

## DESAYUNO

|  |       |
|--|-------|
| <b>Plato de fruta de temporada/250 g</b>   | \$110 |
| <b>Pudín de chía</b><br>chía, leche de coco, miel de abeja, mermelada, zarzamora y frambuesa/410 g                 | \$210 |
| <b>Avena caliente</b><br>leche de almendras, avena, chía, amaranto, plátano, manzana, canela, miel de abeja/490 g  | \$240 |
| <b>Pan francés</b><br>pan brioche, plátano, fresa y zarzamora/250 g  | \$195 |
| <b>Huevos con jamón/190 g</b>  | \$135 |
| <b>Huevos con chorizo/190 g</b>  | \$150 |
| <b>Huevos a la mexicana/190 g</b>  | \$135 |
| <b>Huevos rancheros</b><br>huevo, hoja santa, aguacate, frijoles, salsa ranchera/460 g                             | \$210 |
| <b>Huevo enmarcado</b><br>pan brioche, queso de oveja, jitomate deshidratado/165 g                                 | \$190 |
| <b>Omelette de pasilla</b><br>omelette relleno de queso en salsa de chile pasilla/390 g                            | \$180 |
| <b>Torta de huevo</b><br>huevo, chorizo, aguacate, frijoles/340 g  | \$215 |
| <b>Croissant de jamón y queso</b><br>ensalada verde/145 g  | \$185 |
| <b>Enchiladas verdes o rojas</b><br>rellenas de queso/450 g  | \$210 |
| <b>Enchiladas potosinas</b><br>rellenas de queso de habanero con epazote, adobo de guajillo, lechuga y crema/270 g | \$185 |
| <b>Enfrioladas</b><br>rellenas de nopales asados, aguacate/530 g   | \$195 |

## PAN DULCE Y POSTRES

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Gelatina de temporada/160 g</b>  | \$95          |
| <b>Panqué de plátano</b><br>nueces/120 g  | \$65          |
| <b>Garibaldi</b><br>mermelada de chabacano/75 g   | \$55          |
| <b>Concha</b><br>chocolate o vainilla/95 g  | \$65          |
| <b>Galleta</b><br>chispas o avena/100 g   | \$45          |
| <b>Chocolatín/90 g</b>  | \$65          |
| <b>Croissant/105 g</b>  | \$65          |
| <b>Oreja/120 g</b>  | \$65          |
| <b>Tamal de nuez/70 g</b>   | \$65          |
| <b>Cubilete de queso/90 g</b>   | \$60          |
| <b>Manzana con chamoy/200 g</b>   | \$100         |
| <b>Bowl de berries</b><br>frutos rojos, yogurt/220 g  | \$150         |
| <b>Tarta Santiago</b><br>tradicional, con almendras, naranja y orujo rebanada/90 g<br>completa/720 g                        | \$95<br>\$440 |
| <b>Pastel de chocolate</b><br>bizcocho de chocolate, mousse de chocolate semi amargo, cubierto de espejo de chocolate/130 g | \$130         |
| <b>Flan de vainilla</b><br>cremoso flan de vainilla con queso, cubierto de caramelo/135 g                                   | \$105         |

