

## TACOS

Porción 2 tacos

De soya:

✓ Pastor (V)	\$74
✓ Cochinita pibil (V)	\$74
✓ Chicharrón prensado (V)	\$74

✓ Platillo Ovolactovegetariano (Ov)  
Platillo Vegano (V)

✓ Flor de calabaza rellena de queso (Ov)	\$74
✓ Nopalitos con orégano (V)	\$64
✓ Champiñones (V)	\$65
✓ Rajas con elote y crema (Ov)	\$65
✓ Cascaritas de papa (V)	\$58
+ Queso oaxaca	+ \$30

## POSTRES

Crepa de cajeta con nuez 357kcal	\$123
Blintzes rellenos de queso crema con un toque de canela y coulis de frutas 296kcal	\$132
Pastel del día	\$80
Flan casero 158kcal	\$72
✓ Pan de plátano 167kcal	\$35
Pan de elote 160kcal	\$35
Rol de canela	\$35
Pan de muerto (en temporada)	\$46

## BEBIDAS

Refrescos (355mL)	\$52	Cerveza (355 mL)	\$65
Agua del día	\$36	Corona, Victoria, Pacífico, León, Montejo y Modelo Especial	
Refrescos light (355mL)	\$55	Porción michelada (2oz)	\$18 más
Limonada o naranjada	\$52	Porción michelada cubana (2oz)	\$18 más
Botella de agua	\$30	Porción clamato (4oz)	\$43 más
Sangría natural	\$63		
Jarra chica clericot (900mL)	\$163		
Jarra grande clericot (1.5 L)	\$297		

## CAFÉS

Café Americano	
Chico	\$39
Grande	\$45
Cortado	\$8 más
Café Americano descafeinado	\$15 más
Café Express	\$39
Doble	\$57
Café Capuchino	\$51
Café Capuchino con cajeta	\$62
Café Latte	\$61
Café Moka	\$61
Chocolate frío	\$62
Chocolate caliente	\$62
Chai latte	\$72

Té importado	\$44
Vaso de leche	\$45
Soya, coco o almendra	\$16 más

**Frappés** \$98

Chai negro, chocolate, chocolate blanco y café

**Smoothie natural** \$75

## JUGOS

	Chico	Grande
De naranja	\$38	\$47
De toronja	\$38	\$47
De Zanahoria	\$38	\$47
Combinado		\$56
Verde		\$64
Apio, nopal, piña, naranja		
Tropical		\$64
Toronja, piña, fresa		

Licuadaos naturales \$76

## LOS INICIOS



✓ Platillo Ovolactovegetariano (Ov)  
Platillo Vegano (V)

✓ Envueltos de Jamaica con guacamole y un toque de salsa 3 chiles (Ov) 412kcal	\$108
Tostaditas de tinga de pollo, con aguacate y un toque de crema 620kcal	\$90
✓ Bolitas de plátano macho rellenas de frijol sobre mole 370kcal	\$89
✓ Sopositos con frijoles, lechuga, queso fresco y crema (Ov) 232kcal	\$83
Burrito de chilorio con aguacate, frijoles y crema 561kcal	\$98
✓ Con chilorio de soya (Ov) 427kcal	\$88

## SOPAS

✓ Crema de poblano, flor de calabaza, grano de elote y queso (Ov) 373kcal	\$94
Consomé de pollo con pechuga deshebrada, arroz, queso panela, aguacate, jitomate, cebolla y chile serrano 120kcal	\$94
✓ Fideo seco a los 3 chiles, con queso fresco, aguacate crema y cebolla morada (Ov) 552kcal	\$97
✓ Crema de frijol acompañada de juliana de tortilla, queso panela, crema y aguacate (Ov) 279kcal	\$97
✓ Crema de papa casera (Ov) 338kcal	\$91

## ENSALADAS






✓ Mezcla de lechugas, manzana, aguacate y almendra fileteada, con aderezo de naranja y hierbabuena (Ov) 261kcal	\$123
✓ Mezcla de lechugas acompañadas de queso de cabra, jitomate y aceitunas negras, con aderezo de albahaca (Ov) 358kcal	\$140
✓ Mezcla de lechugas y espinaca con trozos de manzana verde y roja, nueces, arándanos y queso feta, con aderezo de miel y mostaza (Ov) 551kcal	\$140
Mezcla de lechugas, pechuga de pollo asada, tocino y queso parmesano con aderezo de almendra 478kcal	\$160

