

DESAYUNO

Plato de fruta fruta de temporada/250 g	\$110
Pudín de chía chía, leche de coco, miel de abeja, mermelada, blueberries/410 g	\$230
Avena caliente leche de almendras, manzana, chía tostada, miel de abeja/490 g	\$220
Pan francés fruta de temporada, miel de maple/240 g	\$180
Huevos a la mexicana /190 g	\$135
Huevos rancheros huevo, hoja santa, aguacate, frijoles, salsa ranchera/460 g	\$210
Huevo enmarcado pan brioche, queso de oveja, jitomate deshidratado/165 g	\$190
Omelette de pasilla omelette relleno de quesillo en salsa de chile pasilla/390 g	\$180
Torta de huevo huevo, chorizo, aguacate, frijoles/340 g	\$215
Croissant de jamón y queso ensalada verde/145 g	\$180
Enchiladas verdes o rojas rellenas de quesillo/450 g	\$210
Enchiladas potosinas rellenas de queso de habanero con epazote, adobo de guajillo, lechuga y crema/270 g	\$185
Enfrijoladas rellenas de nopales asados, aguacate/530 g	\$195

PAN DULCE Y POSTRES

Gelatina de temporada /160 g	\$95
Panqué de plátano nueces/120 g	\$65
Garibaldi mermelada de chabacano/75 g	\$55
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	\$65
Cubilete de queso /90 g	\$60
Manzana con chamoy /200 g	\$100
Bowl de berries frutos rojos y crema batida/250 g	\$150
Tarta de limón masa sufre, curd de limón amarillo y verde rebanada/90 g completa/720 g	\$95 \$660
Tarta Santiago tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g completa/720 g	\$95 \$440

CERVEZAS

Monopolio Clara lager/355 ml	\$140
Carta Blanca pale lager/355 ml	\$60
Colima Río de Lumbre ipa/355 ml	\$175
Hércules Macanuda brown ale/473 ml	\$180
Ginger Birra cerveza de jengibre sin alcohol/355 ml	\$160
Michelada eno Carta Blanca salsa de la casa/400 ml	\$105
Chelada Carta Blanca limón, sal/380 ml	\$95

VINO

120/750 ml

Espumoso de la Casa Brut Nature, Querétaro, nv	\$180/\$955
Blanco de la Casa Viognier, Valle de Guadalupe, 2019	\$180/\$955
Rosado de la Casa Grenache, Valle de Guadalupe, 2021	\$200/\$1,045
Tinto de la Casa Blend, Sonora, 2020	\$190/\$995

COCTELES

Cuba libre ron Bacardi, Carta Blanca, Pepsi, Angostura, limón/165 ml	\$195
Whisky soda whisky, agua mineral/110 ml	\$190
Gin tonic Beefeater, agua tónica, limón amarillo, pepino/ 180ml	\$310
Margarita de temporada tequila Herradura, jugo de piña, Controy, sal de citricós/130 ml	\$250
Bloody Mary jugo de jitomate preparado, vodka Stolichnaya, jugo de limón, apio/225 ml	\$200
Jugo de jitomate preparado jugo de jitomate, salsa inglesa, salsa Maggi, jugo de limón, apio/160 ml	\$120
Jugo de jitomate preparado con cerveza jugo de jitomate, salsa inglesa, salsa Maggi, jugo de limón, sal de limón, Carta Blanca/445 ml	\$120
Carajillo Doble espresso, licor 43/105 ml	\$220
Aperol spritz Aperol, espumoso de la casa, soda/180 ml	\$220
Mimosa Espumoso de la casa, jugo de naranja/180 ml	\$255

DESTILADOS

30/60 ml

Tequila Herradura blanco	\$110/\$220
Whisky	\$85/\$170
Mezcal Manojó San Luis del Río, Oaxaca. (Espadín) 43% Alc. Vol.	\$105/\$210

