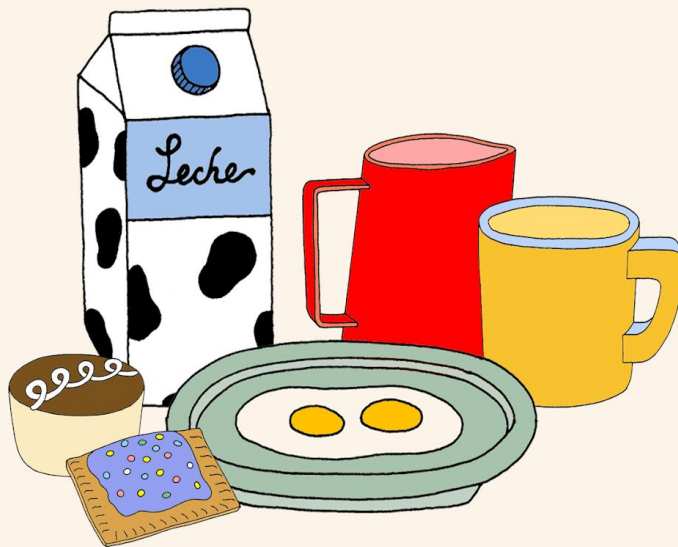


# MENÚ





## BEBIDAS CON CAFÉ

AMERICANO .....	\$40	MOKA .....	\$60
ESPRESSO .....	\$35	FLAT WHITE .....	\$55
ESPRESSO DOBLE .....	\$40	COLD BREW DE LA CASA .....	\$70
CAPPUCCINO.....	\$50	SUNRISE ESPRESSO .....	\$65
LATTE.....	\$50	RIN TIN TONIC .....	\$65
LATTE FRÍO .....	\$55	ROSEMARY SODA .....	\$65
LATTE FRÍO VAINILLA .....	\$60	DIRTY CHAI .....	\$75
PRENSA FRANCESA 450 ML.....	\$65	FRÍO.....	\$80
PRENSA FRANCESA 820 ML.....	\$85		

## SIN CAFEÍNA

JUGOS VILLA DE PATOS.....	\$60	<b>CAPICUA COMBUCHA .....</b>	<b>\$88</b>
GINGER ALE .....	\$38	<b>EXTRAS:</b>	
COCA COLA .....	\$38	VAINILLA .....	\$18
COCA COLA LIGHT .....	\$38	SHOT DE CAFÉ .....	\$18
TOPO CHICO .....	\$48	LECHE VEGETAL .....	\$18
CHOCOMIL .....	\$50		

## 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

CORONITA .....	\$40	LAB ROSÉ POR COPA .....	\$100
PIEDRA LISA .....	\$95	BOTELLA .....	\$490
COLIMITA .....	\$90	ESCAPADA VERDE / COPA .....	\$110
CAYACO.....	\$80	BOTELLA .....	\$530
TICUS .....	\$105		

## CÓCTELES

<b>CON CAFÉ</b>	
CARAJILLO .....	\$110
<b>VERMUT</b>	
CASQUIVANO .....	\$80
VERMUT-TONIC .....	\$95
<b>FRESCOS - CITRICOS</b>	
APEROL SPRITZ .....	\$130
MIMOSA .....	\$120
OPORTO TONIC .....	\$85



## LOS DESAYUNOS

ESTOS SE SIRVEN HASTA LAS 2:30 PM

### **BOWL DE YOGURT CON FRUTA Y GRANOLA \$88**

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

### **PUDÍN DE CHÍA VEGANO CON FRUTA \$108**

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

### **PAN FRANCÉS \$128**

CON REQUESÓN, CACAO BIBIS, MIEL DE ABEJA, FRUTOS ROJOS, PLÁTANO Y MANZANA

### **CON TOCINO CRUJIENTE \$160**

### **CHILAQUILES TATEMADOS \$98**

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 \$116**

### **CON PECHUGA DE POLLO \$148**

### **CON BARBACOA DE RES \$150**

### **CHILAQUILES ENMOLADOS \$98**

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

### **CON CHICHARRÓN PRENSADO \$150**

### **CHILAQUILES VERDES \$108**

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

### **CON HUEVO ESTRELLADO \$126**

### **LONCHECITO DE CHILAQUILES \$88**

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

### **CON HUEVO ESTRELLADO \$100**

### **LONCHECITO DE CHICHARRÓN CON MOLE \$98**

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

### **LONCHECITO DE PANCITA \$108**

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

### **AREPA DE CHILAQUILES \$110**

NUESTROS CHILAQUILES TATEMADOS DENTRO DE UNA AREPA LIBRE DE GLUTEN, HECHA POR NUESTROS AMIGOS VENEZOLANOS DE "LA AREPIZA"

**HUEVOS CARBONARA \$105**

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

**CON AGUACATE \$105**

**BREAKFAST BURGER \$118**

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

**CON TOCINO \$150**

**MOLLETE VERDE CON SALMÓN \$178**

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

**MOLLETE MEXA \$88**

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 \$140**

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

**VERDE DE POLLO \$148**

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 \$168**

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 \$98**

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

### **QUICHE DE JAMÓN Y TOCINO \$118**

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

### **CROISSANT CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO \$92**

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

### **BOLLO DE ENSALADA DE POLLO \$128**

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

### **BOLLO DE TOCINO Y MOSTAZA DIJON \$118**

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

### **SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN \$158**

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

## EL POSTRE

### **PAY VASCO \$99**

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

### **BUDÍN PERA \$120**

DELICIOSO BUDÍN DE PERA CALIENTITO, CON CARDAMOMO Y JENGIBRE, SE SIRVE CON CARAMELO Y HELADO ARTESANAL DE VAINILLA.