

Si deseas facturar tu consumo  
ingresa a nuestra página web.

**eno.com.mx**  
**IG. eno\_mx**

**Eno Virreyes**  
55 5202 9808

**Eno Petrarca**  
55 5531 8535

**Eno Roma**  
55 7576 0918

**Eno Jumex**  
55 4431 5994

**Eno Tokio**  
55 5211 2247

**Consulta nuestras opciones  
para catering y eventos.**



**Contacto:**  
cjimenez@eno.com.mx

*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.*

*La calidad empieza en el origen:  
utilizamos leche y huevo orgánicos.*

*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.*

**eno**

## DESAYUNO

(HASTA LA 1:00 PM)

<b>Avena caliente</b> Leche de almendras, avena, chía, amaranto, plátano, manzana, canela, miel de abeja/490 g	\$245
<b>Croissant de jamón y queso</b> Ensalada verde/145 g	\$190
<b>Enchiladas potosinas</b> Queso de habanero con epazote, adobo de guajillo, lechuga y crema/	\$190
<b>Enchiladas verdes o rojas</b> Rellenas de quesillo/330 g Rellenas de pollo/330 g	\$220 \$235
<b>Enfrijoladas</b> Nopales asados, aguacate/450 g	\$205
<b>Huevo enmarcado</b> Pan brioche, queso de oveja, jitomate deshidratado/530 g	\$195
<b>Huevos a la mexicana/165 g</b>	\$140
<b>Huevos con chorizo/190 g</b>	\$155
<b>Huevos con jamón/190 g</b>	\$140
<b>Huevos rancheros</b> Huevo, hoja santa, aguacate, frijoles, salsa ranchera/460 g	\$215
<b>Omelette de pasilla</b> Quesillo en salsa de chile pasilla/390 g	\$185
<b>Pan francés</b> Pan brioche, plátano, fresa y zarzamora/250 g	\$205
<b>Plato de fruta de temporada</b> Papaya, mango y fresa/325 g	\$115
<b>Pudín de chía</b> Chía, leche de almendras, mermelada, granola y blueberries/410 g	\$215
<b>Torta de huevo</b> Huevo, chorizo, aguacate, frijoles/340 g	\$220

## PAN DULCE

<b>Chocolatín/90 g</b>	\$67
<b>Concha</b> Chocolate o vainilla/95 g	\$67
<b>Croissant/105g</b>	\$67
<b>Cubilete de queso/90 g</b>	\$62
<b>Galleta</b> Chispas o avena/100 g Canela/10 pzas	\$47 \$47
<b>Garibaldi</b> Mermelada de chabacano/75 g	\$57
<b>Oreja/120 g</b>	\$67
<b>Panqué de plátano</b> Nueces/120 g	\$67

## CÓCTELES

<b>Aperol spritz</b> Aperol, espumoso de la casa, soda/180 ml	\$225
<b>Carajillo</b> Doble espresso, licor 43/105 ml	\$225
<b>Cuba libre</b> Ron Bacardí, Carta Blanca, Pepsi clásica, Angostura, limón/165 ml	\$200
<b>Espresso martini</b> Espresso doble, Kahlúa y vodka Stolichnaya/120 ml	\$215
<b>Gin tonic</b> Condesa Clásica, agua tónica, limón amarillo, pepino/180 ml	\$235
<b>Limonada con romero</b> Condesa Clásica, cordial de romero, jugo de limón verde, soda/180 ml	\$235
<b>Margarita de temporada</b> Tequila Centenario reposado, mango, Controy, jugo de limón amarillo/130 ml	\$155
<b>Margarita Manojó/130 ml</b>	\$205
<b>Mimosa</b> Espumoso de la casa, jugo de naranja/180 ml	\$260
<b>Negroni</b> Campari, Gin Condesa y Vermouth Cinzano Rosso/110 ml	\$215
<b>Primo spritz</b> Aperitivo primo, espumoso de la casa, mineral/120 ml	\$215

## DESTILADOS

<b>Mezcal Manojó</b> San Luis del Río, Oaxaca (Espadín), 43% Alc. Vol. 30 ml 60 ml	\$110 \$220
<b>Tequila Herradura blanco</b> 30 ml 60 ml	\$115 \$230
<b>Whisky JW Etiqueta Roja</b> 30 ml 60 ml	\$110 \$220

## VINO

<b>Blanco de la Casa</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay, SLP 150 ml 750 ml	\$165 \$800
<b>Casa Madero V Rosado</b> Shiraz, Valle de Parras 150 ml 750 ml	\$190 \$930
<b>Espumoso de la Casa</b> Brut Nature, Querétaro, nv 150 ml 750 ml	\$185 \$980
<b>Tinto de la Casa</b> Merlot, Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, SLP 150 ml 750 ml	\$165 \$800

