

FRESH START

CLÁSICOS \$59

Naranja, toronja o zanahoria

DIGEST \$68

Papaya y naranja

VITAMIN C \$68

Naranja, toronja, limón y jengibre

DETOX \$68

Apio, pepino, piña y naranja

VERDE \$68

Naranja, espinaca, apio y limón

BETA-BOOST \$68

Jitomate, apio, zanahoria y betabel

MIMOSA \$120

Espumoso y naranja

BELLINI BLANCO \$120

Prosecco y durazno clarificado

DULCE

PAN DULCE \$45

Una pieza

FRUTA DE TEMPORADA \$85

GRANOLA CASERA CON
YOGURT GRIEGO \$95

+ fruta fresca \$40

SUPREMA DE TORONJA \$120

HOT CAKES \$145

Torre de tres piezas con miel de
maple y mascarpone

PAN FRANCÉS \$145

Brioche al horno, crema fresca y
frutos rojos

SALADO

AL GUSTO \$130

Rancheros, estrellados, revueltos,
divorciados

SANDWICH DE PAVO Y PANELA \$130

Pan integral, pechuga
de pavo, queso panela, jitomate,
aguacate y salsa macha

CIAPATTA VEGETARIANA \$130

Jitomate, zuchini y pimiento asado
con queso de cabra

MOLLETES DE LA CASA \$145

Con pico de gallo verde y salsa
ranchera

QUESO PANELA CON NOPAL

ASADO \$150

FOCACCIA DE MORTADELA

ARTESANAL \$150

OMELETTE DE TRES QUESOS \$165

Queso de cabra, emmental y panela

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

(opción light) \$180

Con jocoque, queso fresco y pollo o
huevo orgánico a elección

OMELETTE DE PECHUGA

DE PAVO \$195

Con parmesano y espárragos

HUEVOS BENEDICTINOS \$195

Pochados sobre pan brioche con salsa
holandesa

+ pechuga de pavo \$45

+ salmón \$65

HUEVOS SHAKSHUKA \$195

Ahogados en salsa de tomate con
especias, jocoque, perejil y zaatar

HUEVOS CON MACHACA \$195

Con tortillas de harina y frijoles
refritos

HUEVOS CAZUELA \$195

En aceite de oliva con cordero
y zaatar.

WAKE UP CALL!

Espresso, americano o europeo \$45

Cortado o doble \$65

Cappuchino o latte \$70

+ Leche deslactosada, de

almendra o de soya \$10