



— ☀ DESAYUNOS ☀ —

JUGOS

Verde \$50.00 (220 ml.)

Naranja \$50.00 (220 ml.)

De temporada \$50.00 (220 ml.)

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto \$45.00 (30 ml.)

Lungo \$45.00 (120 ml.)

Decaf \$45.00 (120 ml.)

Espresso \$45.00 (45 ml.)

Espresso doble \$75.00 (90 ml.)

Espresso cortado \$55.00 (45 ml.)

Café de olla \$50.00 (300 ml.)

Tisanas \$70.00 (220 ml.)

Té \$40.00 (220 ml.)

Chocolate caliente \$50.00 (280 ml.)

Latte \$60.00 (280 ml.)

Capuchino \$50.00 (280 ml.)

Atole de temprada \$50.00 (280 ml.)

PARA EMPEZAR

Fruta de temporada \$75.00
Granola de la casa y yogurt natural

Tarro de yogurt \$55.00
*Yogurt griego, compota de fruta de temporada,
amaranto caramelizado*

Pan francés \$120.00
*Pan brioche, pinole, canela y azúcar, compota de
temporada, helado de Tortita de Santa Clara*

Pieza de pan dulce \$30.00

DEL COMAL

Sopes de pollo \$120.00
Frijoles, lechuga, salsa, queso cotija y crema (2 piezas)

Flautas \$120.00
*De pollo, carne de res y queso de cabra, lechuga,
salsa, queso y crema (3 piezas)*

Memela \$60.00
Bandera con tlalitos, cebolla y queso

Quesadillas \$120.00
*De maíz y quesillo, con chicharrón prensado,
champiñones y chorizo (3 piezas)*

HUEVOS

Al gusto \$100.00
*Estrellados, revueltos, rancheros, a la mexicana,
con jamón, con tocino (2 pzas.)*

Revueltos con adobo \$110.00
De chile ancho y frijoles de la olla, aguacate (2 pzas.)

Omelette de claras \$110.00
*Relleno de hongos, flor de calabaza, epazote con requesón
y salsa de chile poblano, frijoles refritos (2 pzas.)*

Árabes \$120.00
*En cazuela con zataar y hoja de aguacate, jocoque,
cebolla y chile verde, pan pita (2 pzas.)*

Mexidictinos \$145.00
*2 picaditas con frijol y hoja santa,
cecina, huevos pochados, salsa ranchera (2 pzas.)*

Especialidades

Enfrijoladas Augurio \$150.00

bañadas con salsa de frijol, hoja santa, rellenas de huevo revuelto, chorizo, queso cotija, aguacate (3 pza)

Tosta de aguacate \$110.00

Pan multigrano, aguacate, requesón, quelites salteados con cherries, huevo estrellado (1 pza.)

Tamal de pato \$150.00

Bañado con nuestro imperdible Mole Poblano, queso cotija, crema

Enchiladas pobres \$160.00

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

Chilaquiles \$140.00

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

Chilaquiles Augurio \$140.00

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

Enchiladas \$240.00

De Mole Poblano, pipián verde y pipián rojo rellenas de pollo (3 pza)



+\$70.00 AÑADE A TU DESAYUNO

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

Jefe de cocina de desayunos, Héctor Athie

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