## LOS DE CASA

Rollo de pechuga de pollo, relleno de queso gouda acompañado de trozos de manzana, bañada en salsa dulce 478kcal	\$196
Rollo de pechuga de pollo relleno de flor de calabaza, setas y champiñones, con salsa poblana, queso fresco y un toque de crema 599kcal	\$196
✓ Chile relleno de queso panela, bañado en caldillo de jitomate acompañado de arroz y frijoles (Ov)	\$127
✓ Enchiladas verdes, rojas o poblanas rellenas de queso (Ov) 635kcal	\$140
Enchiladas verdes, rojas o poblanas rellenas de pollo 640kcal	\$153
✓ Enchiladas rojas o verdes rellenas de jamaica (Ov) 702kcal	\$136
✓ Enchiladas de jamaica en salsa de 3 chiles con crema y queso fresco (Ov) 702kcal*	\$142
Pechuga de pollo empanizada acompañada de ensalada mixta 499kcal	\$145
Tacos dorados de pollo con lechuga, crema y queso 593 kcal	\$143
Arrachera en salsa 3 chiles, con guarnición de nopales, cebollitas y frijoles refritos 691 kcal	\$218
Albóndigas rellenas de queso, acompañadas de arroz y frijoles 513 kcal	\$138
Cecina de res acompañada de cascaritas de papa 643 kcal	\$215
Milanesa de res acompañada de ensañada mixta 582 kcal	\$150
Enmoladas (oaxaqueñas) de pollo con queso y crema 722 kcal	\$153
Filete de pescado adobado empapelado 446 kcal	\$198
Salmón al chipotle o tamarindo con guarnición de piña y pico de gallo	\$347

También tenemos enchiladas, enmoladas y enfrijoladas con 2 piezas.

## LOS DE SIEMPRE

Los tradicionales molletes gratinados con pico de gallo <small>572kcal</small>	\$90
Con chorizo <small>735kcal</small> tocino <small>766kcal</small> o pechuga de pavo <small>610kcal</small>	\$103
 Con chorizo de soya <small>659kcal</small>	\$103
 Con rajas y elote <small>628kcal</small>	\$103
 Con champiñones, setas y flor de calabaza (Ov) <small>607kcal</small>	\$103
 De 2 quesos <small>675kcal</small>	\$115
 Hot cakes (Ov)	\$88
Sincronizada con queso gouda, pechuga de pavo y rajas <small>333kcal</small>	\$99

## POSTRES

Crepa de cajeta con nuez <small>357kcal</small>	\$123
Blintzes rellenos de queso crema con un toque de canela y coulis de frutas <small>296kcal</small>	\$132
Pastel del día	\$80
Flan de cajeta <small>158kcal</small>	\$72
Rol de canela, panque de elote o plátano <small>165kcal</small>	\$35

**Haz tu paquete agregando \$49 a tu platillo de desayuno que incluye:**  
**1 jugo chico de naranja, zanahoria o toronja y un café americano o té chico**

## BEBIDAS

Refrescos (355mL)	\$48	Cerveza (355 mL)	\$65
Agua del día	\$33	Corona, Victoria, Pacífico, León, Montejo y Modelo Especial	
Refrescos light (355mL)	\$50	Porción michelada (2oz)	\$18 más
Limonada o naranjada	\$48	Porción michelada cubana (2oz)	\$18 más
Botella de agua	\$29	Porción clamato (4oz)	\$43 más
Sangría natural	\$58		
Jarra chica clericot (900mL)	\$163		
Jarra grande clericot (1.5 L)	\$297		

## CAFÉS

Café Americano	
Chico	\$39
Grande	\$45
Cortado	\$8 más
Café Americano descafeinado	\$15 más
Café Express	\$39
Doble	\$57
Café Capuchino	\$51
Café Capuchino con cajeta	\$62
Café Latte	\$61
Café Moka	\$61
Chocolate frío	\$62
Chocolate caliente	\$62
Chai latte	\$72

Té importado	\$44
Vaso de leche	\$45
Soya, coco o almendra	\$16 más
<b>Frappés</b>	\$98
Chai negro, chocolate, chocolate blanco y café	
<b>Smoothie natural</b>	\$75

## JUGOS

	Chico	Grande
De naranja	\$38	\$47
De toronja	\$38	\$47
De Zanahoria	\$38	\$47
Combinado Verde		\$56
Apio, nopal, piña, naranja		\$64
Tropical		\$64
Toronja, piña, fresa		

