

eno

**MENÚ Y BEBIDAS**

Desayunos

Desayunos niños

Ensaladas

Tentempiés

Sándwiches y tortas

Postres

Pan

Bebidas

**PRECIO DE VENTA**

Brioche tostado, mantequilla y mermelada	<b>\$85</b>
Pan francés, fresas y miel de agave	<b>\$139</b>
Croissant con jamón de pierna y queso oreado	<b>\$115</b>
Tres frutas en temporada, yogurt y granola	<b>\$95</b>
Tres frutas en temporada	<b>\$65</b>
Avena, leche de almendras y blueberries	<b>\$125</b>
Tazón de yogurt orgánico y miel de abeja	<b>\$55</b>
Pan integral tostado, guacamole, huevo tibio, hierbas	<b>\$90</b>
Huevo enmarcado dentro de pan brioche, queso parmesano	<b>\$79</b>
Dos huevos pochados, salsa de jitomate, hoja santa, queso panela, aguacate y tortilla	<b>\$135</b>
Enfrijoladas, aguacate, rábano (vegano)	<b>\$89</b>
Tres huevos revueltos con jamón de pierna / chorizo / a la mexicana	<b>\$89</b>
Omelette de cuatro claras con nopales, quelites y guacamole	<b>\$89</b>
Enchiladas (rojas o verdes) con pollo y queso manchego	<b>\$115</b>
Chilaquiles verdes con pollo deshebrado	<b>\$135</b>
Chilaquiles verdes con huevo	<b>\$115</b>
Chilaquiles rojos con pollo deshebrado	<b>\$135</b>
Chilaquiles rojos con huevo	<b>\$115</b>
Tamal envuelto en hoja de plátano (hongos / cochinita / salsa verde con pollo / rojo con queso de cabra)	<b>\$75</b>
Molletes de tres quesos (manchego de oveja, cremoso de cabra y quesillo de vaca)	<b>\$195</b>
Dos quesadillas de flor de calabaza y epazote (servidas con guacamole)	<b>\$95</b>

\*El huevo, frijol, yogurt, avena, miel y pollo son orgánicos.

**PRECIO DE VENTA**

Brioche tostado, mantequilla y mermelada (una rebanada)	<b>\$45</b>
Pan francés, fresas y miel de agave (una rebanada)	<b>\$79</b>
Tres frutas en temporada, yogurt y granola (tazón chico)	<b>\$70</b>
Tres frutas en temporada (tazón chico)	<b>\$40</b>
Avena, leche de almendras y blueberries (tazón chico)	<b>\$79</b>
Dos huevos revueltos con jamón de pierna	<b>\$65</b>
Mollete de tres quesos artesanales (una pieza) (manchego de oveja, cremoso de cabra y quesillo de vaca)	<b>\$105</b>
Una quesadilla de flor de calabaza y epazote (servida con guacamole)	<b>\$75</b>

\*El frijol, yogurt, avena, miel y pollo son orgánicos.

Lechuga francesa, rábano, aguacate y aderezo de mostaza	<b>\$85</b>
Arúgula, jitomate, burrata, pesto de albahaca y cilantro	<b>\$185</b>
Berro, tocino ahumado, pepino, jitomate cherry amarillo y aderezo de Jeréz	<b>\$85</b>
Zanahoria, betabel, pimiento, feta y vinagre balsámico	<b>\$122</b>
Espinaca, coliflor, calabacita, quinoa y aderezo de pepita de calabaza	<b>\$87</b>
Nopal crudo, jitomate, verdolaga, cilantro, chile serrano, queso canasto y aderezo de limón amarillo	<b>\$80</b>
Quintoniles, queso de cabra y jitomate	<b>\$78</b>

