



## DESTILADOS

### TEQUILA

<b>Don Julio</b> Reposado•	\$200 mn
<b>Don Julio 70•</b>	\$220 mn
<b>Don Julio</b> Extra Añejo 1942•	\$600 mn
<b>1800</b> Cristalino•	\$220 mn
<b>1800</b> Añejo•	\$200 mn
<b>Imperial•</b>	\$630 mn

### MEZCAL

<b>Monte Lobos</b> Pechuga•	\$400 mn
<b>Monte Lobos</b> Espadín•	\$250 mn
<b>Monte Lobos</b> Ensamble•	\$300 mn
<b>Ojo de Tigre•</b>	\$210 mn

### WHISKEY

<b>Johnnie Walker</b> Black Label•	\$250 mn
<b>Johnnie Walker</b> Blue Label•	\$800 mn
<b>Macallan 12•</b>	\$350 mn
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee•	\$180 mn
<b>Jim Beam•</b>	\$150 mn

### RON

<b>Zacapa•</b>	\$320 mn
<b>Havana 7 •</b>	\$220 mn

### GIN

<b>Tanqueray•</b>	\$200 mn
<b>Hendrick's•</b>	\$230 mn
<b>Bombay•</b>	\$180 mn

### VODKA

<b>Tito's Handmade•</b>	\$200 mn
<b>Grey Goose•</b>	\$220 mn
<b>Absolut•</b>	\$180 mn

### COGNAC

<b>Martell VS•</b>	\$250 mn
<b>Hennessy VSOP•</b>	\$330 mn
<b>Martell XO•</b>	\$700 mn

### LICORES

<b>Fernet Branca•</b>	\$150 mn
<b>Gran Marnier•</b>	\$180 mn
<b>Bailey's•</b>	\$150 mn
<b>Frangelico•</b>	\$150 mn
<b>Vaccari Nero•</b>	\$150 mn
<b>Vaccari Blanco •</b>	\$150 mn
<b>Licor 43•</b>	\$150 mn
<b>Kahlúa•</b>	\$150 mn
<b>Chinchón Dulce•</b>	\$150 mn
<b>Chinchón Seco •</b>	\$150 mn



## BARRA DE JUGOS

SHOTS 4oz • \$80mn

**ANTIGRI PAL**

Ajo, cúrcuma, jengibre, piña, zumo de limón y miel de abeja.

**DESINTOXICANTE**

Hierbabuena, nopal, acelga, apio y jugo de toronja.

**CUIDADO DE LA PIEL**

Infusión de manzanilla, guayaba, sandía y manzana roja.

**JUGOS CLÁSICOS****NARANJA** • \$80 MN**TORONJA** • \$80 MN**VERDE** • \$90 MN

Manzana verde, apio, espinaca, perejil, piña y jugo de naranja.

JUGO 12oz • \$120mn

**ANTIOXIDANTE**

Jengibre, betabel, zanahoria, miel de abeja y jugo de naranja.

**VITALIDAD**

Sandía, kiwi, guayaba, berries, frambuesa y miel de agave.

**DETOX**

Apio, nopal, pera, perejil y jugo de toronja.

**ESPECIAL DEL DÍA**

Pregunta por nuestro jugo de temporada.

## BARRA DE CAFÉ

**ESPRESSO** • \$80 mn**ESPRESSO DOBLE** • \$90 mn**ESPRESSO CORTADO** • \$90 mn**MACCHIATO** • \$90 mn**FLAT WHITE** • \$90 mn**EXTRAS****JARABES** • \$20 mnSalty Caramel · Chocomenta  
Lavanda y romero · Naranja y azahar  
· Vainilla ·**ESPRESSO AMERICANO** • \$90 mn**LATTE** • \$100 mn**CAPPUCINO** • \$100 mn**CHOCOLATE MEXICANO** • \$110 mn**MOCHA MEXICANO** • \$115 mn**CHAI DE VAINILLA** • \$110 mn**DIRTY CHAI VAINILLA** • \$115 mn**ESPRESSO TONIC** • \$120 mn**TÉ** • \$65 mn

Salvia · Lavanda · Verde · Hierbabuena · Manzanilla · Negro ·

**TISANA FRUTOS ROJOS** • \$90 mn



## BEBIDAS BRUNCH

**MIMOSA CLÁSICA** • \$190 mn

Naranja • Durazno • Arandano

**MIMOSA PREMIUM** • \$240 mn• VINO ESPUMOSO NAIA  
Chenin Blanc & French Colombard**BEERMOSA** • \$190 mn

Cerveza artesanal y jugo de naranja.

**MEXICAN SPRITZ** • \$270 mn

Licor de toronja arandense, soda carbonatada y top de vino espumoso.

**BALAM SPRITZ** • \$270 mn

Licor artesanal cítrico hecho a base de zacate de limón y top de vino espumoso

**ESPÍRITU DE LA SELVA** • \$270 mn

Clarificado de albahaca y solferino gin.

**SANGRÍA MÁGICA** • \$280 mn

Keej licor de maracuya, jugo de naranja, jarabe de menta, soda carbonatada y vino de la casa.

+ Pregunta por nuestros Vermuts y Gin &amp; Tonic artesanales +

## MOCTELES

**KUMIAI** • \$150 mn

Jarabe de jamaica, jugo de arándano y cítricos con un top de agua carbonatada.

**CARNAVAL** • \$150 mn

Jugo de cítricos, soda de toronja artesanal y escarchado de toronja.

