

Dessert



Matcha

75
€

Aperitivos



Queso

Pizza



Pizza francesa

Burgers



Hamburguesa

24

Sandwiches



Bocadillo vegetariano

1
245
€

Chicken



Pollo

22

Carne de pollo



Pan

Bebidas alcohólicas



Americano

1
65
€

Platos de pescado



Salmón

22

Lamb Dishes



Verde

Doppeltoast



Tostadas

9

Postres



Mousse de Yogurt con Toronja, Miel de Abeja y Coco Tostado

160
€



Cubilete de Queso, Ate de Membrillo, Helado de Nata

160
€



Tarta de Plátano y Helado de Cajeta

160
€



Mil Hojas de Chocolate con Caramelo Salado y Helado de Mascaspone

160
€



Galette de Melocotón, Higo y Helado de Vainilla

160
€



Croissant, Manzana, Caramel Salado y Helado de Canela

160
€

Omelettes



Espinacas con Champiñones, Jitomate Rostizado y Queso de Cabra

220
€



Pavo y Manchego, Salsa Verde y Salsa de Frijol

220
€



Requesón, Poblano y Espárragos Tatemados

220
€

Main



Hugs Kisses

65
€

Prego's Croques



París

245
€

Milchshakes



Smoothie

95
€

Pizzen Ø 24cm



PEPE

215
€

Bebidas



Kombucha de Jengibre

165
€

Jugos



Zanahoria Naranja

Cafes



Expresso doble

65
€

Café



Capuchino Decaf

70
€



Latte

75
€

Bebidas Frías



Frapuchino

75
€

Jugos Naturales



NARANJA



ZANAHORIA

Favoritos



Sopa de Tortilla con Jocoque y Aguacate

175
€



Tacos de Rib Eye con Cebollas Treadas

320
€



Hamburguesa de Res, Corazones de Lechuga Romana, Queso Asadero, Tocino, Chutney de Jitomate con Habanero

350
€

Infusiones



Apapacho Que Alivia

65
€



Mon Cinnamon

65
€

Sugerencias



Chilaquiles 220 con Totopos Horneados de Nopal Susalia con Pollo, Yogurt y Requesón, Salsa de Habanero, Pasilla o Verde

220
€



Chilaquiles con Pollo, Verdes, Habanero o Pasilla, Crema y Queso Manchego

220
€



Tlacoyo de Frijol, New York Adobado, Huevo Estrellado (1 Pza) Salsa Verde Martajada, Crema y Queso de Rancho, Ceollas Asadas

240
€



Enfrijoladas de Queso Oaxaca con Chorizo Ibérico

230
€



Molletes 3 Quesos

220
€



Grilled Cheese, Jamón de Pavo, Queso Gruyere y Chips de Papa

230
€



Toast de Aguacate, Jocoque, Jitomates Cherry y Hierbas Frescas en Pan Campesino 220 €



Toast de Salmón Ahumado, Requesón, Jitomates Cherry y Aguacate 260 €



Molcajete de Nopal, Hongos, Queso Panela, Bañdas en Salsa Verde Habanera y Tortillas de Maíz 220 €



Hot Cakes con Mantequilla y Miel de Maple 190 €



Toast de Queso Ricotta, Mascarpone, Berries, Plátano, Miel de Romero 190 €



Tlacoyo de Frijol, New York Adobado, Huevo Estrellado (1 Pza) Salsa Verde Martajada, Crema y Queso de Rancho, Cebollas Asadas 240 €



Toat de Aguacate, Jocoque, Jitomates Cherry y Hierbas Frescas en Pan Campesino 220 €



Molcajete de Nopal, Hongos, Queso Panela, Bañados en Salsa Verde Habanera y Tortillas de Maíz 220 €

Para Empezar



Bowl de Frutas Mixtas 120 €



Supremas de Toronja 120 €



Yogurt Griego con Granola de La Casa, Frutos Rojos y Miel de Abeja

160
€



Mango Bowl, Blueberry, Cacao Nibs, Amaranto, Quinoa Inflada y Chips de Coco

190
€



Quinoa, Leche de Coco, Miel de Agave, Canela, Plátano y Frambuesa

180
€

Del mar



Tostada de Atún, Aguacate, Ponzu de Chiles Fermentados

145
€



Tiradito de Kampachi, Aceite de Trufa Blanca, Cebollas Toreadas, Semillas Tostadas

330
€



Taco Árabe de Salmón, Aguacate, Verduras Encurtidas y Tzatziki de Serrano

280
€



Pulpo al Carbón, Farro Cremaos con Setas

440
€



Pesca del Día, Cítricos, Ensalada de Quelites

440
€



Salmón Glaseado, Jengibre, Elote Dulce Asado, Kale

440
€

Del Huerto



Pasta Zucchini, Aceituna Negra, Salsa de Tomate y Queso de Cabra

295
€



Gnocchi de Camote, Mantequilla de Salvia y Cotjia

355
€



Hamburguesa Vegetariana a Base de Garbanzo y Hongos, Lechuga Maple, Cebolla, Feta

280
€



Pappardelle, Verduras de Temporada, Soya y Burrata

375
€

Jugos de la Casa



Melón Verde, Aloe Vera, Hierbabuena

120
€



Piña, Limón, Amarillo, Miel

120
€



Guayaba, Naranja, Manzanilla y Miel

120
€



Kombucha de Durazno Lavanda

165
€



Kombucha de Moras Maracuyá

165
€



Kombucha de Jamaica

165
€

Hot Beverages



Capuchino

70
€

De la Tierra



Taco de Rib Eye con Cebollitas Treadas

320
€



French Dip, Roast Beef, Queso Manchego, Harissa, Gravy

375
€



Hamburguesa de Res, Corazones de Lechuga Romana, Queso Asadero, Tocino y Chutney de Jitomate con Habanero