TODO EL DÍA

Hummus garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/195 g	\$145
Queso con ate queso manchego, ate de membrillo y pan de centeno/170 g	\$195
Guacamole de hierbas tostadas/145 g	\$180
Esquites mayonesa, polvo de chiles y queso/325 g	\$110
Torta de milanesa de res o pollo, chips de papa queso, aguacate, tomate, lechuga, mayonesa/435 g	\$295
Torta de pavo pechuga de pavo, quesillo, aguacate, jitomate, mayonesa de chipotle/405 g	\$305
Torta de jamón frijoles, mayonesa, jamón, queso panela, aguacate, jitomate/330 g	\$220
Tosta de aguacate guacamole, cilantro, cebolla en pan de centeno/150 g	\$150
Mollete de tres quesos pico de gallo/395 g	\$195
Pepito tampiqueña carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados, quesillo/460 g	\$350
Chilaquiles verdes o rojos con huevo \$210 - con pollo \$240/530 g	\$180
Grilled Cheese pepinillo, mostaza, chipotle/345 g	\$160
Quesadillas champiñones, cebolla, epazote y quesillo/280 g	\$170
Tamal de temporada tamal vegetariano de rajas poblanas con quesillo/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	\$55
Espresso doble /40 ml	\$65
Americano /180 ml	\$65
Capuccino /180 ml	\$70
Latte /300 ml	\$80
Moka /180 ml	\$80
Chocolate con agua /180 ml	\$70
Chocolate con leche /180 ml	\$80
Atole de amaranto amaranto, masa, canela, miel de abeja/180 ml	\$70
Café de olla espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$65
Golden Milk leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicoria/300 ml	\$70
Matcha con agua o leche /300 ml	\$80
Chai latte /300 ml	\$80
Tés y tisanas manzanilla, menta, English Breakfast, Earl Grey/340 ml	\$65

*Reemplazo por leche vegetal \$15

BEBIDAS FRÍAS

Café con leche /210 ml	\$85
Cold brew de olla canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$70
Matcha latte /250 ml	\$85
Jugo natural de temporada /240 ml	\$75
Vampiro jugo de naranja, betabel y zanahoria/240 ml	\$95
Shot de jengibre y zanahoria /70 ml	\$55
Agua fresca de temporada /390 ml	\$90
Licuada de temporada açai, jamaica, blueberry, frambuesa, plátano/390 ml	\$180
Tehuacán natural o mineral/355 ml	\$80
Suero Tehuacán limón y sal/400 ml	\$90
Pepsi clásica/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	\$55	Pollo /80 g	\$120
Granola /35 g	\$40	Pavo /80 g	\$190
Ate de membrillo /50 g	\$55	Jamón /50 g	\$70
Nopales /130 g	\$65	Milanesa de pollo /120 g	\$205
Jitomate /130 g	\$35	Pechuga asada /120 g	\$210
Ensalada de lechugas /50 g	\$55	Salmón /85 g	\$275
Arroz con ajo arroz basmati, aceite de ajo, pimienta blanca/120 g	\$55	Tampiqueña /100 g	\$235
Frijoles /250 g	\$40	Quesillo /75 g	\$55
Pan tostado de maíz con mantequilla /90 g	\$35	Queso de cabra /50 g	\$75
Aguacate /60 g	\$50	Queso manchego /60 g	\$50
Huevo /1pz	\$40	Queso panela /100 g	\$65
Chorizo /80 g	\$75	Hummus /110 g	\$55
		Champiñones /75 g	\$55

COMIDA

Menú del día calabacitas a la mexicana, frijoles, arroz y tortillas/380 g + agua del día	\$210
Tlayuda con tasajo frijoles, queso de habanero con epazote, col, tasajo/210 g	\$190
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 casero, cebolla, plátano macho y cilantro/400 g	\$105
Fideo seco fideo, espinaca, queso manchego, salsa de jitomate, aguacate y polvo de chiles/335 g	\$165
Albóndigas de res carne de res, huevo, tomate, arroz, perejil, hierbabuena y salsa de jitomate con chipotle/520 g	\$260
Tinga de pollo arroz, frijoles refritos, tortillas/350 g	\$230
Milanesa de pollo ensalada de papa, arúgula/420 g	\$320
Pechuga de pollo a la plancha ensalada verde, aguacate/360 g	\$290
Tampiqueña carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g	\$365
Picadillo carne de res, papa, zanahorias, chicharos, salsa de jitomate. Con frijoles refritos y arroz/270 g	\$210
Plato de salmón salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla encurtida, limón amarillo, pan de maíz/250 g	\$350
Ensalada de nopal nopal curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, orégano, limón/350 g	\$195
Ensalada del Chef mix de lechugas, apio, pepino, cebolla morada, aceitunas, huevo cocido, jamón, queso manchego y aderezo mostaza/360 g	\$235
Ensalada de pollo a la plancha mix de lechugas, arúgula, pechuga de pollo asada, aguacate, jitomate cherry, aderezo de limón/310 g	\$260
Ensalada de pasta codito, alcaparras, aceituna, alcachofa, queso Ocosingo, jitomate, balsámico/295 g	\$290
Ensalada de salmón mix de lechugas, arúgula, ejote francés, aguacate, salmón ahumado/310 g	\$350

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.