



BREAKFAST

SWEETS

PLATO DE FRUTA \$190

Seasonal selection of the day accompanied by granola and yogurt.

OVERNIGHT OATS JAR \$230

Hydrated oats in coconut milk with chia served with strawberries, pistachios, almond butter and cocoa nibs.

FRENCH TOAST \$260

Brioche bread soaked in vanilla milk accompanied by almond butter, guava jam, cocoa nibs and vanilla ice cream.

SOURDOUGH TOAST WITH PEANUT BUTTER \$260

Toasted slice of sourdough bread, topped with peanut butter. With banana and red fruits, pink guava compote, candied pecans, and shredded coconut.

PANCAKES \$210

Accompanied by maple syrup, almond butter, banana, Nutella, strawberries and guava jam.

With bacon \$250

EGGS

EGGS, ANY STYLE \$230

Fried, scrambled, or divorced. Served with salad, roasted potatoes, refried beans, and handmade tortillas.

HUEVOS CAZUELA \$265

Two fried eggs topped with roasted tomato sauce, served with avocado, goat cheese, sour cream, and pickled onion.

With Valladolid longaniza sausage \$285

With chopped arrachera flank steak \$295

BLACK FLORE EGGS \$265

A version of the classic Benedict eggs: two poached eggs served on sourdough bread, spinach and black hollandaise sauce painted with recado negro, arugula salad with crispy bacon and roasted potatoes.

Vegetarian option without bacon \$220

CROQUE MADAME \$265

Brioche bread sandwich with ham and manchego cheese, bathed in white sauce, au gratin, and finished with a fried egg. Served with green salad.

HUEVOS ROTOS \$260

French fries with serrano ham or bacon, topped with two fried eggs and served with toasted bread.

HAM AND CHEESE OMELETTE \$245

Stuffed with ham and cheese, topped with a light chipotle sauce. Served with beans, salad, and baked cambray potatoes.

MAIA OMELETTE \$255

Stuffed with mushrooms and spinach, sautéed with goat cheese. Bathed with house red salsa. Served with baked beans and cambray potatoes.

SALADOS

ENCHILADAS/ENFRIJOLADAS - 3 PIECES

Choose a filling:

Egg \$250 | Chicken \$310 | Cheese \$250 | Vegetables \$245

Choose green, red, mole, or bean salsa and the filling you choose. Served with fresh herbs, crema fresca, lime-pickled onions, and Valladolid longaniza sausage.

QUESADILLAS (1 piece) \$150

Choose filling:

- Cochinita
- Chorizo
- Chicken
- Mushrooms
- Mushroom cochinita 
- Vegan chorizo 
- Nopales 

Two pieces, prepared with Oaxaca cheese and mashed avocado. With vegan cheese +\$15

CHILAQUILES \$190

Choose your salsa: green | red | mole

Served with fresh herbs, sour cream, sliced radish, julienned red onion, and avocado.

With egg \$240 | with chicken \$260 | with castacán \$280

TOFU WITH VEGAN CHORIZO

Scrambled and served with roasted tomatoes, leaf salad, toasted bread, and house beans.

AVO TOAST \$210

Toasted sourdough bread with avocado, lime, cherry tomato, chili, and olive oil.

With egg \$245 | with serrano ham \$250

With sautéed mushrooms \$240 | With goat cheese \$245

MOLLETES \$150

Two pieces of toasted bread with refried beans, gouda cheese au gratin served with pico de gallo.

With chicken \$180 | With chorizo \$175 | With castacán \$180

With ham \$175 | With cochinita pibil \$180

EXTRAS

French fries \$195
Avocado \$60
Toasted bread \$40
Rice \$50
Beans \$40
Bacon \$70

Pita bread \$40
Crudités \$40
Vegetables \$40
Salad \$70
Manchego \$40
Panela \$40

Goat cheese \$40
Blue cheese \$40
Yogurt \$30
Granola \$30
Nutella \$40
Chicken \$100

THE DAY'S PASTRIES \$100

Ingredients may vary as we use seasonal products. Prices are in Mexican pesos; service is not included. Please inform your waiter about allergies or intolerances.



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE

LO DULCE

PLATO DE FRUTA \$190

Selección del día dependiendo de la temporada acompañado de granola y yogurt.

OVERNIGHT OATS JAR \$230

Avena hidratada en leche de coco con chía, servida con fresas, pistaches, mantequilla de almendra y nibs de cacao.