Sopa de verduras, aguacate y tortilla frita (Sólo durante el horario de comida)	<b>\$40</b>	<b>\$60</b>
Caldo de pollo y verduras (Sólo durante el horario de comida)	<b>\$60</b>	<b>\$80</b>
Crudités	<b>\$35</b>	
Esquites	<b>\$59</b>	
Orden de papas fritas (Chips)	<b>\$45</b>	
Monchies dulces	<b>\$60</b>	
Monchies salados	<b>\$65</b>	
Nuez garapiñada	<b>\$50</b>	
Enchiladas (rojas o verdes) con pollo y queso manchego	<b>\$109</b>	
Molletes de tres quesos artesanales (manchego de oveja, cremoso de cabra y quesillo de vaca)	<b>\$195</b>	
Dos quesadillas de queso, flor de calabaza y epazote (servidas con guacamole)	<b>\$95</b>	
Pico de gallo con quinoa (guarnición)	<b>\$35</b>	
Plato de quesos. Itálico de San Miguel de Allende, Guanajuato (vaca); Camembert de Zacatlán, Puebla (vaca) y Semi-curado de oveja con costra de vino tinto de Querétaro	<b>\$195</b>	
Plato de carnes frías. Jamón, salchichón y chorizo Ibérico de bellota, D.O Guijuelo, Salamanca.	<b>\$355</b>	

Torta de chicharrón de cerdo, salsa roja, quesoillo y acelga	<b>\$135</b>
Torta Tecate, pechuga de pavo, queso panela, aguacate, jitomate y mayonesa	<b>\$169</b>
Torta de queso panela asado, guacamole y chiles toreados	<b>\$135</b>
Torta de milanesa de pollo orgánico, lechuga, guacamole, jitomate y mayonesa	<b>\$135</b>
Torta de tinga de pollo, aguacate y mayonesa de chipotle	<b>\$135</b>
Torta de cochinito, frijoles, verdolaga, salsa verde y aguacate	<b>\$159</b>
Torta de carnitas de atún, lechuga, chícharo y mayonesa de chipotle	<b>\$225</b>
Pepito de res (aguayón), queso menonita, mayonesa de chiles toreados, rajitas y aguacate	<b>\$195</b>
Baguette de jamón serrano, queso manchego, jitomate y mayonesa	<b>\$225</b>
Baguette de costilla de res braseada, cebolla morada encurtida, guacamole, chips de papa, mayonesa de chile ancho	<b>\$195</b>
Pan de centeno, peperonata, queso de cabra, portobello, berenjena, lechuga, germen de alfalfa y tapenade	<b>\$169</b>
Pan integral, pechuga de pavo, queso panela, germen de alfalfa, lechuga y jitomate	<b>\$175</b>
Torta de huevos con chorizo, frijoles, aguacate y salsa verde tatemada	<b>\$85</b>

Manzana con chamoy	\$55
Flan de vainilla con cajeta	\$35
Cubilete con mermelada	\$65
Tarta de nuez y maple	\$125
Budín de elote con crema montada	\$35
Brownie chocolate y coco (sin gluten)	\$65
Panqué de plátano	\$25

**DULCE**

Concha	\$25
Croissant	\$55
Chocolatín	\$45
Oreja	\$45
Rol de canela	\$45
Galleta de avena	\$30
Galleta de chocolate	\$25
Galletas de mantequilla	\$45

**SALADO**

Telera	\$19
Baguette	\$45
Pan brioche	\$135
Pan integral o de centeno	\$55



**JUGOS (Sólo en desayunos)**

–	300 ml	400 ml
Naranja	<b>\$35</b>	<b>\$45</b>
Toronja	<b>\$35</b>	<b>\$45</b>

**BATIDOS**

–	
Pepino, manzana verde, menta, matcha	<b>\$49</b>
Mango, jengibre, leche de coco	<b>\$69</b>
Açai, plátano, espinaca, chía	<b>\$85</b>

**CAFÉ**

–	
Espresso 30 ml	<b>\$35</b>
Espresso Doble 60 ml	<b>\$39</b>
Café Americano 400 ml	<b>\$45</b>
Capuccino 240 ml	<b>\$45</b>
Latte 300 ml	<b>\$49</b>
Moka 240 ml	<b>\$49</b>
Café frío con leche 400 ml	<b>\$49</b>
Infusión fría de café de olla con leche de almendra 400 ml	<b>\$55</b>

**CHOCOLATE Y ATOLE**

–	
Atole de Amaranto 240 ml	<b>\$45</b>
Chocolate con agua 240 ml	<b>\$45</b>
Chocolate con leche 240 ml	<b>\$49</b>
Chocolate con leche frío 300 y 400 ml	<b>\$49 \$59</b>

**TÉS (400 ml)**

**\$55**

–

Jasmine Yin Zhen – Té blanco Silver needle y pétalos de jazmín

Imperial Bi lo Chun – Té verde de la provincia de Jiangsu

Arnim Darjeeling – Té negro Darjeeling FTGFOP1

Earl Gray – Té negro, bergamota y pétalos de aciano

Hamara Chai – Té negro, canela, anís, achicoria, jengibre, cardamomo, clavo y pimienta negra

Masala chai latte (12 oz.)