## BEBIDAS FRÍAS

<b>Jugo natural de temporada/240 ml</b> Rojo: sandía, ciruela, naranja Verde: pepino, perejil, espinaca, naranja, manzana verde	\$77
<b>Shot de jengibre y zanahoria/70 ml</b>	\$57
<b>Café con leche/210 ml</b>	\$88
<b>Cold brew de olla</b> Canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$72
<b>Espresso tonic/175 ml</b>	\$80
<b>Chai latte/250 ml</b>	\$88
<b>Matcha latte/250 ml</b>	\$88
<b>Shake de proteína</b> Durazno, plátano, leche de almendras, proteína de vainilla/390 ml	\$200
<b>Licuada de temporada</b> Mango, jengibre, leche de coco, jarabe natural/450 ml	\$93
<b>Agua fresca de temporada/450 ml</b> Horchata, semilla de girasol, flor de macis Maracuyá con mango Jamaica, canela, anís estrella (sin azúcar)	\$83
<b>Pepsi</b> Clásica/355 ml Black o Light/355 ml	\$57
<b>Kombucha Umani</b> Hoja de higo o toronja con romero/355 ml	\$150
<b>Soda raíz</b> Refresco artesanal de jengibre/330 ml	\$125
<b>Suero Tehuacán</b> Limón y sal/400 ml	\$92
<b>Tehuacán</b> Natural o mineral/355 ml	\$82
<b>Tés y tisanas</b> Jengibre con limón; manzanilla; menta; English Breakfast; Earl Grey/340 ml	\$67
<b>Reemplazo por leche vegetal</b>	\$15

## CERVEZAS

<b>Carta Blanca</b> Pale lager/355 ml	\$65
<b>Chelada</b> Carta Blanca, limón, sal/380 ml	\$100
<b>Colima Cero</b> Session IPA/355 ml	\$160
<b>Colimita</b> Lager/355 ml	\$145
<b>Michelada eno</b> Carta Blanca, salsa de la casa/400 ml	\$110
<b>Piedra lisa</b> Session IPA/355 ml	\$160

## COMIDA

(DESDE LA 1:00 PM AL CIERRE)

<b>Caldo de pollo</b> Verduras, arroz, garbanzos/465 g	\$170
<b>Sopa de lentejas</b> Lentejas, jitomate, cebolla, plátano macho, cilantro/400 g	\$110
<b>Sopa de verduras</b> Zanahoria, ejote, chayote, brócoli, calabaza, acelga/380 g	\$98
<b>Ensalada César</b> Lechuga, mostaza, anchoas, ajo, parmesano/250 g	\$285
<b>Ensalada de nopal</b> Nopal curado, jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate, limón/350 g	\$200
<b>Ensalada de pasta</b> Penne, alcaparras, aceituna, alcachofa, queso Ocosingo, jitomate, balsámico/295 g	\$300
<b>Ensalada de pollo a la plancha</b> Lechugas, arúgula, pollo, aguacate, jitomate, aderezo de limón/310 g	\$270
<b>Ensalada de salmón</b> Lechugas, ejote francés, aguacate, salmón ahumado/310 g	\$360
<b>Menú del día</b> Tortitas de espinaca con queso asadero, arroz, frijoles, tortillas y agua de jamaica con canela y anís/380 g	\$215
<b>Milanesa de pollo</b> Ensalada de papa y arúgula/420 g	\$330
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b> \$300 Ensalada verde y aguacate/360 g	
<b>Albóndigas</b> Carne de res, calabaza, salsa de jitomate y chipotle/420 g	\$270
<b>Chile relleno de picadillo (capeado)</b> Carne de cerdo, aceitunas, almendras, pasas, salsa de jitomate, arroz/380 g	\$235
<b>Picadillo</b> Carne de res, papa, zanahoria, chícharos, frijoles refritos y arroz/270 g	\$215
<b>Tampiqueña</b> Carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados/350 g	\$375
<b>Tinga de pollo</b> Arroz, frijoles refritos, tortillas/350 g	\$235
<b>Tlayuda con tasajo</b> Frijoles, queso de habanero con epazote, col, verdolaga, tasajo/210 g	\$195

