

DESAYUNO

Plato de fruta fruta de temporada/250 g	\$105
Pudín de chía leche de almendras, berries, granola/410 g	\$220
Avena caliente leche de almendras, manzana, chia 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
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 queso/450 g	\$210
Enchiladas potosinas rellenas de queso de habanero con epazote, adobo de guajillo, lechuga y crema/270 g	\$175
Enfrijoladas rellenas de nopales asados, aguacate/530 g	\$185

PAN DULCE Y POSTRES

Gelatina de temporada /160 g	95
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 /120 g	\$65
Tamal de nuez /70 g	\$60
Cubilete de queso /90 g	\$55
Manzana con chamoy /200 g	\$95
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
	\$630
Tarta Santiago tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g	\$95
	\$420

TODO EL DÍA

Hummus garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/195 g	\$140
Queso con ate queso manchego, ate de membrillo y pan blanco o de centeno/170 g	\$190
Guacamole de hierbas tostadas/145 g	\$170
Esquites mayonesa, polvo de chiles/325 g	\$110
Torta de milanesa de res o pollo, chips de papa queso, aguacate, tomate/435 g	\$295
Torta de pavo, chips de papa pechuga de pavo, queso, aguacate, jitomate, mayonesa de chipotle/405 g	\$305
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, queso/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 queso/280 g	\$160
Tamal de temporada tamal vegetariano de rajas poblanas con queso/180 g	\$110

*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 /30 ml	\$50
Espresso doble /40 ml	\$60
Americano /180 ml	\$60
Capuccino /180 ml	\$65
Latte /300 ml	\$75
Moka /180 ml	\$75
Chocolate con agua /180 ml	\$65
Chocolate con leche /180 ml	\$75
Atole de amaranto amaranto, masa, canela, miel de abeja/180 ml	\$65
Café de olla espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$60
Golden Milk leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicoria/300 ml	\$65
Matcha con agua o leche /300 ml	\$75
Chai latte /300 ml	\$75
Tés y tisanas manzanilla, menta, English Breakfast, Earl Grey/340 ml	\$60

*Reemplazo por leche vegetal \$15

BEBIDAS FRÍAS

Café con leche /210 ml	\$80
Cold brew de olla canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$65
Matcha latte /250 ml	\$80
Jugo natural de temporada /240 ml	\$75
Vampiro jugo de naranja, betabel y zanahoria/240 ml	\$95
Shot de jengibre y zanahoria /70 ml	\$50
Agua fresca de temporada /390 ml	\$90
Licuada de temporada açai, jamaica, blueberry, frambuesa, plátano/390 ml	\$190
Tehuacán natural o mineral/355 ml	\$75
Suero Tehuacán limón y sal/400 ml	\$85
Coca Cola clásica/235 ml - light/355 ml	\$55
Soda Raíz ginger ale/355 ml	\$125
Shake de proteína zarzamora, leche de almendra, proteína de vainilla/390 ml	\$195

EXTRAS

Yogurt /60 g	\$50	Pollo /80 g	\$115
Granola /35 g	\$35	Pavo /80 g	\$190
Ate de membrillo /50 g	\$50	Jamón /50 g	\$65
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 con ajo arroz basmati, aceite de ajo, pimienta blanca/120 g	\$50	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
		Champiñones /75 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, queso/450 g	\$175
Ensalada del Chef mix de lechugas, apio, pepino, cebolla morada, aceitunas, huevo cocido, jamón, queso manchego 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 de res carne de res, huevo, tomate, arroz, perejil, hierbabuena y salsa de jitomate con chipotle/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
Tampiqueña carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g	\$355
Picadillo carne de res, papa, zanahorias, chícharos, salsa de jitomate. Con frijoles refritos y arroz/270 g	\$200
Ensalada mixta con pavo mix de lechugas, arúgula, pechuga de pavo, aguacate, jitomate cherry, aderezo de limón/320 g	\$305
Ensalada de nopal nopal curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, orégano, limón/350 g	\$200

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.