Matcha latte (12 oz.)

**TISANAS (400 ml)**

**\$55**

–

Tarde en Bangkok – Menta, yerbabuena, té limón, cáscara de naranja y jengibre

Relajante – Toronjil, manzanilla y lavanda

Digestivo – Toronjil, manzanilla, cedrón, pericón y estafiate

Manzanilla

Despertar en Tulum – Manzana, kiwi, cereza, arándano y coco

\* Los tés se pueden pedir calientes, fríos o frozen.

**LECHE**

	300 ml	400 ml
Vaso de leche	<b>\$25</b>	<b>\$35</b>
Vaso de leche de soya	<b>\$25</b>	<b>\$35</b>
Vaso de leche de coco	<b>\$29</b>	<b>\$39</b>
Vaso de leche de almendra	<b>\$35</b>	<b>\$45</b>
*Extra leche de coco	<b>\$15</b> adicional	
*Extra leche de almendra	<b>\$15</b> adicional	

**AGUAS Y REFRESCOS**

Agua fresca 400 ml	<b>\$35</b>
Santa María 400 ml	<b>\$29</b>
B'ui natural biopack 500 ml	<b>\$49</b>
Agua de piedra natural 650 ml	<b>\$85</b>
Agua Solán de Cabras 500 ml	<b>\$69</b>
B'ui gasificada 473 ml	<b>\$79</b>
S. Pellegrino 505 ml	<b>\$69</b>
Agua de piedra gasificada 650 ml	<b>\$79</b>
Agua Badoit 330 ml	<b>\$45</b>
Agua de coco 330 ml	<b>\$49</b>
Boing (mango y guayaba) 354 ml	<b>\$29</b>
B'ui gasificada con hierbabuena 290 ml	<b>\$55</b>
Aranciata 330 ml	<b>\$49</b>
Pompelmo 330 ml	<b>\$49</b>
Refrescos (de lata 355 ml, Coca-cola 235 ml, Lulú 354 ml)	<b>\$29</b>

Cervezas

Vino espumoso

Vino blanco

Vino rosé

Vino tinto

**CERVEZAS**

Bohemia Clara y Oscura 355 ml	<b>\$49</b>
XX Lager y Ámbar 355 ml	<b>\$49</b>
Michelada	<b>\$49</b>
Clamato con cerveza	<b>\$65</b>
Clamato 400 ml	<b>\$49</b>

**VINO**

	Copa 115 ml	Botella
Chardonnay y Pinot Noir, Chandon, Argentina	<b>\$219</b>	<b>\$1319</b>
Mimosa*	<b>\$185</b>	
Chardonnay y Semillon, Montevaña, México	<b>\$89</b>	<b>\$355</b>
Chenin Blanc, Sauvignon Blanc y Moscatel, Vino Blanco de Diario, México	<b>\$159</b>	<b>\$955</b>
Chardonnay y Viognier, Vino Blanco de Diario, México	<b>\$159</b>	<b>\$995</b>
Nebbiolo, Vino Rosé de Diario, México	<b>\$109</b>	<b>\$649</b>
Carignan y Grenache, Vino Tinto de Diario, Francia	<b>\$89</b>	<b>\$535</b>
Cabernet Sauvignon y Zinfandel, Vino Tinto de Diario, México	<b>\$129</b>	<b>\$769</b>
Cabernet Sauvignon, Grenache y Petite Syrah, Vino Tinto de Diario, México	<b>\$189</b>	<b>\$1135</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petite Syrah y Chenin Blanc, Vino Tinto de Diario, México	<b>\$269</b>	<b>\$1625</b>
Gamay, Raisins Gaultois, M. Lapierre, Francia	<b>\$175</b>	<b>\$1050</b>
Sangría 700 ml		<b>\$135</b>

\* Sólo en desayunos