

eno

MENÚ Y BEBIDAS

Desayunos

Desayunos niños

Ensaladas

Tentempiés

Sándwiches y tortas

Postres

Pan

Bebidas

PRECIO DE VENTA

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

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

PRECIO DE VENTA

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

*El frijol, yogurt, avena, leche y miel son orgánicos.

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

Sopa de verduras, aguacate y tortilla frita (Sólo durante el horario de comida)	\$40 \$60
Caldo de pollo y verduras (Sólo durante el horario de comida)	\$60 \$80
Crudités	\$35
Esquites	\$59
Orden de papas fritas (Chips)	\$45
Monchies dulces	\$60
Monchies salados	\$65
Nuez garapiñada	\$50
Enchiladas (rojas o verdes) con pollo y queso manchego	\$109
Molletes de tres quesos artesanales (manchego de oveja, cremoso de cabra y quesillo de vaca)	\$195
Dos quesadillas de queso, flor de calabaza y epazote (servidas con guacamole)	\$95
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	\$195
Plato de carnes frías. Jamón, salchichón y chorizo Ibérico de bellota, D.O Guijuelo, Salamanca.	\$355

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

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	\$35	\$45
Toronja	\$35	\$45

BATIDOS

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

CAFÉ

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

CHOCOLATE Y ATOLE

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

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

Annim 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	\$25 \$35
Vaso de leche de soya	\$25 \$35
Vaso de leche de coco	\$29 \$39
Vaso de leche de almendra	\$35 \$45
*Extra leche de coco	\$15 adicional
*Extra leche de almendra	\$15 adicional

AGUAS Y REFRESCOS

–	
Agua fresca 400 ml	\$35
Santa María 400 ml	\$29
B’ui natural biopack 500 ml	\$49
Agua de piedra natural 650 ml	\$85
Agua Solán de Cabras 500 ml	\$69
S. Pellegrino 250 ml	\$49
B’ui gasificada 473 ml	\$79
S. Pellegrino 505 ml	\$69
Agua de piedra gasificada 650 ml	\$79
Agua Badoit 330 ml	\$45
Agua de coco 330 ml	\$49
Boing (mango y guayaba) 354 ml	\$29
Combuca Poción Natural 250 ml	\$115
B’ui gasificada con hierbabuena 290 ml	\$55
Aranciata 330 ml	\$49
Pompelmo 330 ml	\$49
Velvet Soda Toronja 275 ml	\$55
Refrescos (lata 355 ml, Coca-cola 235 ml, Lulú 354 ml)	\$29

Cervezas

Vino espumoso

Vino blanco

Vino rosé

Vino tinto

CERVEZAS

Bohemia Clara y Oscura 355 ml	\$49
XX Lager y Ámbar 355 ml	\$49
Tecate 355 ml	\$49
Michelada	\$49
Clamato con cerveza	\$65
Clamato 400 ml	\$49

VINO

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

* Sólo en desayunos

Las bebidas alcohólicas deberán ser acompañadas por alimentos y en horarios de 08:00 - 17:00 h.