

MIXOLOGÍA

MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infundada con la mística salvia blanca.

\$180 mn

SANGRE KUMIAI

Infusión de jamaica y cítricos, escarchado con sal de flor de jamaica.

\$280 mn

LAVANDA SPRITZ

Infusión de lavanda, vodka, curaçao azul y top de agua tónica.

\$280 mn

SALVIA SOUR

Mezcal macerado en salvia, cítricos, clara de huevo y sal de salvia.

\$280 mn

DOÑA FLORENCIA

Óleo de piña, jugo de piña, eneldo, cítricos y ginebra.

\$280 mn

MADRE TIERRA

Bebida inspirada en los elementos y colores que rodean este restaurante.

Tequila premium, infusión de tamarindo con notas cítricas, escarchado con Tierra Mágica (tamarindo, sal de gusano, café y tortilla de maíz azul).

\$350 mn

CARIOCA

Compota de temporada, jugo de cítricos, ginebra y agua tónica.

\$350 mn

DIGESTIVOS

CARAJILLO ESPECIAL

Licor 43 y Bailey's.

\$160 mn

CARAJILLO MÁGICO

Frangelico, St. Germain y nieve de chocolate.

\$220 mn

BEBIDAS

Brunch

JUGOS

NARANJA NATURAL

\$70 mn

VERDE

\$70 mn

VARIOS SABORES

\$50 mn

MIMOSAS

MIMOSA

\$180 mn

MIMOSA BALERO

Vino espumoso Balero de alta calidad.

\$220 mn

BELLINI

Vino espumoso con jugo de durazno.

\$180 mn

BEERMOSA

Jugo de naranja
y cerveza artesanal de la casa.

\$180 mn

Summer VIBES

FRENCH 75

Ginebra, cítricos y vino espumoso.

\$160 mn

MARÍA CARMÍN

Vodka, sal de apio de la casa, jugo de
tomate, cítricos y toque de Tabasco.

\$180 mn

WAKE UP TONY!

Oleo de piña, jugo de piña, espresso y agua tónica.

\$120 mn

MEXICAN GOLD

Vodka, fruta de temporada, nota de Tabasco,
cítricos y cerveza tap de la casa.

\$160 mn

BAILEY'S LATTE O CAPPUCCINO

Café espresso recién extraído
con licor de crema irlandesa.

\$220 mn

POZOL LATTE ANCESTRAL

Auténtico pozol chiapaneco, crema irlandesa,
ahumado con ceniza de totomoxtle.

\$350 mn

DESAYUNOS



CHILAQUILES

Rojos, verdes o chipotle.
Con crema, frijoles bayos refritos y queso cotija.

- CON HUEVO | \$180 mn
- CON POLLO | \$200 mn
- CON ARRACHERA | \$270 mn
- GRATINADOS | +\$50 mn

OMELETTE

Tu eliges: vegetales, jamón, tocino
o frijoles bayos refritos. \$180 mn

OMELETTE DE CHILAQUILES

Omelette relleno de chilaquiles rojos, verdes o chipotle.
Con crema y frijoles. \$220 mn

OMELETTE DE CAMARÓN

Relleno de camarones y pimientos,
con reducción de caldo de camarón
y acompañado de frijoles bayos refritos. \$380 mn

OMELETTE VEGANO

Preparado con harina de garbanzo,
acompañado de frijoles bayos refritos. \$180 mn

MACHACA CON HUEVO

Huevo revuelto con machaca. \$200 mn

HUEVOS AL GUSTO

Con frijoles bayos refritos y queso cotija.
Tu eliges: revueltos, estrellados o a la mexicana. \$180 mn

HUEVOS RANCHEROS

(Al gusto) salsa roja y frijoles bayos refritos. \$180 mn

PANCAKES

Hot cakes (3 piezas) con mantequilla.
Se puede agregar tocino, huevos o jamón. \$180 mn

BANANA PANCAKES (FIN DE SEMANA)

Acompañados de plátano, lechera. \$190 mn

ENCHILADAS

Pollo o carnitas, salsa roja, verde o chipotle, crema,
frijoles bayos refritos y queso cotija. \$200 mn
Gratinadas | +\$50 mn

