

10 - 13 HS.

A. M.

- \$185 **SÁNDWICH TOCINO**
Pan brioche, queso manchego, alioli casero, tocino **crujiente**, arúgula, aguacate y huevo orgánico.
- \$120 **CHILAQUILES***
En salsa de chile morita con queso de Chiapas, crema, cebolla morada y cilantro criollo
- \$155 Con milanesa de pollo
- \$140 Con huevo
- \$155 Con aguacate
- \$145 **ENCHILADAS***
En salsa de chile morita, rellenas de pollo, con crema, queso de Chiapas, cebolla morada y cilantro
- \$155 Rellenas de huevo

- \$80 **MOLLETES**
Pan de la casa con frijoles negros y queso gratinado, con pico de gallo
- \$135 Con aguacate
- \$190 **GRILLED CHEESE GUACAMOLE**
Sándwich de guacamole con mezcla de quesos, mantequilla de ajo y un toque de aceite de macha acompañado de ensalada
- \$120 **TORTA DE CHILAQUIL**
Pan de la casa, chilaquiles, queso de Chiapas, crema y cilantro criollo
- \$155 Con milanesa de pollo empanizada

- \$170 **HUEVITOS TOCINO**
Dos huevos de rancho, aguacate, tocino, papitas al limón con za'atar y pan de masa madre
- \$170 **TOAST DE AGUACATE**
Pan de masa madre, jocottage, aguacate, aceite de oliva y za'atar
- \$190 Con huevo orgánico

* disponibles todo el día (excepto variantes con huevo)



ENSALADAS

- \$110 **ENSALADA BAR MINI**
Mezcla de lechugas con pepino, jitomate cherry, vinagreta, aceitunas y alcaparras
- \$155 **ENSALADA ARCOÍRIS**
Mezcla de lechugas, aguacate, queso de cabra, **cherry** marinados, pollo a la plancha y vinagreta
- \$125 **ENSALADA DE CHERRYS Y PEPINILLOS**
Mezcla de lechugas, pepinillos, queso de cabra, jitomate cherry y vinagreta de vino tinto

LONCHES Y SÁNDWICHES

- \$190 **GRILLED CHEESE GUACAMOLE**
Sándwich de guacamole con mezcla de quesos, mantequilla de ajo y un toque de aceite de macha, acompañado de ensalada
- \$125 **LONCHE DE MILANESA**
Frijoles, aguacate, quesillo y milanesa de pollo empanizada, acompañado con papita chips
- \$175 **SÁNDWICH DE POLLO Y PESTO**
Pan de masa madre, **alioli natural**, arúgula, jitomate deshidratado, queso parmesano, pesto de albahaca y pechuga de pollo a la plancha

13 - 17 HS.

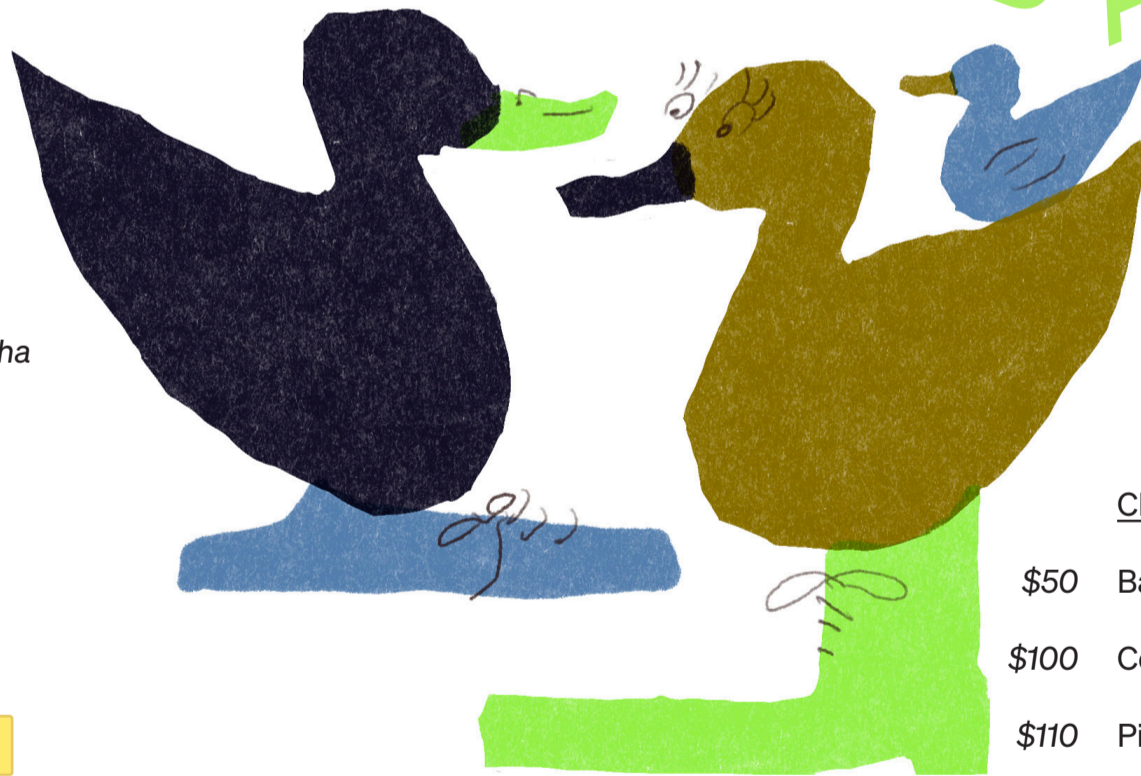
P. M.

SOPAS Y ENTRADAS

- \$70 Sopa de la semana
- \$110 Guacamole
- \$110 Papitas rostizadas al limón y za'atar

BOWLS

- \$160 **BOWL MINI**
Arroz basmati, mezcla de lechugas, mezcla de vegetales rostizados, aguacate, vinagreta y milanesa de pollo empanizada o a la plancha
- \$125 Vegetariano
- \$180 **BOWL DE ATÚN**
Arroz basmati, lomo de atún sellado, pepino, mezcla de vegetales rostizados, aceite de macha y ajonjolí negro
- \$155 **BOWL DE ALBÓNDIGAS**
Arroz basmati, salsa de frijol, albóndigas al chipotle, ejote y calabacita rostizada
- \$155 **BOWL DE QUINOA**
Quinoa, garbanzo y cherrys rostizados, ejote, rábano sandía y pechuga asada



BAR
MINI

CERVEZA

- \$50 Barta Clanca
- \$100 Colimita
- \$110 Piedra Lisa
- +\$20 Michelada

BEBIDAS

- \$25 **AGUA DEL DÍA**
335 ml
- \$60 LIMONADA MINERAL
- \$40 CAFÉ AMERICANO
- \$55 **FÉLIX SCHÖRLE**
Mandarina
Manzana
Maracuyá
Guayaba
Frambuesa
- \$85 **KOMBUCHA UMANI**
Hoja de higo
Naranja cúrcuma
Toronja romero
Hojasanta
Frambuesa
- \$35 **AGUA MINERAL**
- \$55 Suero

- :) OTRAS BEBIDAS
- \$120 Mezcal espadín
- \$150 Vermut tónico
- \$130 Vermut en las rocas
- \$170 Negroni mezcal
- \$150 Primo campechano
- VINO NATURAL
Copeos desde 200

