

MENÚ DESAYUNOS

CAFÉ

Espresso 30 ml	\$35
Espresso doble 60 ml	\$45
Café americano 400 ml	\$45
Capuccino 210 ml	\$45
Latte 300 ml	\$49
Moka 210 ml	\$49
Café frío con leche 400 ml	\$49
Café de olla caliente 300 ml canela, anís estrella, clavo, vainilla, piloncillo, jengibre, cardamomo	\$45
Infusión fría de café de olla con leche de almendra 400 ml	\$55

JUGOS 300 ml

Naranja o toronja	\$35
Verde o jitomate	\$45

TISANAS 400 ml

Manzanilla	\$55
Jengibre y limón amarillo	
Toronjil, manzanilla, lavanda (relajante)	
Toronjil, manzanilla, cedrón, pericón, estafiate (digestivo)	
Lemon blossoms Té de limón, menta blanca y manzanilla	

CHOCOLATES Y ATOLES

Atole de amaranto 210 ml	\$45
Atole de guayaba	\$45
Chocolate con agua 210 ml	\$45
Chocolate con leche 210 ml	\$49
Chocolate con leche frío 300 ml	\$49
Leche de almendras y semillas de melón 250 ml	\$95

TÉS 400 ml

Mint kwan yin Oolong, kwan yin y menta poleo	\$55
Zinger ale Verde jazmín, verde hojicha, jengibre, cáscara de limón eureka, té limón	
Masala chai Negro assam aromatizado con chile ancho, canela, jengibre, cardamomo, pimienta gorda, clavo, vainilla	
Smoky earl Negro earl grey, negro lapsang souchong, limón eureka	
Silvery buds Blanco silver needle, verde snow drop jasmine	
Gyokuro matcha Verde gyokuro y té verde matcha ceremonial	
Gunpowder verde (puro) Zhejiang, China	
Malty Black negro (puro) Ruhuna, Sri Lanka	
Chai latte 360 ml	
Matcha latte 360 ml	

* extra de leche de coco o almendra \$15

Todos nuestros precios incluyen IVA.
No hay cobro de comisión por el uso de tarjetas bancarias.

MENÚ DESAYUNOS

PAN Y FRUTA

	Completa	Media
Brioche tostado, mantequilla, mermelada	\$95	\$60
Pan francés, compota de manzanas	\$160	\$80
Croissant con jamón de pierna, queso oreado	\$125	
Tres frutas de temporada, yogurt, granola	\$105	\$70
Avena, leche de almendras, blueberries, chía tostada (vegano)	\$155	\$90
Tazón de yogurt, miel y polen de abeja	\$70	
Pan de centeno tostado, guacamole, huevo tibio	\$90	

PAN DULCE	
Concha de Vainilla	\$30
Croissant o chocolate	\$55
Oreja	\$45
Galleta de avena o chocochips	\$30
Rol de canela y cítricos	\$45

Extras:

Pavo	\$85
Pollo	\$85
Quinoa	\$15
Aguacate	\$20
Frijol	\$15
Milanesa	\$95
Chorizo	\$45
Tortilla a mano (1/2 doc.)	\$15

Fresco. Local. Bueno.

MENÚ DESAYUNOS

HUEVOS

	Completa	Media
Huevo enmarcado en pan brioche, queso parmesano	\$80	
Huevos rancheros, hoja santa, salsa de jitomate, panela, aguacate	\$135	
Tres huevos revueltos con jamón de pierna o a la mexicana (Niños: Dos huevos con jamón de pierna)	\$95	\$70
Tres huevos revueltos con chorizo	\$115	
Omelette de cuatro claras con nopales, quelites, guacamole	\$115	

TRADICIONALES

Enchiladas (rojas o verdes), pollo, queso manchego	\$165	
Enfrijoladas, aguacate, rábano (vegano)	\$90	
Chilaquiles (rojos o verdes) con huevo	\$115	\$130
con pollo deshebrado	\$165	
Tamal de cochinita en hoja de plátano	\$75	
Tamal de alcachofa en hoja de plátano (vegano)	\$95	
Molletes de tres quesos (manchego de oveja, cabra, quesillo)	\$195	\$105
Dos quesadillas de flor de calabaza y epazote con guacamole	\$105	\$75
Torta de huevo con chorizo, frijoles, aguacate y salsa verde tatemada	\$115	
Hongos rancheros, hoja santa, salsa de jitomate, aguacate (vegano)	\$135	

eno

RED DE PRODUCTORES

Trabajamos con productores locales que comparten nuestra filosofía.

LUIS ARELLANO

JITOMATE RIÑÓN
FRIJOL SANTANERO
HOJA SANTA
QUESO CANASTO
TOTOPOS

—
OAXACA

LUISARELLANOALDECO@GMAIL.COM

VILLA DE PATOS

LECHE BRONCA
PARA YOGUR
HELADOS

—
COAHUILA

VENTAS.VDM@VILLADEPATOS.COM

YOLCAN

LECHUGAS
QUELITES
RÁBANOS
JITOMATE HEIRLOOM
MISUNA

—
CDMX

ELIZABETH@YOLCAN.COM

PIOLKAN GREENS

ARÚGULA

—
EDO. MEX.

DANIEL.PIOLKANGREENS@GMAIL.COM

(ORGANIZAN VISITAS A LAS CHINAMPAS)

SAL GRUESA

CHOCOLATE MAYORDOMO

—
CDMX

PEDIDOS@SALGRUESA.MX

LACTOGRAPHY

QUESO PANELA
QUESO COTIJA
QUESO DE CABRA

—
CDMX

VENTAS@LACTOGRAPHY.COM

QUESOS ARTESANALES MEXICANOS

REMO'S

QUESOS ARTESANALES
(BURRATA)

—
CDMX

PRODUCTOS.REMO@OUTLOOK.COM

LÁCTEOS TRADICIONALES ITALIANOS

DE GARO JA'MAT

PESCA ARTESANAL
DE ANZUELO
DESANGRADA Y
ENHIELADA A BORDO

—
BAJA CALIFORNIA NTE.

CLIENTESCDMX@JAMAT.COM.MX

(ALTA PESCA)

HARAIGI

ESPALDILLA
DIEZMILLO
MOLIDA DE RES
CHORIZO

—
GUANAJUATO

HARAGIFRESKOA@GMAIL.COM

FINCA SAN GABRIEL

HUEVO ORGÁNICO

—
EDO. MEX.

FINCASANGABRIEL@ICLOUD.COM

PADMAUM

TÉS ARTESANALES

—
CDMX

INFO@PADMAUM.COM

MOLINO "EL PUJOL"

TORTILLAS
MASA DE MAÍZ
TOSTADAS

—
CDMX

GONZALO@PUJOL.COM.MX

CARIBOU

MIEL DE MAPLE

—
EDO. MEX.

CLAU.BASURTO@GMAIL.COM

FLOR DE PAZ

TISANAS

—
EDO. MEX.

DULCE.REYES@FLORDELAPAZ.COM

INGREDIENTES VERDES

POLLO ORGÁNICO

—
VERACRUZ

NIEVES@INGREDIENTESVERDES.COM

BUNA

CAFÉ

—
CDMX

CAFERICO@BUNA.MX