ENCHILADAS SUIZAS

Pollo, frijoles bayos refritos y queso cotija. \$220 mn
Gratinadas | +\$50 mn

LENGUA Y PIPIÁN DE LA CASA

Salsa de pipián acompañada de
huevos estrellados y frijoles bayos refritos. \$330 mn

MEMELA

Carnitas, pulpo, frijoles, plátano macho,
cebolla curtida, crema y queso cotija. \$220 mn

STEAK & EGGS

Carne arrachera acompañada de huevo estrellado,
frijoles refritos y chiles güeritos con cebolla cambray. \$320 mn
Agrega chilaquiles | +\$70 mn

NEW YORK & EGGS

Carne New York 350gr, calidad USDA Prime.
Acompañada de huevo estrellado, frijoles refritos
y chiles güeritos con cebolla cambray. \$680 mn
Agrega chilaquiles | +\$70 mn



HORARIOS DE
DESAYUNOS

LUNES A VIERNES
8:30 AM - 12:00 PM

SÁBADO
8:30 AM - 1:00 PM

DOMINGO
8:30 AM - 2:00 PM

DESAYUNOS LIGEROS

PLATO DE FRUTA

Con yogurt griego, granola y miel de abeja. \$150 mn

AVOCADO & SALMON TOAST

Pan de hogaza con guacamole, salmón ahumado, queso de cabra y garbanzos tostados. \$200 mn

MUESLI BOWL

Avena recién hecha con leche, fruta fresca de temporada y granola.
Tipos de leche a elegir: regular, almendra o soya. \$180 mn

PAN DE NUESTRO HORNO

Pregunta por las opciones de hoy. \$70 mn

DESAYUNOS de HUÉSPEDES

PANCAKES

Pancakes (2 piezas) con mantequilla y mermelada.
Incluye jamón o tocino.

HUEVOS REVUELTOS

Con jamón, tocino o vegetales.
Incluye frijoles bayos refritos, queso cotija y tortillas.

HUEVOS ESTRELLADOS

Con jamón, tocino o vegetales.
Incluye frijoles bayos refritos, queso cotija y tortillas.

MUESLI BOWL LIGERO

Avena recién hecha con leche, fruta fresca de temporada y granola.
Tipos de leche a elegir: regular, almendra o soya.

BEBIDAS

Café Americano Refill
o Taza de Té

*El huésped puede elegir un platillo y una bebida. Cualquier platillo, complemento y/o bebidas adicionales a las incluidas en el menú de huéspedes, tendrán un costo extra.

BARRA de CAFÉ

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$50 mn
ESPRESSO	\$60 mn
ESPRESSO DOBLE	\$90 mn
ESPRESSO AMERICANO	\$60 mn
CAPPUCCINO	\$85 mn
LATTE	\$85 mn
ICED LATTE	\$95 mn
MOCHA	\$90 mn
PRENSA FRANCESA	\$95 mn
CHAI LATTE	\$95 mn
CHOCOLATE CALIENTE	\$90 mn
CHOCOLATE MEXICANO	\$90 mn
TISANAS (DIVERSOS SABORES)	\$80 mn
TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$50 mn
SHOT EXTRA DE ESPRESSO	\$30 mn



BEBIDAS

COCTELERÍA CLÁSICA

CUBA LIBRE	\$140 mn	OLD FASHIONED	\$180 mn
RUSO NEGRO	\$140 mn	MARGARITA CADILLAC	\$180 mn
RUSO BLANCO	\$150 mn	PIÑA COLADA	\$150 mn
LONG ISLAND ICED TEA	\$180 mn	MOJITO CLÁSICO	\$150 mn
DRY MARTINI	\$180 mn	MANHATTAN	\$150 mn
SUNRISE TEQUILA	\$150 mn	NEGRONI	\$150 mn
DESARMADOR	\$140 mn	DAIQUIRI	\$150 mn
PALOMA	\$140 mn	CARAJILLO	\$140 mn
MARGARITA	\$160 mn	SANGRÍA	\$120 mn
		SANGRÍA DE LA CASA	\$160 mn

LICORES

	TRAGO		TRAGO
LICOR 43	\$130 mn	CHINCHÓN SECO	\$140 mn
BAILEY'S	\$140 mn	VACCARI BLANCO	\$130 mn
KAHLÚA	\$120 mn	VACCARI NEGRO	\$130 mn
CHINCHÓN DULCE	\$140 mn	JAGGERMEISTER	\$140 mn