PAN FRANCÉS \$260

Pan brioche remojado en leche con vainilla acompañado de mantequilla de almendra, mermelada de guayaba, nibs de cacao y helado de vainilla.

TOAST DE MASA MADRE CON MANTEQUILLA DE MANÍ \$260

Rebanada de pan de masa madre tostada, copeteada de crema de cacahuete. Con plátano y frutos rojos, compota de guayaba rosa, nuez garapiñada y coco rallado.

HOTCAKES \$210

Acompañados de miel de maple, mantequilla de almendra, plátano, Nutella, fresas y mermelada de guayaba.
Con tocino \$250

HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$230

Estrellados, revueltos o divorciados. Servidos con ensalada, papas trozadas, frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

HUEVOS CAZUELA \$265

Dos huevos estrellados, bañados con salsa de jitomate asado. Acompañados de aguacate, queso de cabra, crema ácida y cebolla encurtida.
Con longaniza de Valladolid \$285 | Con arrachera picada \$295

HUEVOS BLACK FIORE \$265

Versión de huevos benedictinos: dos huevos pochados servidos sobre pan de masa madre, espinaca y salsa holandesa negra -pintada con recado negro-, ensalada de arúgula con tocino crujiente y papas trozadas.
Opción vegetariana sin tocino \$220

CROQUE MADAME \$265

Sándwich de pan brioche, con jamón y queso manchego, bañado en salsa blanca, gratinado al momento y terminado con un huevo estrellado. Se acompaña con ensalada de hojas verdes.

HUEVOS ROTOS \$260

Papas a la francesa con jamón serrano o con tocino, cubiertas con dos huevos estrellados y servidas con pan tostado.

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO \$245

Relleno de jamón y queso, bañado con salsa ligera de chipotle. Se acompaña con frijoles, ensalada y papas cambray horneadas.

OMELETTE MAIA \$255

Relleno de champiñones y espinacas salteados con queso de cabra. Bañado con salsa roja de la casa. Acompañado de frijoles y papas cambray horneadas.

SALADOS

ENCHILADAS/ENFRIJOLADAS - 3 PIEZAS

Escoge el relleno:

Huevo \$250 | Pollo \$310 | Queso \$250 | Verduras \$245
Escoge salsa verde, roja, mole o de frijol y el relleno que quieras. Servidas con hierbas frescas, crema fresca, cebollitas encurtidas en limón y longaniza de Valladolid.

QUESADILLAS (1 pieza) \$150

Escoge el relleno:

- Cochinita
- Chorizo
- Pollo
- Hongos
- Cochinita de setas 
- Chorizo vegano 
- Nopales 

Dos piezas. Preparadas con queso Oaxaca y aguacate pisado.
Con queso vegano +\$15

CHILAQUILES \$190

Escoge tu salsa: verde | roja | mole

Servidos con hierbas frescas, crema ácida, rábano laminado, cebolla morada en juliana y aguacate.
Con huevo \$240 | Con pollo \$260 | Con castacán \$280

TOFU CON CHORIZO VEGANO

Revuelto y acompañado de tomates rostizados, ensalada de hojas, pan tostado y frijoles de la casa.

AVO TOAST \$210

Pan de masa madre tostado con aguacate pisado, limón amarillo, tomate cherry, chile quebrado y aceite de oliva.
Con huevo \$245 | Con jamón serrano \$250
Con hongos salteados \$240 | Con queso de cabra \$245

MOLLETES \$150

Dos piezas de pan tostado con frijol refrito, queso gouda gratinado acompañado de pico de gallo.
Con pollo \$180 | Con chorizo \$175 | Con castacán \$180
Con jamón \$175 | Con cochinita pibil \$180

EXTRAS

Papas fritas \$195
Pan pita \$40
Q. de cabra \$40
Aguacate \$60
Crudités \$40
Queso azul \$40

Pan tostado \$40
Vegetales \$40
Yogurt \$30
Arroz \$50
Ensalada \$70
Granola \$30

Frijol \$40
Manchego \$40
Nutella \$40
Tocino \$70
Panela \$40
Pollo \$100

PAN DULCE DEL DÍA \$100

Usamos productos de temporada, por lo que los ingredientes pueden variar. Precios en pesos mexicanos, servicio no incluido. Haga saber a su mesero sobre alergias o intolerancias.

 VEGETARIANO •  VEGANO •  SIN GLUTEN