

DESAYUNO

Fruta de temporada papaya, fresa o mango/250 g	\$105
Pudín de chía leche de almendras, berries, granola/410 g	\$220
Avena caliente leche de almendras, manzana, chía tostada, miel de abeja/490 g	\$210
Pan francés fruta de temporada, miel de maple/240 g	\$175
Huevos a la mexicana /190 g	\$130
Omelette rajas, quesillo, salsa de poblano (opción claras)/380 g	\$200
Huevos rancheros hoja santa, aguacate, frijoles/460 g	\$200
Huevo enmarcado pan brioche, queso de oveja, jitomate deshidratado/165 g	\$175
Torta de huevo chorizo, aguacate, frijoles/340 g	\$210
Croissant de jamón y queso ensalada verde/145 g	\$175
Enchiladas verdes o rojas rellenas de quesillo/450 g	\$210
Enfrijoladas rellenas de nopales asados, aguacate/530 g	\$185

PAN DULCE Y POSTRES

Gelatina de rompopo /130 g	\$85
Panqué de plátano nueces/120 g	\$60
Garibaldi mermelada de chabacano/75 g	\$50
Concha chocolate o vainilla/95 g	\$65
Galleta chispas o avena/100 g	\$45
Chocolatín /90 g	\$65
Croissant /105 g	\$65
Oreja /140 g	\$65
Mantecada de vainilla /80 g	\$55
Bowl de berries frutos rojos y crema batida/250 g	\$140
Tarta de limón masa sucre, curd de limón amarillo y verde rebanada/90 g	\$95
completa/720 g	\$630
Tarta de queso masa sucre y mezcla de quesos (doble crema, añejo de oveja, queso fresco y queso crema), vaina de vainilla rebanada/90 g	\$100
completa/720 g	\$695
Tarta Santiago tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g	\$95
completa/720 g	\$420

Arroz con leche arroz, crema de leche, queso mascarpone, canela/200 g	\$170
Manzana con chamoy /200 g	\$95

CERVEZAS

Monopolio Clara lager/355 ml	\$140
Carta Blanca pale lager/355 ml	\$55
Colima Río de Lumbre ipa/355 ml	\$175
Hércules Macanuda brown ale/473 ml	\$200
Ginger Birra cerveza de jengibre sin alcohol/355	\$160
Michelada eno Carta Blanca salsa de la casa/295 ml	\$150
Chelada Carta Blanca limón, sal/280 ml	\$140

VINO

120/750 ml

Espumoso de la Casa Brut Nature, Querétaro, nv	\$180/\$945
Blanco de la Casa Viognier, Valle de Guadalupe, 2019	\$180/\$945
Rosado de la Casa Grenache, Valle de Guadalupe, 2021	\$200/\$1,030
Tinto de la Casa Blend, Sonora, 2020	\$190/\$980

COCTELES

Aperol spritz aperol, espumoso de la casa, soda/180 ml	\$210
Mimosa espumoso de la casa, jugo de naranja/180 ml	\$250

TODO EL DÍA

Hummus garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/195 g	\$140
Guacamole de hierbas tostadas/145 g	\$170
Esquites mayonesa, polvo de chiles/325 g	\$110
Plato de quesos con ate queso gouda, queso manchego, queso gruyere y ate de membrillo/240 g	\$255
Torta de milanesa, chips de papa queso, aguacate, tomate/435 g	\$295
Torta de milanesa de res frijoles, chipotle, milanesa de res, quesillo, aguacate, jitomate y mayonesa/435 g	\$295
Torta de pavo, chips de papa queso, aguacate, tomate/405 g	\$295
Tosta de aguacate en pan de centeno/150 g	\$140
Mollete de tres quesos pico de gallo/395 g	\$185
Pepito tampiqueña carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados, quesillo/460 g	\$350
Chilaquiles verdes o rojos con huevo \$200 - con pollo \$230/530 g	\$170
Grilled Cheese pepinillo/345 g	\$145
Quesadillas hongos, cebolla, epazote y quesillo/280 g	\$160
Tamal de temporada tamal vegetariano de rajas poblanas con quesillo/180 g	\$110
Salpicón de res carne de res, cebolla blanca, cilantro, chile serrano, aguacate, rábano rojo, jitomate heirloom, limón verde, aceite de oliva, acompañado de tostadas/298 g	\$285
Salmón curado en mezcál queso crema, alcapparras, pan de maíz/280 g	\$370

