



DE LA GRANJA A LA MESA



Junto con productores de Teotihuacán, Xochimilco y Huasca caminamos hacia un modelo de la granja a la mesa.

Cocinamos con proteínas animales de ranchos de pastoreo, productos del mar clasificados como sostenibles y frutas y hortalizas cultivadas sin agrotóxicos. A partir de lo local, dialogamos con lo global. Como plataforma colaborativa, construimos por medio del intercambio a través de residencias gastronómicas.



JUGOS

EXPRIMIDOS

Naranja (260 ml) \$90

Toronja (260 ml) \$90

PRENSADOS EN FRÍO

Verde (260 ml) \$110
Pepino, apio, espinaca, kale, perejil, limón, sal, jengibre, manzana

Cúrcuma naranja (260 ml) \$110
Naranja, manzana, cúrcuma, limón, pimienta negra

Raíces (260 ml) \$110
Betabel, zanahoria, jengibre, limón

SHOTS

Bienestar (60 ml) \$90
Jengibre, limón, pimienta cayena

Vital (60 ml) \$90
Agua de coco, cúrcuma, limón, pimienta negra

Reset (60 ml) \$90
Jengibre, limón, piña, vinagre de sidra de manzana

HORCHATAS

Amaranto (150 ml) \$115
Manzana, cardamomo, miel de magüey

Avena (150 ml) \$115
Macadamia, cúrcuma, miel, pimienta negra

LECHES

Shot de leche (60 ml) \$40

TÉS E INFUSIONES OHA

Tés (200 ml) \$98
Negro calamondín / verde limón / oolong / earl grey / english breakfast

Infusiones (200 ml) \$98
Tierra quemada / agua dulce / cedrón

Flores (200 ml) \$98
Manzanilla / jazmín / rosas blancas

Funcionales (200 ml) \$98
Cúrcuma jengibre / relajante

Té Chai (200 ml) \$110
Te Negro / Especies

CAFÉS

Espresso (45 ml) \$99

Espresso doble (90 ml) \$99

Espresso cortado (45 ml) \$99

Americano (45 ml) \$99

Americano perco (45 ml) \$99

Americano cortado (200 ml) \$99

Capuchino (200 ml) \$99

Latte (200 ml) \$99

Cafechata (150 ml) \$104

Cold brew (150 ml) \$105

Mocha (200 ml) \$110

Chocolate con agua (200 ml) \$99

Chocolate con leche (200 ml) \$110

Latte Calabaza \$128

Chai latte (200ml) \$130

Matcha latte (200ml) \$150

Vaso de Leche (200ml) \$80

Carajillo (60 ml) \$280

PANADERÍA ODETTE

Croissant tradicional \$80

Chocolatín \$95

Croissant de almendra \$99

Rol de nuez y canela \$90

Rol de frambuesa \$90

Crujiente de guayaba \$90

Rocher de gianduja \$75

Galleta de doble chocolate y flor de sal \$95

Galleta de nuez y chispas de chocolate \$95

Galleta de macadamia y chocolate blanco \$95

Panqué de zanahoria \$85

Panqué de plátano \$85

Panqué de manzana \$85



DESAYUNOS

	Fruta de la estación	\$180
	Yogurt orgánico, granola hecha en casa	
	Avena nocturna	\$220
	Infusionada con leche de coco, chía, coco, frutos rojos y mango	
	Pan francés	
	Frutos rojos, con ricotta especiado, macadamia	\$245
	Queso ricotta, compota de limón, helado de jocoque	\$255
	Chilaquiles verdes o rojos	\$245
	Con cebolla, cilantro, queso cotija y crema de rancho	
	Con huevo pochado (1 pieza)	\$255
	Con pollo (100 gr)	\$265
	Con setas salteadas	\$270
	Con pato confitado (100 gr)	\$275
	Enfrijoladas	\$260
	De flor de mayo, flor de calabaza y quelites	
	De pollo (200 gr)	
	De setas salteadas	
	De flor de calabaza	
	Molletes (30 gr)	\$255
	Cecina crujiente, guacamole	\$255
	Tamal de berenjena (30 gr)	\$260
	Mole de la casa, flor de calabaza, nopales, hojas de amaranto	
	Toast de jocoque y salmón	\$380
	Salmón, jitomates cherry, jocoque, shitake encurtido	\$380
	Risotto de farro	\$298
	Hongos y setas salteadas, queso de montaña	
	Con huevo pochado (1 pieza)	\$320
	Huevos con calabaza y queso pirámide (3 piezas)	\$280
	Tlacoyo de frijol con hoja santa, mix de hierbas	\$280
	Huevos en salsa pasilla (2 piezas)	\$255
	Queso cotija, hoja santa, verdolaga, pepita frita	\$255
	Huevos florentín (2 piezas)	\$275
	Estofado de espinaca, jitomate y jengibre, salsa holandesa	\$275
	Huevos con mole silvestres (2 piezas)	\$255
	Mix de hierbas, verduras encurtidas	\$255
	Huevos con hongos silvestres (2 piezas)	\$250
	Salsa de huitlacoche	\$250

	Sándwich de pato (200 gr)	\$355
	Chutney de jitomate con chile morita, verduras encurtidas, papas chips	

FINES DE SEMANA

	Barbacoa de res adobada (180 gr)	\$460
	Tortillas, encurtidos, salsa verde cruda	
	Torta de lechón (200 gr)	\$280
	Cebolla encurtida, mayonesa	\$280
	de habanero	
	Grilled cheese (40 gr)	\$275
	Pan brioche, queso de montaña, jamón de pavo	
	Croissant (40 gr)	\$260
	Tocino, huevo estrellado,	\$260
	lechuga, jitomate	

EXTRAS

	Huevo (1 pieza)	\$60
	Orden de aguacate (50 gr).....	\$95
	Orden de tocino (40 gr).....	\$80
	Orden de verduras (70 gr).....	\$95
	Orden de jamón de pierna (25 gr) ..	\$95
	Orden de pollo (90 gr)	\$95
	Orden de jamón de pavo (25 gr)	\$75
	Orden de yogurt (40 ml)	\$70
	Orden de papas a la francesa ..	\$190
	Orden de guacamole (200 grs)	\$190
	Orden de burrata (80 grs)	\$95

POSTRES

	Buñuelo	\$210
	Queso de cabra, guayaba rosa	
	Tarta de chocolate	\$225
	Crema de limón, maracuyá, flores de sauco	
	Pastel de chocolate	\$320
	Crema de rancho, nibs de cacao, harina de almendras	
	Helado de jocoque	\$190
	Crumble de chocolate aceite de oliva y tejas de mantequilla con miel	
	Sorbete de temporada	\$155
	Mix de hierbas frescas, aceite de olivo	
	Pannacotta de queso de rancho	\$260
	Compota de guayaba, sirop de vinagre de champña, semillas con polvo de cilantro	
	Plátano macho al carbón	\$240
	Dulce de leche, crema de rancho, nibs de cacao	



Opción vegetariana disponible



Nuevos Platillos



El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.



LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA.

