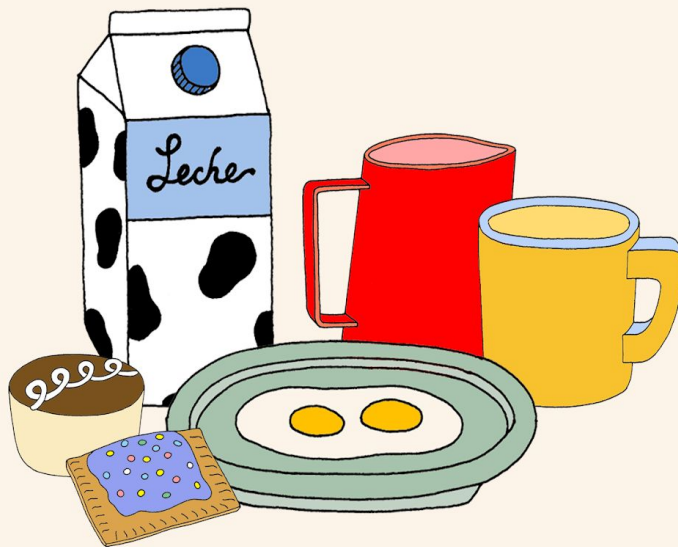


MENÚ





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	CAPICUA COMBUCHA	\$88
GINGER ALE	\$38	EXTRAS:	
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		
BELLAS ARTES LAGER	\$100		
ORDEN SUPREMA	\$120		
CHATITA	\$135		

CÓCTELES

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



LOS DESAYUNOS

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 PENSADO \$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 PENSADO 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 \$135

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.