*Todos nuestros precios incluyen IVA.
Los precios están expresados en pesos mexicanos.
Se aceptan pagos en efectivo y con tarjetas de crédito o débito.
El uso de tarjetas no genera comisión por parte de ENO.
Las propinas no son obligatorias.*

eno

eno.com.mx
IG. eno_mx

BEBIDAS CALIENTES

Espresso sencillo /20 ml	\$50
Espresso doble /40 ml	\$60
Americano /220 ml	\$60
Capuccino /180 ml	\$65
Latte /250 ml	\$75
Moka /180 ml	\$75
Chocolate con agua /180 ml	\$65
Chocolate con leche /180 ml	\$75
Champurrado chocolate, masa, canela, jarabe de agave/180ml	\$60
Café de olla espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$60
Golden Milk leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicoria/250 ml	\$60
Matcha con agua o leche /250 ml	\$75
Chai latte /250 ml	\$75
Té verde gunpowder/250 ml	\$70
Té negro malty black/250 ml	\$70
Masala chai té negro especiado/250 ml	\$70
Tisana relajante, manzanilla o jengibre/250 ml	\$70

*Reemplazo por leche vegetal \$15

BEBIDAS FRÍAS

Café con leche /250 ml	\$80
Cold brew de olla canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$65
Matcha latte /250 ml	\$80
Jugo natural naranja, toronja o verde/240 ml	\$75
Agua fresca piña, naranja y jengibre, toronja con lavanda, jamaica con infusión de canela, /450 ml	\$90
Licuada de temporada açai, jamaica, blueberry, frambuesa, plátano/450 ml	\$190
Tehuacán natural o mineral/355 ml	\$75
Suero Tehuacán limón y sal/400 ml	\$85
Coça Cola clásica/192 ml - light/355 ml	\$55
Soda Raíz ginger ale/355 ml	\$125

EXTRAS

Yogurt /60 g	\$50	Pollo /80 g	\$115
Granola /35 g	\$35	Pavo /80 g	\$125
Ate de membrillo /50 g	\$50	Jamón /50 g	\$50
Nopales /130 g	\$60	Milanesa de pollo /120 g	\$200
Jitomate /130 g	\$30	Pechuga asada /120 g	\$210
Ensalada de lechugas /50 g	\$50	Salmón /85 g	\$270
Arroz /120 g	\$30	Tampiqueña /100 g	\$230
Frijoles /250 g	\$35	Quesillo /75 g	\$50
Pan tostado de maíz con mantequilla /90 g	\$30	Queso de cabra /50 g	\$70
Aguacate /60 g	\$45	Queso manchego /60 g	\$45
Huevo /1pz	\$35	Queso panela /100 g	\$60
Chorizo /80 g	\$70	Hummus /110 g	\$50

COMIDA

Menú del día guisado de papas cambray, habas y setas en salsa de chile mixe, verdolagas, arroz y frijoles refritos/300 g + agua fresca	\$205
Tlayuda berenjena tatemada, quesillo/450 g	\$175
Ensalada de salmón ahumado mix de lechugas, arúgula, ejote, aguacate, salmón ahumado y aderezo jerez/250 g	\$385
Ensalada del Chef mix de lechugas, apio, pepino, cebolla morada, aceitunas, huevo cocido, jamón, queso gruyere y aderezo mostaza/360 g	\$235
Sopa de verduras zanahoria, ejote, chayote, brócoli, calabaza, acelga/380 g	\$95
Caldo de pollo verduras, arroz, garbanzos/465 g	\$165
Sopa de lentejas lentejas, jitomate casse, cebolla, plátano macho y cilantro/400 g	\$105
Albóndigas a la mexicana rellenas de queso manchego/520 g	\$220
Tinga de pollo arroz, frijoles refritos, tortillas/350 g	\$220
Milanesa de pollo ensalada de papa, arúgula/420 g	\$310
Pechuga de pollo a la plancha ensalada verde, aguacate/360 g	\$280
Pesca del día pipián verde, arroz basmati/455 g	\$340
Tampiqueña carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g	\$355

Algunos de nuestros alimentos pueden contener alérgenos alimentarios. Si usted presenta alguna alergia alimentaria, favor de notificarlo.

El consumo de productos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad alimentaria y es responsabilidad de quien lo consume.