

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)

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

PAN DULCE

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

CÓCTELES

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

DESTILADOS

Mezcal Manojó San Luis del Río, Oaxaca (Espadín), 43% Alc. Vol. 30 ml 60 ml	\$110 \$220
Tequila Herradura blanco 30 ml 60 ml	\$115 \$230
Whisky JW Etiqueta Roja 30 ml 60 ml	\$110 \$220
Blanco de la Casa Sauvignon Blanc, Chardonnay, SLP 150 ml 750 ml	\$165 \$800
Casa Madero V Rosado Shiraz, Valle de Parras 150 ml 750 ml	\$190 \$930
Espumoso de la Casa Brut Nature, Querétaro, nv 150 ml 750 ml	\$185 \$980
Tinto de la Casa Merlot, Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, SLP 150 ml 750 ml	\$165 \$800

BEBIDAS FRÍAS

Jugo natural de temporada/240 ml Rojo: sandía, ciruela, naranja Verde: pepino, perejil, espinaca, naranja, manzana verde	\$77
Shot de jengibre y zanahoria/70 ml	\$57
Café con leche/210 ml	\$88
Cold brew de olla Canela, anís estrella, cardamomo y piloncillo/210 ml	\$72
Espresso tonic/175 ml	\$80
Chai latte/250 ml	\$88
Matcha latte/250 ml	\$88
Shake de proteína Durazno, plátano, leche de almendras, proteína de vainilla/390 ml	\$200
Licuada de temporada Mango, jengibre, leche de coco, jarabe natural/450 ml	\$93
Agua fresca de temporada/450 ml Horchata, semilla de girasol, flor de macis Maracuyá con mango Jamaica, canela, anís estrella (sin azúcar)	\$83
Coca Cola Clásica/235 ml Light o Zero/355 ml	\$57
Kombucha Umani Hoja de higo o toronja con romero/355 ml	\$150
Soda raíz Refresco artesanal de jengibre/330 ml	\$125
Suero Tehuacán Limón y sal/400 ml	\$92
Tehuacán Natural o mineral/355 ml	\$82
Tés y tisanas Jengibre con limón; manzanilla; menta; English Breakfast; Earl Grey/340 ml	\$67
Reemplazo por leche vegetal	\$15

CERVEZAS

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

COMIDA

(DESDE LA 1:00 PM AL CIERRE)

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

CLÁSICOS (TODO EL DÍA)

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

POSTRES

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

EXTRAS

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

BEBIDAS CALIENTES

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