

## DESAYUNO

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

## PAN DULCE Y POSTRES

<b>Gelatina de temporada</b> /160 g	\$95
<b>Panqué de plátano</b> nueces/120 g	\$65
<b>Garibaldi</b> mermelada de chabacano/75 g	\$55
<b>Concha</b> chocolate o vainilla/95 g	\$65
<b>Galleta</b> chispas o avena/100 g	\$45
<b>Chocolatín</b> /90 g	\$65
<b>Croissant</b> /105 g	\$65
<b>Oreja</b> /120 g	\$65
<b>Tamal de nuez</b> /70 g	\$65
<b>Cubilete de queso</b> /90 g	\$60
<b>Manzana con chamoy</b> /200 g	\$100
<b>Bowl de berries</b> frutos rojos y crema batida/250 g	\$150
<b>Tarta de limón</b> masa dulce, curd de limón amarillo y verde rebanada/90 g completa/720 g	\$95 \$660
<b>Tarta Santiago</b> tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g completa/720 g	\$95 \$440

## CERVEZAS

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

## VINO

120/750 ml

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

## COCTELES

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

## DESTILADOS

30/60 ml

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

## TODO EL DÍA

<b>Hummus</b> garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/195 g	\$145
<b>Queso con ate</b> queso manchego, ate de membrillo y pan de centeno/170 g	\$195
<b>Guacamole de hierbas</b> tostadas/145 g	\$180
<b>Esquites</b> mayonesa, polvo de chiles y queso/325 g	\$110
<b>Torta de milanesa de res o pollo, chips de papa</b> queso, aguacate, tomate, lechuga, mayonesa/435 g	\$295
<b>Torta de pavo</b> pechuga de pavo, quesillo, aguacate, jitomate, mayonesa de chipotle/405 g	\$305
<b>Torta de jamón</b> frijoles, mayonesa, jamón, queso panela, aguacate, jitomate/330 g	\$220
<b>Tosta de aguacate</b> guacamole, cilantro, cebolla en pan de centeno/150 g	\$150
<b>Mollete de tres quesos</b> pico de gallo/395 g	\$195
<b>Pepito tampiqueña</b> carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados, quesillo/460 g	\$350
<b>Chilaquiles verdes o rojos</b> con huevo \$210 - con pollo \$240/530 g	\$180
<b>Grilled Cheese</b> pepinillo, mostaza, chipotle/345 g	\$160
<b>Quesadillas</b> champiñones, cebolla, epazote y quesillo/280 g	\$170
<b>Tamal de temporada</b> 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

<b>Espresso sencillo</b> /30 ml	\$55
<b>Espresso doble</b> /40 ml	\$65
<b>Americano</b> /180 ml	\$65
<b>Capuccino</b> /180 ml	\$70
<b>Latte</b> /300 ml	\$80
<b>Moka</b> /180 ml	\$80
<b>Chocolate con agua</b> /180 ml	\$70
<b>Chocolate con leche</b> /180 ml	\$80
<b>Atole de amaranto</b> amaranto, masa, canela, miel de abeja/180 ml	\$70
<b>Café de olla</b> espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$65
<b>Golden Milk</b> leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicoria/300 ml	\$70
<b>Matcha con agua o leche</b> /300 ml	\$80
<b>Chai latte</b> /300 ml	\$80
<b>Tés y tisanas</b> manzanilla, menta, English Breakfast, Earl Grey/340 ml	\$65

\*Reemplazo por leche vegetal \$15

## BEBIDAS FRÍAS

<b>Café con leche</b> /210 ml	\$85
<b>Cold brew de olla</b> canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$70
<b>Matcha latte</b> /250 ml	\$85
<b>Jugo natural de temporada</b> /240 ml	\$75
<b>Vampiro</b> jugo de naranja, betabel y zanahoria/240 ml	\$95
<b>Shot de jengibre y zanahoria</b> /70 ml	\$55
<b>Agua fresca de temporada</b> /390 ml	\$90
<b>Licuada de temporada</b> açai, jamaica, blueberry, frambuesa, plátano/390 ml	\$180
<b>Tehuacán</b> natural o mineral/355 ml	\$80
<b>Suero Tehuacán</b> limón y sal/400 ml	\$90
<b>Coca Cola</b> clásica/235 ml - light/355 ml	\$55
<b>Soda Raíz</b> ginger ale/355 ml	\$125
<b>Shake de proteína</b> zarzamora, leche de almendra, proteína de vainilla/390 ml	\$195

