

All items on our menu are sourced locally and responsibly most of our products come directly from the farms around us, including our own. The seafood is fished locally or from our neighbors in baja california norte. Our animal dishes are sourced from native fauna of Mexico. Certain products may not be available according to seasonality.

PARADERO
TODOS SANTOS

From the soil to your soul

TENOCH

TODOS SANTOS



BREAKFAST

7:00 to 11:30 am

Seasonal Fruit
\$8.00

Acai Bowl
Banana | Chia | Red Fruits |
Crumble
\$15.00

Avocado Toast
Poached Egg
\$13.00

French Toast
Burned Lemon Cream | Red Fruits
Culis
\$18.00

Chilaquiles
Ocosingo Cheese | Sour Cream |
Avocado | Fried Egg | Hoja Santa Red
Salsa or Epazote Green Salsa.
\$15.00

Mushrooms
Quesadillas
Asadero Cheese
\$12.00

Extra
Pork or Turkey Ham | Mushrooms | Vegetables | Avocado |
Toasted Brea | Beans Purée Tortilla (3Pcs) | Chicken Breast
\$6.00

Burritos
With beans Purée
-Scrambled Eggs
-Machaca
-Vegetables Beans Purée
\$8.00

Eggs
Scrambled, Fried or Poached |
Beans Purée
\$8.00

Rancheros Eggs
Ocosingo Cheese | Hoja Santa
Red Salsa
\$12.00

Eggs Over Hoja Santa
Beans Purée | Ocosingo Cheese
\$10.00

Mushrooms Omelette
Beans Purée | Ocosingo Cheese
\$10.00

Egg Sandwich
Home made bread | Scrambled
egg | Bacon | Avocado
\$13.00

COFFEE

Americano*	\$4.00
Espresso*	\$5.00
Cappuccino	\$5.00
Latte Mocaccino	\$5.00
Chai	\$5.00
Flat White	\$6.00
Ginger Coffee	\$5.00
Iced Espresso Tonic	\$5.00
Tea o infusion*	\$5.00
Matcha	\$5.00

JUICE S

Orange	\$6.00
Grapefruit	\$5.00
Orange with Strawberry	\$7.00
Green	\$6.00
Blueberry & Yuzu	\$7.00
Mimosa	\$15.00

Prices in USD 16% VAT is included
Prices will be charged in national currency at the corporate
exchange rate on the day of consumption.
Service not Included

Todos los ingredientes de nuestro menú se obtienen de forma local y responsable. La mayoría de nuestros productos provienen directamente de las granjas que nos rodean, incluida la nuestra. Los mariscos se pescan localmente o de nuestros vecinos en baja california norte . Nuestros platillos de origen animal provienen de fauna nativa de México. Puede haber momentos en los que ciertos ingredientes no estén disponibles debido a la disponibilidad del mercado.

De la tierra a tu alma

PARADERO
TODOS SANTOS

TENOCH

TODOS SANTOS

DESAYUNO

7:00 a 11:30 am



Fruta de Temporada
\$158.00

Acai Bowl
Plátano | Chía | Frutos Rojos |
Crumble
\$296.25

Avocado Toast
Huevo Poché
\$256.75

Pan Francés
Crema de Limón Quemado | Culis de
Frutos
\$355.50

Chilaquiles
Queso Ocosingo | Crema | Aguacate |
Huevo Frito | Salsa Roja con Hoja Santa o
Salsa Verde con Epazote
\$296.25

Quesadillas de Champiñón
Queso Asadero
\$237.00

Extra
Jamón de Pavo o Cerdo | Champiñón | Vegetales | Aguacate |
Pan Tostado | Frijol Refrito | Tortilla (3Pzs) | Pechuga de Pollo
\$118.50

Burritos
Con puré de Frijol
- Huevo Revuelto
- Machaca
- Vegetales
\$158.00

Huevos
Revueltos, Fritos o Poché | Puré de
Frijol
\$158.00

Huevos Rancheros
Queso Ocosingo | Salsa Roja con
Hoja Santa
\$237.00

Huevos En Hoja Santa
Puré de Frijol | Queso Ocosingo
\$197.50

Omelette De Champiñón
Puré de Frijol | Queso Ocosingo
\$197.50

Sandwich de Huevo
Pan hecho en casa | Huevo
revuelto | Tocino | Aguacate
\$253.50

CAFÉ	
Americano*	\$79
Espresso*	\$98.75
Cappuccino	\$98.75
Latte	\$98.75
Mocaccino	\$98.75
Chai	\$98.75
Flat White	\$118.5
Ginger Coffee	\$98.75
Iced Espresso Tonic	\$98.75
Té o Infusión*	\$98.75
Matcha	\$118.5

JUGOS	
Naranja	\$118.5
Toronja	\$98.75
Naranja con Fresa	\$138.25
Verde	\$118.5
Mora Azul y Yuzu	\$138.25
Mimosa	\$296.25

Precios en MXN 16% IVA incluido
Los precios serán cobrados en moneda nacional al tipo de cambio corporativo del día de su consumo.
Servicio no Incluido.