

# MENÜ





## BEBIDAS CON CAFÉ

AMERICANO	\$40	MOKA	\$65
AMERICANO FRÍO	\$45	MACCHIATTO	\$40
ESPRESSO	\$35	MACCHIATTO DOBLE	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$40	FLAT WHITE	\$55
CAPPUCCINO	\$55	COLD BREW DE LA CASA	\$75
LATTE	\$55	SUNRISE ESPRESSO	\$65
LATTE FRÍO	\$60	RIN TIN TONIC	\$65
LATTE FRÍO VAINILLA	\$70	ROSEMARY SODA	\$65
PRENSA FRANCESA 450 ML	\$65	DIRTY CHAI	\$75
PRENSA FRANCESA 820 ML	\$85	DIRTY CHAI FRÍO	\$80

## SIN CAFEÍNA

### JUGOS ORGÁNICOS VILLA DE PATOS

PRENSADOS EN FRÍO	
MANZANA O NARANJA	\$60
RAÍCES U HOJAS DEL HUERTO	\$70

GINGER ALE	\$40
COCA COLA	\$35
COCA LIGHT	\$35
TOPO CHICO	\$50
CHOCOMIL	\$55

### CAPICUA KOMBUCHA

LIMONADA ROSA	\$88
MANZANA - MENTA	\$88
JENGIBRE - MANDARINA	\$88

### EXTRAS:

VAINILLA	\$20
SHOT DE CAFÉ	\$20
LECHE VEGETAL	\$20

## BEBIDAS CON TÉ

CHAI ORGÁNICO	\$70	EARL GREY	\$50
FRÍO	\$75	LONDON FOG	\$75
CHAI MATCHA	\$75	ROOIBOS	\$50
FRÍO	\$80	LATTE	\$65
MANZANILLA LEMONGRASS	\$50	SODA MATE	\$80
LATTE	\$65		

## CERVEZAS & VINO

### NACIONALES

CORONITA	\$35
CARTA BLANQUITA	\$40

### ARTESANALES

PIEDRA LISA	\$90
COLIMITA	\$90
CAYACO	\$95
BELLAS ARTES	\$110
CHATITA	\$140

### ROSADO

LAB ROSÉ POR COPA	\$120
BOTELLA	\$580

### VERDE

ESCAPADA POR COPA	\$130
BOTELLA	\$660

## CÓCTELES

CARAJILLO	\$120
MIMOSA	\$130

### TONICS

VERMUT TONIC	\$110
OPORTO TONIC	\$110

### SPRITZ

APEROL SPRITZ	\$140
VERMUT SPRITZ	\$140



## LOS DESAYUNOS

### **BOWL DE YOGURT CON FRUTA Y GRANOLA \$120**

YOGURT ORGÁNICO CON FRUTOS ROJOS, MANZANA, PLÁTANO, MIEL DE ABEJA, CACAO NIBS Y GRANOLA CASERA.

### **PUDÍN DE CHÍA VEGANO CON FRUTA \$130**

FRUTA TROPICAL, LECHE DE AVENA CON LINAZA, MIEL DE AGAVE, CACAO NIBS Y CHIPS DE PLÁTANO.

### **PAN FRANCÉS \$145**

CON REQUESÓN, CACAO BIBIS, MIEL DE ABEJA, FRUTOS ROJOS, PLÁTANO Y MANZANA  
**CON TOCINO CRUJIENTE \$185**

### **CHILAQUILES TATEMADOS \$110**

CON SALSA DE JITOMATE CON CACAHUATE Y CHILE DE ÁRBOL TATEMADO, SE SIRVEN CON QUESO COTIJA, CREMA FRESCA, FRIJOLES REFritos, AGUACATE Y CEBOLLA MORADA.

#### **CON HUEVO \$125**

#### **CON PECHUGA DE POLLO \$170**

#### **CON BARBACOA DE RES \$180**

### **CHILAQUILES ENMOLADOS \$120**

CON SALSA DE MOLE ALMENDRADO, FRIJOLES REFritos, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, AJONJOLÍ Y JOCOQUE.

#### **CON HUEVO \$135**

#### **CON PECHUGA DE POLLO \$180**

#### **CON CHICHARRÓN PRENSADO \$190**

### **CHILAQUILES VERDES \$120**

CON SALSA DE TOMATILLO, CILANTRO Y EPAZOTE, FRIJOLES REFritos, QUESO PANELA CORTADA EN CUBOS, RODAJAS DE JALAPEÑO, RÁBANO SANDÍA Y AGUACATE.

#### **CON HUEVO \$135**

#### **CON PECHUGA DE POLLO \$180**

### **LONCHECITO DE CHILAQUILES \$95**

NUESTROS CHILAQUILES TATEMADOS SERVIDOS EN UN BIROTE SALADO DE SANTA TERE CON AGUACATE, CEBOLLA MORADA, FRIJOLES REFritos, QUESO COTIJA Y CREMA.