Licuadaos naturales \$76

## PARA EMPEZAR

✓ Avena con canela, manzana, plátano, pasas y fresa (V) 294kcal	\$83
Con leche entera, deslactosada, de soya, almendra o coco	\$16 más
✓ Plato de fruta de la estación	
- Chico 124kcal	\$52
- Grande 178kcal	\$104
- Con Yogurth o queso cottage y granola 253kcal	\$26 más
Bisquet con mermelada de fresa, frambuesa o zarzamora (Ov) 301kcal	\$69
Croissant con mantequilla y mermelada de fresa, frambuesa o zarzamora (Ov) 332kcal	\$78
Pan de rancho a la plancha con mantequilla, azúcar y un toque de canela (Ov) 399kcal	\$60

## LOS DE LA GRANJA

Huevos fritos o revueltos sobre tortillas fritas con pechuga de pavo, queso gouda (importado) y frijoles refritos, bañados en salsa verde o roja 560kcal	\$123
Huevos revueltos con queso Oaxaca y chorizo 399kcal	\$124
✓ Con chorizo de soya (Ov) 399kcal	\$115
✓ Huevos revueltos con chilorio de soya (Ov) 399kcal	\$124
✓ Huevos revueltos en salsa pasilla sobre tortillas fritas con crema y aguacate (Ov)	\$124
✓ Huevos estilo Veracruz con frijoles refritos y un toque de salsa 3 chiles (Ov)	\$124
✓ Omelette de flor de calabaza, champiñones y setas con salsa pasilla (Ov)	\$116
✓ Omelette de huitlacoche con salsa poblana (Ov)	\$122
Omelette de pechuga de pavo y queso gouda (importado) con salsa poblana	\$138
✓ Omelette de queso panela y flor de calabaza (Ov)	\$122
✓ Omelette de queso de cabra con salsa de jitomate	\$150

También tenemos enchiladas, enmoladas y enfrijoladas con 2 piezas.

## LOS DE CASA

✓ Nuestros chilaquiles con un toque de crema y queso en salsa verde o roja (Ov)	\$120
Chilaquiles con pollo	\$129
Chilaquiles con 2 huevos	\$123
Con pollo y 2 huevos (revueltos o estrellados)	\$132
Con pollo en salsa pasilla o poblana	\$135
Con arrachera en salsa 3 chiles	\$221
Gratinados + \$17	
✓ Dobladas (3) de champiñones, setas y flor de calabaza con guarnición de nopalitas (V)	\$108
Enchiladas de pollo verdes o rojas con crema y queso fresco	\$153
Enchiladas de pollo en salsa pasilla o poblana con queso fresco y crema	\$153
✓ Enchiladas de jamaica en salsa de 3 chiles con crema y queso fresco	\$143
Enfrijoladas de pollo con queso fresco y un toque de crema	\$127
✓ Enfrijoladas rellenas de rajas con elote, un toque de crema y aguacate (Ov)	\$114
✓ Enfrijoladas rellenas de queso panela, un toque de crema y aguacate (Ov)	\$154
Enmoladas (oaxaqueñas) de pollo con queso y crema	\$155

## LAS DE TRIGO

✓ Crepa rellena de huitlacoche con salsa poblana o salsa de frijol (Ov)	\$133
Crepa rellena de pollo, rajas, elote y flor de calabaza en salsa poblana	\$138
✓ Crepa rellena de champiñones, setas y flor de calabaza en salsa de 3 chiles (Ov)	\$136

## MENÚ VEGANO Y OVOLACTOVEGETARIANO

### DESAYUNOS

Huevos revueltos con chilorio de soya (Ov)	\$124
Huevos revueltos en salsa pasilla sobre tortillas fritas con crema y aguacate (Ov)	\$124
Huevos estilo Veracruz con frijoles refritos y un toque de salsa 3 chiles (Ov)	\$124
Omelette de flor de calabaza, champiñones y setas con salsa pasilla (Ov)	\$116
Omelette de huitlacoche con salsa poblana (Ov)	\$122
Omelette de queso panela y flor de calabaza (Ov)	\$122
Omelette de queso de cabra con salsa de jitomate	\$150
Avena con canela, manzana, plátano, pasas y fresa (V)	\$83
Con leche entera, deslactosada, de soya, almendra o coco	\$16 más
Plato de fruta de la estación	
- Chico. \$52. - Grande. \$104. - Con Yogurth o queso cottage y granola \$26 más	
Bisquet con mermelada de fresa, frambuesa o zarzamora (Ov)	\$69
Croissant con mantequilla y mermelada de fresa, frambuesa o zarzamora (Ov)	\$78
Pan de rancho a la plancha con mantequilla, azúcar y un toque de canela (Ov)	\$60

