

DESAYUNO

Plato de fruta fruta de temporada/250 g	\$110
Pudín de chía chía, leche de coco, miel de abeja, mermelada, fresa/410 g	\$210
Avena caliente leche de almendras, avena, chía, amaranto, fresa, canela, miel de abeja/490 g	\$240
Pan francés crema de mango, durazno/250 g	\$195
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

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 casse, 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, chícharos, salsa de jitomate. Con frijoles refritos y arroz/270 g	\$210
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 nopal nopal curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, orégano, limón/350 g	\$195
Ensalada de salmón mix de lechugas, arúgula, ejote francés, aguacate, salmón ahumado/310 g	\$350
Ensalada de pasta codito, alcaparras, aceituna, alcachofa, queso Ocosingo, jitomate, balsámico/295 g	\$290

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.

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 papa, poro, queso Ocosingo/260 g	\$165
Tamal de temporada tamal vegetariano con queso de cabra y salsa roja/180 g	\$120
Plato de salmón salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla encurtida, limón amarillo, pan de maíz/250 g	\$350

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 mamey mamey, masa, canela, agua y azúcar/180 ml	\$50
Café de olla espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$65
Golden Milk leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicofía/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
<i>*Reemplazo por leche vegetal</i>	\$15

BEBIDAS FRÍAS

Único fresco /475 ml	\$35
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
Jugo rojo jugo de ciruela, naranja y sandía/240 ml	\$95
Shot de jengibre y zanahoria /70 ml	\$55
Agua fresca de temporada /450 ml	\$80
Licuada de temporada higo, nuez moscada, miel de agave/390 ml	\$90
Tehuacán natural o mineral/355 ml	\$80
Suero Tehuacán limón y sal/400 ml	\$90
Pepsi clásica/355 ml	\$55
Kombucha Umani hoja de higo o toronja con romero/355 ml	\$145
Shake de proteína mango, cúrcuma, leche de almendras, proteína de vainilla/390 ml	\$195

CERVEZAS

Monopolio Clara lager/355 ml	\$140
Carta Blanca pale lager/355 ml	\$60
Colima Río de Lumbre ipa/355 ml	\$175
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

COCTELES

Cuba libre ron Bacardi, Carta Blanca, Pepsi, Angostura, limón/165 ml	\$195
Whisky soda whisky, agua mineral/110 ml	\$190
Gin tonic Condese Clásica, agua tónica, limón amarillo, pepino/180ml	\$230
Margarita de temporada tequila Centenario reposado, mango, Controy, sal de jamaica y chile/130 ml	\$130
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
Margarita Manojó /130 ml	\$200
Limonada con romero Condese Clásica, cordial de romero, jugo de limón verde, soda/180 ml	\$230
Americano Primo Aperitivo, vermut rojo, soda/165 ml	\$170
Clericot Vino tinto o blanco, Controy, ciruela, naranja, limón, soda/180 ml	\$200

VINO

120/750 ml

Espumoso de la Casa Brut Nature, Querétaro, nv	\$180/\$955
Blanco de la Casa Sauvignon Blanc, Chardonnay, SLP	\$160/\$775
Casa Madero V Rosado Shiraz, Valle de Parras	\$185/900
Tinto de la Casa Merlot, grenache, tempranillo Cabernet Sauvignon, SLP, 2020	\$190/\$995

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

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	\$190
Jitomate /130 g	\$35	Pechuga asada /120 g	\$190
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