#### **CON HUEVO ESTRELLADO \$110**

### **LONCHECITO DE CHICHARRÓN CON MOLE \$125**

BIROTE SALADO CON FRIJOLES REFritos, RELLENO DE CHICHARRÓN PRENSADO EN SALSA DE MOLE ALMENDRADO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, JOCOQUE Y AJONJOLÍ.

### **LONCHECITO DE PANCITA \$125**

BIROTE SALADO CON FRIJOLES REFritos, PANCITA DE CERDO CRUJIENTE Y SUAVECITA EN SALSA ROJA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y SE ACOMPAÑA DE SALSA PICOSA MARTAJADA.

**HUEVOS CARBONARA \$130**

HUEVOS REVUELTOS CON PARMESANO, PIMIENTA FRESCA, DOS TIRAS DE TOCINO CRUJIENTES Y HOGAZA DE CENTENO DE NUESTRO EXPENDIO.

**CON AGUACATE \$165**

**BREAKFAST BURGER \$130**

BOLLO DE PAN BRIOCHE, HUEVOS REVUELTOS SUAVECITOS, QUESO CHIHUAHUA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SIRACHA MAYO, SE SIRVE CON CHIPS.

**CON TOCINO \$175**

**MOLLETE VERDE CON SALMÓN \$195**

CON EXTRA DE ACEITUNAS NEGRAS, ALIOLI DE CILANTRO Y SALMÓN AHUMADO CON ENELDO.

**MOLLETE MEXA \$95**

EL CLÁSICO MOLLETE MEXICANO CON BIROTE DE SANTA TERE DORADITO, FRIJOLES REFritos, QUESO DERRETIDO, ENSALADA VERDE CON TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, PEPINO PERSA Y QUESO COTIJA FRESCO ESPOLVOREADO.

**MOLLETE MEXA CON BARBACOA \$150**

CON EXTRA DE BARBACOA DE RES GUISADA CON LA SALSAS DE NUESTROS CHILAQUILES TATEMADOS DE TOMATE, CHILE DE ARBOL Y CACAHUATE.

**VERDE DE POLLO \$160**

MIX DE ESPINACA CON LECHUGA, PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON PESTO, VINAGRETA DE CÍTRICOS, TOMATE DESHIDRATADO, CHERRY, ACEITUNAS NEGRAS Y PIMIENTOS BABY.

**TOAST DE SALMÓN AHUMADO \$185**

GRAN REBANADA DE HOGAZA DE MIEL DORADITA CON QUESO CREMA Y ENELDO, ALCAPARRAS, CEBOLLA MORADA, LIMÓN REAL, HOJAS VERDES Y SALMÓN AHUMADO.





### PAL'HUEQUITO

#### **CHIPS CON DIP \$80**

BOWL DE CHIPS CASERAS CON SAL DE MAR, SE SIRVEN CON DIP DE QUESO CABRA Y CHILE JALAPEÑO.

### EMPAREDADOS

#### **ESTOS SE SIRVEN TODO EL DÍA HASTA LAS 6:30 PM**

VAN ACOMPAÑADOS DE ENSALADA VERDE O PAPAS CASERAS Y ENCURTIDOS.

#### **QUICHE VEGETARIANO \$120**

DE HUEVO CON PIMIENTO MORRÓN, TOMATITOS CHERRY, PAPA RALLADA Y CEBOLLA.

#### **QUICHE DE JAMÓN Y TOCINO \$140**

DE HUEVO CON JAMÓN DE PAVO AHUMADO, TOCINO, QUESO GOUDA Y ESPINACA.

#### **CROISSANT CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO \$130**

CROISSANT DE MANTEQUILLA, QUESO GOUDA Y JAMÓN DE PAVO AHUMADO CON MERMELADA DE FRAMBUESA CON CHIPOTLE.

#### **BOLLO DE ENSALADA DE POLLO \$160**

PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO CON ARÁNDANOS, ALMENDRAS Y COL MORADA ENCURTIDA.

#### **BOLLO DE PAVO Y TOCINO \$150**

PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, MOSTAZA DIJON, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO GOUDA, JAMÓN DE PAVO Y TOCINO CRUJIENTE.

#### **SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN \$175**

PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA GRATINADO CON QUESO ADOBERA Y OAXACA, JAMÓN DE PAVO AHUMADO Y MERMELADA DE FRAMBUESA CON CHIPOTLE.

### EL POSTRE

#### **PAY VASCO \$125**

PAY DE QUESO CREMA ESTILO VASCO, SERVIDO CON MERMELADA DE FRAMBUESA, RALLADURA DE LIMÓN REAL Y FRUTOS ROJOS.