### SOPAS

Crema de poblano, flor de calabaza, grano de elote y queso (Ov)	\$94
Fideo seco a los 3 chiles, con queso fresco, aguacate crema y cebolla morada (Ov)	\$94
Crema de frijol acompañada de juliana de tortilla, queso panela, crema y aguacate (Ov)	\$97
Crema de papa casera (Ov)	\$91

### ENSALADAS

Mezcla de lechugas, manzana, aguacate y almendra fileteada, con aderezo de naranja y hierbabuena (Ov)	\$123
Mezcla de lechugas acompañadas de queso de cabra, jitomate y aceitunas negras, con aderezo de albahaca (Ov)	\$140
Mezcla de lechugas y espinaca con trozos de manzana verde y roja, nueces, arándanos y queso feta, con aderezo de miel y mostaza (Ov)	\$140

### FUERTES

Chile relleno de queso panela, bañado en caldillo de jitomate acompañado de arroz y frijoles	\$127
Enchiladas verdes, rojas o poblanas rellenas de queso	\$140
Enchiladas rojas o verdes rellenas de jamaica	\$136
Enchiladas de jamaica en salsa de 3 chiles con crema y queso fresco	\$142
Dobladitas (3) de champiñones, setas y flor de calabaza con guarnición de nopalitas	\$108
Envueltos de Jamaica con guacamole y un toque de salsa 3 chiles	\$108
Sopesitos con frijoles, lechuga, queso fresco y crema	\$83
Burrito con aguacate, frijoles, crema con chilorio de soya	\$88

### TACOS

Porción 2 tacos		Flor de calabaza rellena de queso	\$74
De soya:		Nopalitas con orégano	\$64
Pastor	\$74	Champiñones	\$65
Cochinita pibil	\$74	Rajas con elote y crema	\$65
Chicharrón prensado	\$74	Cascaritas de papa	\$58
		+ Queso oaxaca	+ \$30

## TEQUILA

1800 Cristalino	\$160
1800 Añejo	\$220
1800 Blanco	\$160
Jose Cuervo Reposado	\$110
Cazadores	\$116
Centenario Plata	\$110
Centenario Reposado	\$110
Herradura Blanco	\$150
Herradura Reposado	\$170
Jimador	\$160
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$230

## BRANDY

Azteca de Oro	\$99
Don Pedro	\$80
Fundador	\$80
Terry Centenario	\$110
Torres10	\$130

## MEZCAL

400 Conejos	\$130
Alacran	
Union	
Hormigas	

## COGNAC

Martell VSop	\$325
Remy Martin Vsop	\$225

## VODKA

Absolut Azul	\$99
Absolut Citron	\$99
Absolut Mandarin	\$99
Absolut Tamarindo	\$99
Smirnoff	\$90
Stolichnaya	\$110
Wyborowa	\$90

## RON

Appleton Blanco	\$120
Appleton Special	\$120
Appleton State	\$125
Bacardi añejo	\$100
Bacardi Blanco	\$120
Havanna 3 años	\$113
Havanna 7 años	\$125
Malibu	\$90
Matusalem	\$130

## WHISKY

Buchannans	\$180
Chivas Regal 12 años	\$170
Jhonnie Walker Etiqueta Negra	\$140
Jhonnie Walker Etiqueta Roja	\$90
J&B	\$100
Jack Daniels	\$140
Jameson	\$140

## DIGESTIVOS

Amaretto	\$100
Amaretto di saronno	\$162
Anis Cadenas	\$104
Sambuca Nero	\$105
Chinchon Seco	\$60
Chinchon Dulce	\$60
Gingerale	\$140

## CERVEZA

Cerveza (355 mL)	\$65
Corona, Victoria, Pacífico, León, Montejo y Modelo Especial	
Noche Buena (en temporada)	
Porción michelada (2oz)	\$18 más
Porción michelada cubana (2oz)	\$18 más
Porción clamato (4oz)	\$43 más

## CÓCTELES

Bull	\$160
Bloody Mary	\$160
Carajillo	\$120
Cuba	\$120
Paloma	\$160
Margarita	\$160
Sangría preparada	\$70
Clericot jarra chica	\$154

## LICORES

Baileys	\$92
Licor del 43	\$148
Menta verde	\$60
Kahlua	\$60

## VINO

Individual	\$180
Por copa	\$110