## EXTRAS

<b>Yogurt</b> /60 g	\$55	<b>Pollo</b> /80 g	\$120
<b>Granola</b> /35 g	\$40	<b>Pavo</b> /80 g	\$190
<b>Ate de membrillo</b> /50 g	\$55	<b>Jamón</b> /50 g	\$70
<b>Nopales</b> /130 g	\$65	<b>Milanesa de pollo</b> /120 g	\$205
<b>Jitomate</b> /130 g	\$35	<b>Pechuga asada</b> /120 g	\$210
<b>Ensalada de lechugas</b> /50 g	\$55	<b>Salmón</b> /85 g	\$275
<b>Arroz con ajo</b> arroz basmati, aceite de ajo, pimienta blanca/120 g	\$55	<b>Tampiqueña</b> /100 g	\$235
<b>Frijoles</b> /250 g	\$40	<b>Quesillo</b> /75 g	\$55
<b>Pan tostado de maíz con mantequilla</b> /90 g	\$35	<b>Queso de cabra</b> /50 g	\$75
<b>Aguacate</b> /60 g	\$50	<b>Queso manchego</b> /60 g	\$50
<b>Huevo</b> /1pz	\$40	<b>Queso panela</b> /100 g	\$65
<b>Chorizo</b> /80 g	\$75	<b>Hummus</b> /110 g	\$55
		<b>Champiñones</b> /75 g	\$55

## COMIDA

<b>Menú del día</b> calabacitas a la mexicana, frijoles, arroz y tortillas/380 g + agua del día	\$210
<b>Tlayuda con tasajo</b> frijoles, queso de habanero con epazote, col, tasajo/210 g	\$190
<b>Sopa de verduras</b> zanahoria, ejote, chayote, brócoli, calabaza, acelga/380 g	\$95
<b>Caldo de pollo</b> verduras, arroz, garbanzos/465 g	\$165
<b>Sopa de lentejas</b> lentejas, jitomate casse, cebolla, plátano macho y cilantro/400 g	\$105
<b>Fideo seco</b> fideo, espinaca, queso manchego, salsa de jitomate, aguacate y polvo de chiles/335 g	\$165
<b>Albóndigas de res</b> carne de res, huevo, tomate, arroz, perejil, hierbabuena y salsa de jitomate con chipotle/520 g	\$260
<b>Tinga de pollo</b> arroz, frijoles refritos, tortillas/350 g	\$230
<b>Milanesa de pollo</b> ensalada de papa, arúgula/420 g	\$320
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b> ensalada verde, aguacate/360 g	\$290
<b>Tampiqueña</b> carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g	\$365
<b>Picadillo</b> carne de res, papa, zanahorias, chícharos, salsa de jitomate. Con frijoles refritos y arroz/270 g	\$210
<b>Plato de salmón</b> salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla encurtida, limón amarillo, pan de maíz/250 g	\$350
<b>Ensalada de nopal</b> nopál curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, orégano, limón/350 g	\$195
<b>Ensalada del Chef</b> mix de lechugas, apio, pepino, cebolla morada, aceitunas, huevo cocido, jamón, queso manchego y aderezo mostaza/360 g	\$235
<b>Ensalada de pollo a la plancha</b> mix de lechugas, arúgula, pechuga de pollo asada, aguacate, jitomate cherry, aderezo de limón/310 g	\$260
<b>Ensalada de pasta</b> codito, alcaparras, aceituna, alcachofa, queso Ocosingo, jitomate, balsámico/295 g	\$290
<b>Ensalada de salmón</b> 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.*