

DESAYUNO

Plato de fruta de temporada/250 g	\$110
Pudín de chía chía, leche de coco, miel de abeja, mermelada, zarzamora y frambuesa/410 g	\$210
Avena caliente leche de almendras, avena, chía, amaranto, plátano, manzana, canela, miel de abeja/490 g	\$240
Pan francés pan brioche, plátano, fresa y zarzamora/250 g	\$195
Huevos con jamón/190 g	\$135
Huevos con chorizo/190 g	\$150
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	\$185
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
Enfrioladas 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, yogurt/220 g	\$150
Tarta Santiago tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g completa/720 g	\$95 \$440
Pastel de chocolate bizcocho de chocolate, mousse de chocolate semi amargo, cubierto de espejo de chocolate/130 g	\$130
Flan de vainilla cremoso flan de vainilla con queso, cubierto de caramelo/135 g	\$105

COMIDA

Menú del día guisado de papas, setas y nopal, arroz, frijoles 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, chicharos, 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 nopel 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 penne, 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	\$225
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 quesillo, setas y guacamole/260 g	\$165
Tamal de temporada tamal vegetariano con setas en adobo de chiles secos/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 temporada guayaba, masa y jarabe natural/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 achicoria/300 ml	\$70
Matcha con agua o leche/300 ml	\$80
Chai latte/300 ml	\$80
Tés y tisanas jengibre con limón, 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 de toronja	\$75
Shot de jengibre y zanahoria/70 ml	\$55
Agua fresca de temporada/450 ml	\$80
Licuado de temporada guayaba, jamaica y miel de abeja/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 plátano, nibs de cacao, 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 Condesa Clásica, agua tónica, limón amarillo, toronja/ 180ml	\$230
Margarita de temporada tequila Centenario reposado, guayaba, Controy, jugo de limón amarillo/130 ml	\$150
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 Condesa 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
Negroni Campari, Gin Condesa y Vermouth Cinzano Rosso/110 ml	\$210
Espresso martini espresso doble, Kahlúa y vodka Stolichnaya/120 ml	\$210
Martini seco Gin Condesa, Cinzano Dry y aceitunas/100 ml	\$210
Primo y frambuesa frozen Primo Aperitivo y frambuesa/390 ml	\$210

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	\$160/\$775

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