PICHEL

SANGRÍA CLÁSICA	\$420 mn	CERVEZA ARTESANAL	\$420 mn
SANGRÍA DE LA CASA	\$500 mn	LIMONADA/NARANJADA	\$280 mn

CERVECERÍA Artesanal

CERVECERÍA SALVIA BLANCA

SALVIA MÁGICA BLONDE	\$95 mn
GNOMO NARANJA BLONDE	\$95 mn
GUERRERO ECOMO RED ALE	\$95 mn
MERLÍN PORTER	\$95 mn
CHAMANA IPA	\$95 mn

CERVEZA

MICHELOB ULTRA	\$80 mn
STELLA	\$80 mn
HEINEKEN	\$80 mn
INDIO	\$80 mn
XX LAGUER	\$80 mn

VASO MICHELADO	\$45 mn
VASO CUBANO	\$55 mn
VASO CHABELA	\$60 mn

CERVECERÍA Invitada

BORDER PSYCHO TIJUANA

CREAM ALE	\$100 mn
CITRA PALE ALE	\$100 mn
GÜERA PRIETA	\$120 mn
BRUTAL STOUT	\$100 mn
PERVERSA IPA	\$100 mn

WENDLANT ENSENADA

HARRY POLANCO	\$100 mn
PERRO DEL MAR	\$100 mn

AGUA MALA ENSENADA

FUGU JAPONÉS LAGER	\$100 mn
SIRENA PILSNER	\$100 mn
MAKO PALE ALE	\$100 mn

BEBIDAS sin ALCOHOL

LIMONADA/NARANJADA

\$50 mn

SODA (DIVERSOS SABORES)

\$50 mn

CLAMATO PREPARADO

\$150 mn

AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)

\$70 mn

AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO (CHICA)

\$50 mn

AGUA MINERAL/NATURAL (CHICA)

\$65 mn

AGUA NATURAL/MINERAL (GRANDE)

\$100 mn

BIG MOUNTAIN KOMBUCHA

\$85 mn

SIMBIOSIS KOMBUCHA

\$90 mn



VINOS

		
MONTE XANIC		
VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC	\$150 mn	\$530 mn
CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$180 mn	\$650 mn
VINISTERRA		
DOMINÓ TINTO / TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT	\$180 mn	\$770 mn
NEBBIOLO	N/D	\$1,950 mn
ROGANTO		
CABERNET SAUVIGNON	\$180 mn	\$850 mn
SANTO TOMÁS		
BARBERA	\$160 mn	\$720 mn
ÚNICO	N/D	\$2,400 mn
CONTEMPLACIÓN		
HADA ROSA / TEMPRANILLO	\$165 mn	\$650 mn
VIÑAS DEL SOL		
SANTOS BRUJOS	N/D	\$1,200 mn
ADOBE GUADALUPE		
RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	N/D	\$2,100 mn
VINOS PLATA		
PLATA PURA / MERLOT	N/D	\$950 mn
CHATEAU CAMOU		
ZINFANDEL	\$180 mn	\$900 mn
CASA LA NORIA		
SHIRAZ	N/D	\$580 mn
MEZCLA DE TINTOS	N/D	\$750 mn

VINOS

BARÓN BALCHÉ

2B / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER

RESERVA ESPECIAL / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH

UNO / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA

CERO / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA

MAGONI

MERLOT MALBEC

ORIGEN 43

VERMENTINO

CASTILLO FERRER

SYRAH

AMORE / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA

MASÍA ESCUDEROS

NEBBIOLO

MALBEC

F. RUBIO

MEZCLA ITALIANA / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

AFTER WORK SESSIONS

TINTO / MERLOT, TEMPRANILLO

BLANCO / CHARDONNAY 100%

ROSADO / GRENACHE 100%

FINCA DE TIERRA

TEMPRANILLO

MEZCLA DE TINTOS



\$180 mn

\$800 mn

N/D

\$2,400 mn

N/D

\$4,000 mn

N/D

\$6,000 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$160 mn

\$570 mn

\$160 mn

\$460 mn

N/D

\$1,100 mn

N/D

\$900 mn

N/D

\$2,200 mn

N/D

\$1,200 mn

N/D

\$950 mn

N/D

\$650 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$150 mn

\$550 mn

\$160 mn

\$600 mn

\$170 mn

\$700 mn