA.*

DEL COMAL

Sopes de pollo \$120⁰⁰

Frijoles, lechuga, salsa, queso cotija y crema (3 piezas)

Flautas \$120⁰⁰

De pollo, carne de res y queso de cabra, lechuga, salsa, queso y crema (3 piezas)

Memela \$60⁰⁰

Bandera con tlalitos, cebolla y queso

Quesadillas \$120⁰⁰

De maíz y quesillo, con chicharrón prensado, champiñones y chorizo (3 piezas)

HUEVOS

Al gusto \$100⁰⁰

Estrellados, revueltos, rancheros, a la mexicana, con jamón (2 pzas.)

Revueltos con adobo \$110⁰⁰

De chile ancho y frijoles de la olla, aguacate (2 pzas.)

Omelette de claras \$110⁰⁰

Relleno de hongos, flor de calabaza y epazote con requesón y salsa de chile poblano, frijoles refritos (2 pzas.)

Árabes \$120⁰⁰

En cazuela con zataar y hoja de aguacate, jocoque, cebolla y chile verde, pan pita (2 pzas.)

Mexidictinos \$145⁰⁰

2 picaditas con frijol y hoja santa, cecina, huevos pochados, salsa ranchera (2 pzas.)

ESPECIALIDADES

Tosta de aguacate \$110⁰⁰

Pan multigrano, aguacate, requesón, quelites salteados con cherries, huevo estrellado

Tamal de pato \$110⁰⁰

Bañado con nuestro imperdible Mole Poblano, queso cotija, crema

Cazuela de frijoles con chorizo \$180⁰⁰

Short rib, queso fresco, aguacate

Enchiladas pobres \$160⁰⁰

Enchiladas de aire bañadas en salsa roja de chile serrano, crema y aguacate, acompañadas de costilla de cerdo

Taco placero \$180⁰⁰

Arroz rojo, short rib en adobo, aguacate y queso de cabra, salsa verde con pipicha

Chilaquiles \$140⁰⁰

Salsa de chile pasilla, cecina, crema, queso cotija, aguacate, cebolla, rábano

Chilaquiles Augurio \$140⁰⁰

Mole Poblano, pollo, crema, queso cotija, aguacate, cebolla, ajonjolí

Enchiladas \$120⁰⁰

De Mole Poblano, pipián verde y pipián rojo rellenas de pollo

+\$60⁰⁰ AÑADE A TU DESAYUNO

Jugo o fruta, una pieza de pan dulce y café de refill.

LOS GRAMAJES SON APROXIMADOS