## COMIDA

|   |       |
|---|-------|
| <b>Menú del día</b><br>guisado de papas, setas y nopal, arroz, frijoles y tortillas/380 g + agua del día  | \$210 |
| <b>Tlayuda con tasajo</b><br>frijoles, queso de habanero con epazote, col, tasajo/210 g   | \$190 |
| <b>Sopa de verduras</b><br>zanahoria, ejote, chayote, brócoli, calabaza, acelga/380 g   | \$95  |
| <b>Caldo de pollo</b><br>verduras, arroz, garbanzos/465 g   | \$165 |
| <b>Sopa de lentejas</b><br>lentejas, jitomate casse, cebolla, plátano macho y cilantro/400 g  | \$105 |
| <b>Fideo seco</b><br>fideo, espinaca, queso manchego, salsa de jitomate, aguacate y polvo de chiles/335 g   | \$165 |
| <b>Albóndigas de res</b><br>carne de res, huevo, tomate, arroz, perejil, hierbabuena y salsa de jitomate con chipotle/520 g                       | \$260 |
| <b>Tinga de pollo</b><br>arroz, frijoles refritos, tortillas/350 g  | \$230 |
| <b>Milanesa de pollo</b><br>ensalada de papa, arúgula/420 g   | \$320 |
| <b>Pechuga de pollo a la plancha</b><br>ensalada verde, aguacate/360 g  | \$290 |
| <b>Tampiqueña</b><br>carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g   | \$365 |
| <b>Picadillo</b><br>carne de res, papa, zanahorias, chícharos, salsa de jitomate. Con frijoles refritos y arroz/270 g                             | \$210 |
| <b>Ensalada del Chef</b><br>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><br>mix de lechugas, arúgula, pechuga de pollo asada, aguacate, jitomate cherry, aderezo de limón/310 g      | \$260 |
| <b>Ensalada de nopal</b><br>nopal curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, orégano, limón/350 g  | \$195 |
| <b>Ensalada de salmón</b><br>mix de lechugas, arúgula, ejote francés, aguacate, salmón ahumado/310 g  | \$350 |
| <b>Ensalada de pasta</b><br>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

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hummus</b><br>garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/195 g   | \$145 |
| <b>Queso con ate</b><br>queso manchego, ate de membrillo y pan de centeno/170 g   | \$195 |
| <b>Guacamole de hierbas</b><br>tostadas/145 g   | \$180 |
| <b>Esquites</b><br>mayonesa, polvo de chiles y queso/325 g  | \$110 |
| <b>Torta de milanesa de res o pollo, chips de papa</b><br>queso, aguacate, tomate, lechuga, mayonesa/435 g              | \$295 |
| <b>Torta de pavo</b><br>pechuga de pavo, queso, aguacate, jitomate, mayonesa de chipotle/405 g                          | \$305 |
| <b>Torta de jamón</b><br>frijoles, mayonesa, jamón, queso panela, aguacate, jitomate/330 g                              | \$225 |
| <b>Tosta de aguacate</b><br>guacamole, cilantro, cebolla en pan de centeno/150 g  | \$150 |
| <b>Mollete de tres quesos</b><br>pico de gallo/395 g  | \$195 |
| <b>Pepito tampiqueña</b><br>carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados, queso/460 g                         | \$350 |
| <b>Chilaquiles verdes o rojos</b><br>con huevo \$210 - con pollo \$240/530 g  | \$180 |
| <b>Grilled Cheese</b><br>pepinillo, mostaza, chipotle/345 g   | \$160 |
| <b>Quesadillas</b><br>quesillo, setas y guacamole/260 g   | \$165 |
| <b>Tamal de temporada</b><br>tamal vegetariano con setas en adobo de chiles secos/180 g                                 | \$120 |
| <b>Plato de salmón</b><br>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

|   |      |
|---|------|
| <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 temporada</b><br>guayaba, masa y jarabe natural/180 ml                                    | \$50 |
| <b>Café de olla</b><br>espresso, canela, anís estrella,<br>cardamomo y piloncillo/180 ml              | \$65 |
| <b>Golden Milk</b><br>leche de coco, cúrcuma, jengibre,<br>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><br>jengibre con limón, manzanilla, menta,<br>English Breakfast, Earl Grey/340 ml | \$65 |
| <i>*Reemplazo por leche vegetal</i>   | \$15 |

