

MENU PARA LA NUEVA NORMALIDAD

Desayunos

*Agrega Café americano y Jugo o Fruta por \$ 49 (sin refill)

OMELETTE ESPECIAL \$ 114
CON HONGOS AL EPAZOTE, TOQUE DE QUESO DE CABRA Y
PANCETA, ACOMPAÑADO DE GUARNICIÓN DE VERDURAS ASADAS

OMELETTE DE SALMON \$ 155
CON SALMÓN RELLENO DE QUESO Y GRATINADO EXTERIOR
ACOMPAÑADO DE JITOMATE Y ESPINACA O POR \$10 PESOS EXTRA
OFRECEMOS OPCIÓN LIGHT, PREGUNTE A SU MESERO

HUEVOS AL GUSTO \$ 105
ESTRELLADOS (TIERNO O BIEN COCIDOS), REVUELTOS CON
JAMÓN O TOCINO,
RANCHEROS, DIVORCIADOS,
ACOMPAÑADO DE FRIJOLAS REFREITAS
EXTRAS: QUESO DE CABRA \$ 20

ENCHILADAS SUIZAS \$ 122
RELLENAS DE POLLO, EN SALSA VERDE CREMOSA, GRATINADAS
DE QUESO MANCHEGO

CHILAQUILES GREENWAY \$ 95
LOS CLÁSICOS CON SALSA VERDES, ROJOS O MOLE
AGREGALE HUEVO \$ 10 O POLLO \$ 20

HOT CAKES DE LA CASA \$ 129
ACOMPAÑADO DE FRUTA ORGÁNICA CON MIEL DE MAPLE

MOLLETES GOURMET \$ 83
MOLLETES CLÁSICOS, CON QUESO CHIHUAHUA
GRATINADO Y SALSA MEXICANA

CROQUE MADAME \$ 129
RELLENAS DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO Y GRATINADO,
CON HUEVO ESTRELLADO Y BAÑADO EN SALSA BECHAMEL.

JUGOS NATURALES Y LICUADOS

NARANJA (SÓLO EN TEMPORADA) \$ 40
VERDE (PEPINO, PIÑA, APIO Y LIMÓN) \$ 45
LICUADOS (FRESA O PLATANO) \$ 49

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$ 35
ESPRESSO \$ 30
ESPRESSO DOBLE \$ 35
ESPRESSO CORTADO \$ 35
ESPRESSO DOBLE CORTADO \$ 37
FRENCH PRESS (1 TAZA) ¡Nuevo! \$ 45
CAPUCCINO \$ 40
LATTE \$ 40
MATCHA \$ 40
MOKA \$ 48
CHAI LATTE \$ 55
CHOCOLATE CALIENTE \$ 48

OPCIONES DE LECHE \$10
LIGHT, DESLACTOSADA, LECHE DE SOYA, ALMENDRA

TISANAS \$ 38
TE NEGRO, TE VERDE, CHAI ORGÁNICO,
PONCHE GUAYABA, RELAX, CEREZA (CHERRY),
MANZANA CANELA, MORAS DE LA SELVA,
FRUTOS DEL BOSQUE

FRAPPES \$ 55

CAPUCCINO, MOKA, CHAI, MATCHA O
TISANA DE ELECCIÓN

BEBIDAS FRIAS

AGUAS FRESCAS (SIN AZÚCAR) \$ 28
LIMONADA (SIN AZÚCAR) \$ 38
AGUA EMBOTELLADA \$ 27
AGUA MINERAL (CIEL) \$ 30
REFRESCO EN LATA \$ 30

OTROS

CERVEZA NACIONAL \$ 39

OFRECEMOS TAKE OUT/ SERVICIO PARA LLEVAR:
5292-2414

MENU PARA LA NUEVA NORMALIDAD

Comidas y Cenas

SANDWICHES ARTESANALES

*Agrega Agua fresca del día y Mini Ensalada por \$ 49

ARRACHERA MARINADA \$ 139
CON CHAMPIÑONES ADEREZADOS, ARÚGULA Y MAYONESA DE ACEITUNAS, LA DE LA CASA.

POLLO A LAS FINAS HIERBAS \$ 129
DELICIOSO POLLO MARINADO, CON LECHUGA, JITOMATE, AGUACATE Y MAYONESA DE ACEITUNAS

JAMON DE PECHUGA DE PAVO \$ 129
CON QUESO CHIHUAHUA, JITOMATE, AGUACATE, LECHUGA, Y MAYONESA DE ACEITUNAS

ENSALADAS

DE PERA Y CABRA \$ 129
MIX DE LECHUGAS, ZANAHORIA, PERA, NUEZ, QUESO DE CABRA CENIZA Y ADEREZO DE MIEL MOSTAZA.

PASTAS HECHAS EN CASA

*Agrega Agua fresca del día y Mini Ensalada por \$ 49

SPAGUETTI ESPECIAL \$ 139
A ELEGIR ENTRE ARRABIATA, BOLOÑESA, CARBONARA, POMODORO, PESTO O CON CHAMPIÑONES, .

FETTUCINI A LA CREMA \$ 139
ACOMPAÑADO CON POLLO A LA PLANCHA Y CALABAZAS ASADAS.

FUSILLI AL CHIPOTLE \$ 139
EN CREMA DE CHIPOTLE ACOMPAÑADO DE CROQUETAS DE ATÚN

MENU DEL DIA

SUGERENCIAS DEL CHEF \$ 195

(DE LUNES A VIERNES DE 1 PM EN ADELANTE)

INCLUYE AGUA DEL DÍA FRESCA, ENSALADA MIXTA, SOPA,

VARIAS OPCIONES DE PLATILLOS PRINCIPALES & POSTRE

PLATOS FUERTES

*Agrega Agua fresca del día y Mini Ensalada por \$ 49

ARRACHERA DE RES (200GRS) \$ 169
SERVIDO CON PAPAS A LA FRANCESA, FRIJOLES DE LA CASA Y AGUACATE.
(Favor informar a su mesero Termina Medio, ¾ o Bien Cocido)

PECHUGA DE POLLO GREENWAY \$ 159
RELLENA DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA CON SALSA DE FRESA, ACOMPAÑADA DE ARROZ BLANCO Y TOMATES TIPO CHERRY

PECHUGA BISTRO \$ 149
ADEREZADA SOBRE SPAGUETTI CON QUESO PARMESANO

FILETE DE PESCADO \$ 159
A LA PLANCHA A ELEGIR ENTRE HIERBAS FINAS O AJO LIMÓN, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO O ENSALADA MIXTA.

SALMON A LA MANTEQUILLA NEGRA \$ 179
A LA PLANCHA CON VERDURAS ASADAS

PORCIONES EXTRAS

GUACAMOLE \$ 45

PAPAS A LA FRANCESA \$ 45

PAPA AL HORNO \$ 35

ARROZ BLANCO O ROJO \$ 35

DOG FRIENDLY MENU

MAX & CANELOS BEEF AND VEGGIE CASSEROL
GUISADO ESPECIAL DE CARNE Y VEGETALES \$49

BRUJA 'S BEEF 'N CHICKEN BREW
POTE DE RES Y POLLO \$49



OFRECEMOS TAKE OUT/ SERVICIO PARA LLEVAR:
5292-2414