



DESAYUNOS

BARRA DE JUGOS

SHOTS 4oz • \$80mn

ANTIGRIPIAL

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

EXTRAS

JARABES • \$20 mn

· Salty Caramel ·

Lavanda · 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

TISANA FRUTOS ROJOS • \$90 mn

TÉ • \$65 mn

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

Precios finales, incluyen IVA. Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier **alergia o condición médica.**



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 • \$120 mn**
(355ML DIVERSOS SABORES)**SODAS • \$70 mn**
(355ML DIVERSOS SABORES)**LICUADOS • \$80 mn**
(PLÁTANO O FRESA)**CHOCOMILK • \$80 mn****SCHWEPPES • \$70 mn**
(355 ML TONIC)**PERIER MINERAL • \$80 mn**
(330 ML)**AGUA ALCALINA ALHO SALVIA • \$75 mn**
355ML**AGUA ALCALINA ALHO SALVIA • \$140 mn**
750ML**AGUA GASIFICADA ALHO SALVIA • \$140 mn**
750ML



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 frijoles refritos, salsa chicharronera y queso fresco.

**BORREGO
TATEMADO**
\$380 mn

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

**LECHÓN
CONFITADO**
\$380 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 lechón, 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