## CLÁSICOS (TODO EL DÍA)

<b>Hummus</b> Garbanzo, tahine, aceite de oliva y pan pita/240 g	\$150
<b>Queso con ate</b> Queso manchego, ate de membrillo y pan de centeno/180 g	\$205
<b>Guacamole de hierbas</b> Tostadas/180 g	\$185
<b>Esquites</b> Mayonesa, polvo de chiles y queso/310 g	\$115
<b>Consomé de camarón/260 g</b>	\$165
<b>Fideo seco</b> Jitomate, parmesano, crema, cilantro, perejil/300 g	\$170
<b>Chilaquiles verdes o rojos/530 g</b> con huevo con pollo	\$185 \$220 \$245
<b>Enmoladas</b> Rellenas de pollo/330 g	\$220
<b>Grilled Cheese</b> Pepinillo, mostaza, chipotle/345 g	\$165
<b>Mollete de tres quesos</b> Pico de gallo/395 g	\$205
<b>Pepito tampiqueña</b> Carne tampiqueña, frijoles, guacamole, chiles toreados, quesillo/460 g	\$360
<b>Plato de salmón</b> Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla encurtida, limón amarillo, pan de maíz/200 g	\$360
<b>Quesadillas</b> Quesillo, flor de calabaza, epazote y guacamole/260 g	\$170
<b>Tamal de temporada</b> Pollo con mole/160 g	\$125
<b>Torta de jamón</b> Frijoles, mayonesa, jamón, queso panela, aguacate, jitomate/330 g	\$230
<b>Torta de milanesa de res o pollo</b> Queso, aguacate, tomate, lechuga, mayonesa, chips de papa/435 g	\$305
<b>Torta de pavo</b> Pechuga de pavo, quesillo, aguacate, jitomate, mayonesa de chipotle/405 g	\$315
<b>Tosta de aguacate</b> Guacamole, cilantro y cebolla en pan de centeno/150 g	\$155

## POSTRES

<b>Bowl de berries</b> Frutos rojos, yogurt/220 g	\$155
<b>Flan de vainilla</b> Flan cremoso con queso y caramelo/135 g	\$110
<b>Gelatina de temporada</b> Yogurt griego con ciruela/160 g	\$100
<b>Manzana con chamoy/ 200 g</b>	\$105
<b>Pastel de chocolate</b> Bizcocho y mousse de chocolate semi amargo/130 g	\$135
<b>Tamal dulce de temporada</b> Uchepo. Elote, mantequilla, azúcar/120 g	\$67
<b>Tarta Santiago</b> Almendras, naranja y orujo Completa/720 g Rebanada/90 g	\$455 \$100

## EXTRAS

<b>Aceitunas/50 g</b>	\$62
<b>Aguacate/55 g</b>	\$52
<b>Arroz con ajo</b> Arroz basmati, aceite de ajo, pimienta blanca/120 g	\$57
<b>Ate/50 g</b>	\$57
<b>Chorizo/80 g</b>	\$78
<b>Ensalada de lechugas/50 g</b>	\$57
<b>Ensalada de nopal/130 g</b>	\$67
<b>Frijoles/250 g</b>	\$42
<b>Granola/35 g</b>	\$42
<b>Guacamole/60 g</b>	\$57
<b>Pepinos encurtidos/50 g</b>	\$31
<b>Huevo/1 pz</b>	\$42
<b>Jamón/50 g</b>	\$78
<b>Jitomate/130 g</b>	\$36
<b>Mermelada/50 g</b>	\$57
<b>Milanesa de pollo/100 g</b>	\$195
<b>Milanesa de res/100 g</b>	\$195
<b>Nopal asado/90 g</b>	\$21
<b>Pan de maíz tostado/90 g</b>	\$36
<b>Pan pita/30 g</b>	\$21
<b>Papas/65 g</b>	\$88
<b>Pavo/85 g</b>	\$195
<b>Pechuga asada/100 g</b>	\$195
<b>Pollo/80 g</b>	\$125
<b>Quesillo/75 g</b>	\$57
<b>Queso de cabra/50 g</b>	\$78
<b>Queso manchego/50 g</b>	\$52
<b>Queso panela/100 g</b>	\$67
<b>Queso petate/50 g</b>	\$52
<b>Salmón/85 g</b>	\$285
<b>Tampiqueña/100 g</b>	\$245
<b>Tasajo/50 g</b>	\$75
<b>Yogurt/60 g</b>	\$57

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Americano/180 ml</b>	\$67
<b>Café de olla</b> Espresso, canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/180 ml	\$67
<b>Espresso/30 ml</b>	\$57
<b>Espresso doble/40 ml</b>	\$67
<b>Capuccino/180 ml</b>	\$72
<b>Latte/300 ml</b>	\$82
<b>Moka/180 ml</b>	\$82
<b>Atole de temporada</b> Mamey/220 ml	\$52
<b>Chocolate con agua/180 ml</b>	\$72
<b>Chocolate con leche/180 ml</b>	\$83
<b>Chai latte/300 ml</b>	\$82
<b>Golden Milk</b> Leche de coco, cúrcuma, jengibre, pimienta negra y achicoria/300 ml	\$72
<b>Matcha con agua o leche/300 ml</b>	\$82
<b>Tés y tisanas</b> Jengibre con limón; manzanilla; menta; English Breakfast; Earl Grey/340 ml	\$67
<b>Reemplazo por leche vegetal</b>	\$15