

10 - 13 HS.



A. M.

\$185 SÁNDWICH TOCINO
Pan brioche, queso manchego, alioli casero, tocino, arúgula, aguacate y huevo orgánico.

\$120 CHILAQUILES*
En salsa de chile morita con queso de Chiapas, crema, cebolla morada y cilantro criollo

\$155 Con milanesa de pollo

\$140 Con huevo

\$155 Con aguacate

\$145 ENCHILADAS*
En salsa de chile morita, rellenas de pollo, con crema, queso de Chiapas, cebolla morada y cilantro

\$155 Rellenas de huevo

\$80 MOLLETES
Pan de la casa con frijoles negros y queso gratinado, con pico de gallo

\$135 Con aguacate

\$190 GRILLED CHEESE GUACAMOLE
Sándwich de guacamole con mezcla de quesos, mantequilla de ajo y un toque de aceite de macha acompañado de ensalada

\$120 TORTA DE CHILAQUIL
Pan de la casa, chilaquiles, queso de Chiapas, crema y cilantro criollo

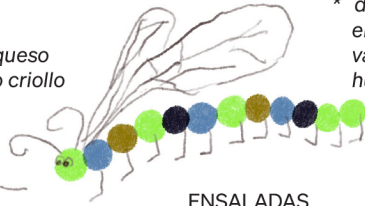
\$155 Con milanesa de pollo empanizada

\$170 HUEVITOS TOCINO
Dos huevos de rancho, aguacate, tocino, papitas al limón con za'atar y pan de masa madre

\$170 TOAST DE AGUACATE
Pan de masa madre, jocottage, aguacate, aceite de oliva y za'atar

\$190 Con huevo orgánico

* disponibles todo el día (excepto variantes con huevo)



ENSALADAS

\$110 ENSALADA BAR MINI
Mezcla de lechugas con pepino, jitomate cherry, vinagreta, aceitunas y alcaparras

\$155 ENSALADA ARCOÍRIS
Mezcla de lechugas, aguacate, queso de cabra, cherrys marinados, pollo a la plancha y vinagreta

\$125 ENSALADA DE CHERRYS Y PEPINILLOS
Lechugas, arúgula, pepinillos encurtidos, pepita caramelizada, queso de cabra, jitomate cherry y vinagreta de vino tinto

LONCHES Y SÁNDWICHES

\$190 GRILLED CHEESE GUACAMOLE
Sándwich de guacamole con mezcla de quesos, mantequilla de ajo y un toque de aceite de macha, acompañado de ensalada

\$125 LONCHE DE MILANESA
Frijoles, aguacate, quesillo y milanesa de pollo empanizada, acompañado con papita chips

\$175 SÁNDWICH DE POLLO Y PESTO
Pan de masa madre, arúgula, jitomate deshidratado, queso parmesano, pesto de albahaca y pechuga de pollo a la plancha

13 - 17 HS.



P. M.

SOPAS Y ENTRADAS

\$70 Sopa de la semana

\$110 Guacamole

\$110 Papitas rostizadas al limón y za'atar

BOWLS

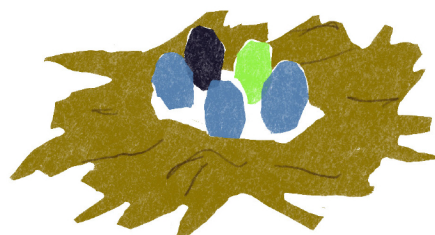
\$160 BOWL MINI
Arroz basmati, mezcla de lechugas, mezcla de vegetales rostizados, aguacate, vinagreta y milanesa de pollo empanizada o a la plancha

\$125 Vegetariano

\$180 BOWL DE ATÚN
Arroz basmati, lomo de atún sellado, pepino, mezcla de vegetales rostizados, aceite de macha y ajonjolí negro

\$155 BOWL DE ALBÓNDIGAS
Arroz basmati, salsa de frijol, albóndigas al chipotle, ejote y vegetales rostizados

\$155 BOWL DE QUINOA
Espinaca, quinoa, garbanzos y cherrys rostizados, ejote, rábano sandía, aderezo de la casa y pechuga asada



\$25 AGUA DEL DÍA
335 ml

\$60 LIMONADA MINERAL

\$40 CAFÉ AMERICANO

\$55 FÉLIX SCHÖRLE
Mandarina
Manzana
Maracuyá
Guayaba
Frambuesa

BEBIDAS

\$85 KOMBUCHA UMANI
Hoja de higo
Naranja cúrcuma
Toronja romero
Hojasanta
Frambuesa

\$35 AGUA MINERAL
\$55 Suero

CERVEZA

\$50 Barta Clanca

\$100 Colimita

\$110 Piedra Lisa

+\$20 Michelada

OTRAS BEBIDAS

\$120 Mezcal espadín

\$150 Vermut tónico

\$130 Vermut en las rocas

\$170 Negroni mezcal

\$150 Primo campechano

VINO NATURAL
Copeos desde 200

