



BARRA DE JUGOS

SHOTS 4oz • \$80mn

ANTIGRIPAL

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

Betabel, zanahoria, miel de abeja, jugo de naranja y jengibre.

VITALIDAD

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

TROPICAL

Fresa, piña, miel de agave y jugo de naranja.

BARRA DE CAFÉ

ESPRESSO - \$80 mn**ESPRESSO DOBLE** - \$90 mn**ESPRESSO CORTADO** - \$90 mn**MACCHIATO** - \$90 mn**FLAT WHITE** - \$90 mn**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**TISANA FRUTOS ROJOS** - \$90 mn**TÉ** ~ \$65 mn

Salvia · Lavanda · Verde · Hierbabuena · Manzanilla · Negro · Frutos rojos ·

EXTRAS**JARABES** - \$20 mn· Salty Caramel ·
Lavanda · Naranja y azahar
· Vainilla ·



BEBIDAS BRUNCH

MIMOSA CLÁSICA - \$190 mn

Naranja • Durazno • Arandano

MIMOSA PREMIUM - \$240 mn

Chenin Blanc & French Colombard

BEERMOSA - \$190 mn

Cerveza artesanal y jugo de naranja.

SPRITZ DEL BOSQUE - \$270 mn

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

BALAM SPRITZ - \$280 mn

Licor de zacate de limón, jarabe del bosque y top de vino espumoso

ESPÍRITU DE LA SELVA - \$280 mn

Solferino Dry Gin, licor de zacate de limón y clarificado de albahaca.

SANGRÍA MÁGICA - \$270 mn

Licor de maracuya, cítricos, menta, y vino de la casa.

+ Pregunta por nuestros Vermuts y Gin & Tonic artesanales +

MOCTELES

KUMIAI - \$150 mn

Jarabe de jamaica, jugo de arándano, cítricos con un top de agua mineral, escarchada con sal de ceniza de chile y maíz azul.

CARNAVAL - \$150 mn

Soda de toronja artesanal de la casa, cítricos y escarchado de toronja.

DUENDECILLO - \$150 mn

Menta macerada, 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

SIMBIOSIS KOMBUCHA

°355ML DIVERSOS SABORES,

\$120 mn

SODAS

° 355ML DIVERSOS SABORES,

\$70 mn

LICUADOS

°PLÁTANO O FRESA,

\$80 mn

CHOCOMILK

\$80 mn

SCHWEPES

°355 ML TONIC,

\$70 mn

PERIER MINERAL

°330 ML,

\$80 mn

AGUA ALCALINA ALHO SALVIA

355ML

\$75 mn

AGUA ALCALINA ALHO SALVIA

750ML

\$140 mn

AGUA GASIFICADA ALHO SALVIA

750ML

\$140 mn



DESAYUNOS

PAN DE NUESTRO HORNO

Pregunta por las opciones de hoy.

**CONCHITA
RELLENA** - \$95 mn

**ROL DE MANZANA
CANELA** - \$95 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 - \$250 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 - \$265 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** ~ \$250 mn

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

PARA TAQUEAR

Se acompañan de frijoles refritos, salsa chicharronera y queso fresco.

**BORREGO
TATEMADO**
\$390 mn


**CHICHARRÓN
EN SALSA VERDE**
\$360 mn

**LECHÓN
CONFITADO**
\$380 mn

**CHICHARRON DE PORK
BELLY CON GUACAMOLE**
\$390 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 - \$220 mn

Vegetales asados, queso ricotta y ensalada de lechugas.

OMELETTE AVOCADO - \$240 mn

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

OMELETTE DE CHILAQUILES - \$290 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** • \$760 mn | **+ Extra Chilaquiles** • \$80 mn

DE MAÍZ

ENCHILADAS

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

Lechón • \$320 mn | **Pollo** • \$300 mn | **+ Gratinado** • \$60 mn

 **ENMOLADAS**

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

Lechón • \$340 mn | **Pollo** • \$320 mn

CHILAQUILES DE BORREGO - \$350 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 - \$320 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° \$80 mn	~120GR° \$120 mn	~100GR° \$120 mn	~120GR° \$50 mn	~100GR° \$50 mn	~2PZ° \$40 mn	~1/2PZ° \$35 mn