**DUENDESILLO** • \$150 mn

Menta macerada, jugo de cítricos y top de soda de pepino con extracto de jengibre

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**LIMONADA** • \$70 mn**NARANJADA** • \$70 mn**LIMONADA DE FRUTOS ROJOS** • \$90 mn**CLAMATO PREPARADO** • \$120 mn**PIÑADA** • \$120 mn**SIMBIOSIS KOMBUCHA** • \$120 mn**AGUA ALCALINA DEL DESIERTO** • 750ML \$140 mn**LICUADOS** • \$80 mn  
(PLÁTANO O FRESA)**SODAS** • \$70 mn  
(DIVERSOS SABORES)**SCHWEPPES** • \$70 mn  
(TONIC/GINGER ALE)**AGUA MINERAL PERRIER** • 330ML \$80 mn**AGUA MINERAL** • \$85 mn  
(CON ROMERO DEL DESIERTO 335ML)**AGUA MINERAL ARTESANAL** • \$140 mn  
(DEL DESIERTO 750ML)**AGUA ALCALINA ALHO SALVIA** • \$75 mn  
355ML**CHOCOMILK** • \$60 mn



DESAYUNOS

## PAN DE NUESTRO HORNO

*Pregunta por las opciones de hoy.*

**CONCHITA  
RELLENA** • \$90 mn

**ROL DE MANZANA  
CANELA** • \$90 mn

## PARA COMENZAR

 **AVENA REPOSADA** • \$240 mn

Avena reposada en leche de almendra, miel de lavanda, frutos rojos, menta y granola.

 **YOGURT GRIEGO CON FRUTOS Y GRANOLA** • \$200 mn

Miel de abeja, menta y arándanos.

 **ENSALADA DE FRUTAS** • \$200 mn

Variedad de frutas de temporada acompañadas de granola y yogurt.

**FRENCH TOAST** • \$240 mn

Nata fresca, caramelo suave y jalea de berrys.

**DURAZNOS ASADOS CON CAMELO** • \$240 mn

Queso ricotta con miel de lavanda y sourdough casero.

**PANCAKES ESPECIALES** • \$250 mn

Rellenos de berries, mantequilla de miel de abeja y jalea de berries.

**AVOCADO TOAST** • \$220 mn

Sourdough casero, aguacate, queso ricotta y hojas del huerto.

**Extra Huevo** • \$40 mn | **Extra Salmón** • \$100 mn

 **BRIOCHE DE PERA** • \$240 mn

Crema de vainilla, pera en almíbar de salvia, nuez garapiñada.

## PARA TAQUEAR

*Se acompañan de nopales curados, frijoles negros, salsa chicharronera y queso fresco.*

**BORREGO  
TATEMADO**  
\$380 mn

**LENGUA DE RES  
CON MOLE**   
\$380 mn


**LECHÓN  
CONFITADO**  
\$380 mn

**CHICHARRON  
EN SALSA VERDE**  
\$350 mn

**CHICHARRON DE  
PORK BELLY CON GUACAMOLE**  
\$380 mn

HORARIOS DE COMIDA

TODOS LOS DÍAS  
8:30 AM - 9:30 PM

 \*\*Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.\*\*



HUEVOS

OMELETTE DEL HUERTO • \$200 mn

Vegetales asados, queso ricotta y ensalada de lechugas.

OMELETTE AVOCADO • \$220 mn

Relleno de ricotta y jamón serrano, acompañado de sourdough casero y ensalada de lechugas.

OMELETTE DE CHILAQUILES • \$280 mn

Relleno de chilaquiles al gusto, frijoles y crema.

HUEVOS SALVIA • \$220 mn

Huevos estrellados, salsa holandesa, tocino, queso parmesano, chives sobre aligot y hojas del huerto.

HUEVOS AL GUSTO • \$220 mn

Estrellados, revueltos o a la mexicana acompañados de frijol y queso.

STEAK & EGGS

2pz de huevo estrellado, frijol,cebolla asada y chimichurri.

Arrachera • \$380 mn | New York • \$990 mn | + Extra Chilaquiles • \$80 mn

DE MAÍZ

ENCHILADAS

Verdes o rojas, rellenas de pollo o lechón, crema, queso fresco y cebolla.

Lechón • \$300 mn | Pollo• \$280 mn | + Gratinado • \$60 mn



ENMOLADAS

Mole negro rellenas de pollo o lechon, crema, cebolla blanca y almendra.

Lechón • \$320 mn | Pollo • \$300 mn

CHILAQUILES DE BORREGO • \$320 mn + Gratinado • \$60 mn

Borrego tatemado, aguacate, frijol y cebolla con habanero.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS • \$280 mn + Gratinado • \$60 mn

Frijoles, queso fresco, crema, cebolla y cilantro.

MACHACA CON HUEVO • \$300 mn

Machaca de la casa con cebolla y chile california, aguacate y frijol.

EXTRAS PARA ACOMPAÑAR PLATILLOS

POLLO DESMENUZADO	ARRACHERA	LECHÓN	TOCINO	JAMÓN	HUEVO	AGUACATE
(120GR)	(120GR)	(100GR)	(120GR)	(100GR)	(2PZ)	(1/2PZ)
\$80 mn	\$120 mn	\$120 mn	\$50 mn	\$50 mn	\$40 mn	\$35 mn

Para nuestros huéspedes de Contemplación:

El desayuno incluye un platillo de la sección Para comenzar, Huevos (excepto Steak & Eggs) o De maíz, acompañado de café (refill) o té.