## BEBIDAS FRÍAS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Café con leche</b> /210 ml  | \$85  |
| <b>Cold brew de olla</b><br>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>Jugo de toronja</b>   | \$75  |
| <b>Shot de jengibre y zanahoria</b> /70 ml   | \$55  |
| <b>Agua fresca de temporada</b> /450 ml  | \$80  |
| <b>Licuada de temporada</b><br>durazno, coco y miel de abeja/390 ml                                    | \$90  |
| <b>Tehuacán</b><br>natural o mineral/355 ml  | \$80  |
| <b>Suero Tehuacán</b><br>limón y sal/400 ml  | \$90  |
| <b>Coça Cola</b><br>clásica/235 ml - light o zero/355 ml   | \$55  |
| <b>Kombucha Umani</b><br>hoja de higo o toronja con romero/355 ml                                      | \$145 |
| <b>Shake de proteína</b><br>plátano, nibs de cacao, leche de almendras,<br>proteína de vainilla/390 ml | \$195 |

## CERVEZAS

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

## COCTELES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cuba libre</b><br>ron Bacardi, Carta Blanca, Coca-Cola regular,<br>Angostura, limón/165 ml  | \$195 |
| <b>Whisky soda</b><br>whisky, agua mineral/110 ml  | \$190 |
| <b>Gin tonic</b><br>Condesa Clásica, agua tónica,<br>limón amarillo, pepino/180ml  | \$230 |
| <b>Margarita de temporada</b><br>tequila Centenario reposado, guayaba,<br>Controy, jugo de limón amarillo/130 ml                                   | \$150 |
| <b>Bloody Mary</b><br>jugo de jitomate preparado, vodka Stolichnaya,<br>jugo de limón, apio/225 ml   | \$200 |
| <b>Jugo de jitomate preparado</b><br>jugo de jitomate, salsa inglesa, salsa Maggi,<br>salsa Maggi, jugo de limón, apio/160 ml                      | \$120 |
| <b>Jugo de jitomate preparado con cerveza</b><br>jugo de jitomate, salsa inglesa, salsa Maggi,<br>jugo de limón, sal de limón, Carta Blanca/445 ml | \$120 |
| <b>Carajillo</b><br>doble espresso, licor 43/105 ml  | \$220 |
| <b>Aperol spritz</b><br>Aperol, espumoso de la casa, soda/180 ml   | \$220 |
| <b>Mimosa</b><br>Espumoso de la casa, jugo de naranja/180 ml   | \$255 |
| <b>Margarita Manojó</b> /130 ml  | \$200 |
| <b>Limonada con romero</b><br>Condesa Clásica, cordial de romero,<br>jugo de limón verde, soda/180 ml  | \$230 |
| <b>Americano</b><br>Primo Aperitivo, vermut rojo, soda/165 ml  | \$170 |
| <b>Clericot</b><br>vino tinto o blanco, Controy, ciruela,<br>naranja, limón, soda/180 ml   | \$200 |
| <b>Negroni</b><br>Campari, Gin Condesa y<br>Vermouth Cinzano Rosso/110 ml  | \$210 |
| <b>Espresso martini</b><br>espresso doble, Kahlúa y<br>vodka Stolichnaya/120 ml  | \$210 |
| <b>Martini seco</b><br>Gin Condesa, Cinzano Dry y aceitunas/100 ml   | \$210 |
| <b>Primo y frambuesa frozen</b><br>Primo Aperitivo y frambuesa/390 ml  | \$210 |

## VINO

|  | 120/750 ml  |
|--|-------------|
| <b>Espumoso de la Casa</b><br>Brut Nature, Querétaro, nv                             | \$180/\$955 |
| <b>Blanco de la Casa</b><br>Sauvignon Blanc, Chardonnay, SLP                         | \$160/\$775 |
| <b>Casa Madero V Rosado</b><br>Shiraz, Valle de Parras                               | \$185/\$900 |
| <b>Tinto de la Casa</b><br>Merlot, grenache, tempranillo,<br>Cabernet Sauvignon, SLP | \$160/\$775 |

## DESTILADOS

|  | 30/60 ml    |
|--|-------------|
| <b>Tequila Herradura blanco</b>  | \$110/\$220 |
| <b>Whisky</b>  | \$85/\$170  |
| <b>Mezcal Manojó</b><br>San Luis del Río, Oaxaca (Espadín) 43% Alc. Vol. | \$105/\$210 |

## EXTRAS

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