350
€



Pollito en Su Jugo, Dátil, Cebollitas, Alcaparra y Alcachofa

390
€



Milanesa de Rib Eye, Salsa de Habanero, Queso Gratinado, Frijoles Refritos y Papas

445
€



Filete al Carbón, Bok Choy, Papa Cambray Treada

490
€

Primeros



Sopa de Tortilla, Jocoque y Aguacate

175
€



Crema de Frijol, Requesón, Hoja Santa, Elote Asado

175
€



Fideo en Fondo de Vegetales Verdes y Hierbas Aromáticas

175
€



Tabbouleh, Quínoa, Kale, Manzana, Pita Tostada

180
€



Espárragos, Queso de Cabra, Nuez y Parmesano

220
€



Ensalada de Sandía, Naranja, Almendra, Mezcla de Acelgas y Albahaca

180
€



Ensalada Aromas, Hojas Verdes, Mix de Rábanos, Pepino Curado, Aguacate, Vinagreta de Cítricos

180
€

CARPACCIOS



Jitomates Heirloom, Chimichurri con Chile Manzano, Queso Chiapaneco

245
€



Setas Marinadas en Aguachile Ligero de Soya, Cenizas de Cebollitas Tatemadas

240
€



Aguacate, Pimiento de Padrón, Cebolla Cambray, Yogurt Griego, Salsa Macha

210
€



Betabeles Orgánicos, Jocoque, Endivia y Pistache

240
€



Palmitos Rasurados, Echalote Frito

235
€

Tés y Tisanas Quinto



Almond Milkshake Wulong

65
€



White Chocolate Samoas

65
€



Chaiwalla Black Chai

65
€

Cafés e Infusiones



Europeo

65
€

Platos Al Horno



Corazones de Alcachofa, Queso Fundido, Pan Pita Recién Horneado

290
€



Espárragos, Arúgula, Nuez, Queso de Cabra y Queso Parmesano

220
€



Coliflor Rostizada, Mezcla de Especies, Tahini

210
€



Elotes Dulces, Tzatziki de Chile Serrano, Zaatar

190
€



Lomito de Huachingnao, Sofrito de Pimientos, Harissa, Ensalada de Arroz Jazmín y Hierbas

440
€



Brisket Braseado y Hummus

360
€

Huevos Revueltos



Sartén

245
€



Aporreados con Cecina

245
€



Rancheros, Sope de Maíz, Frijoles Refritos y Aguacate

205
€



Cazuela, Sofrito de Jitomate, Tocino, Berros y Queso Oaxaca

210
€

Huevos Benedictinos



Benedictinos a La Mexicana, Sobre Mollete con Holandesa de Chipotle, Rajas Poblanas

235
€



Benedictinos de Tocino, Con Holandesa de Habanero Tatemado

260
€



Benedictinos con Salmón Ahumado y Espinacas al Vapor

260
€



Benedictinos con Jamón de Pavo y Espinacas al Vapor

260
€

Botanas Vegetales



Coliflores Crujientes con Jugo de Limón, Sal de Jamaica y Tahini

210
€



Kalamatas, Queso Feta, Pepino Persa

210
€



Taquitos de Jícama con Ceviche de Quínoa

235
€



Tostada de Jitomate Heirloom con Pepino Persa y Habanero Tatemado

115
€



Falafel, Tzatziki, Pepino, Aguacate y Rábano

190
€



Esquites de Maíz Criollo, Mayonesa Vegana, Mezcla de Chiles Secos

140
€



Edamames Treados con Trufa

195
€

Infusiones de La Casa



Manzanilla Natural y Extracto de Propóleo

70
€



Goldenmilk

85
€



Infusión de Cedrón

70
€



Infusión de Menta Limón

60
€

Pita / Flatbread



Faláfel, Dip de Berenjena

190
€



Pollo Cúrcuma y Yogurt, Harissa

225
€



New York Shawarma, Jocoque

275
€

Carnes - Aves



Filete

Sin clasificar



Mimosa Proseco y Jugo de Naranja

190
€



Mimosa Prosecco y Jugo de Frutos Rojos

190
€



Chilaquiles



Pulpo

1



Expresso

1
59
€



Sushi de aguacate



Americano Decaf

65
€



Mandarina



Benedictinos de Tocino con Holandesa de Habanero Tatemado

260
€



Benedictinos con Salmón Ahumado o Jamón de Pavo y Espinacas al Vapor

260
€



Huevos Sartén

245
€



Huevos París

245
€



Huevos Rancheros, Estrellados, Sope de Maíz, Frijoles Refritos y Aguacate

205
€



Huevos Cazuela, Estrellados, Sofrito de Jitomate, Tocino, Berros y Queso Oaxaca

210
€



Omelette Espinacas con Champiñones, Jitomate Rostizado y Queso de Cabra

220
€



Omelette Pavo y Manchego, Salsa Verde y Salsa de Frijol

220
€



Jocoque, Tapenade, Jitomates Rostizados

280
€



Corazones de Alcachofa, Queso Fundido

290
€



Hummus de Garbanzo, Chicharrón de Jalapeño

225
€



Berenjena Tatemada, Tahini, Limón Amarillo, Verduras Rostizadas

210
€



Huitlacoche Maneado, Serranos y Crouton de Masa Madre

285
€



Inmersión francesa



TORONJA