



Para Empezar

Fruta Mixta 280 gr. con Frutos Rojos ó con Yoghurt	\$105
Parfait de Frutas del Bosque 270 gr.	\$115
Yoghurt Natural con ralladura de limón y miel o granola 180 gr.	\$150
Frutos Rojos 200 gr. / con yoghurt 60 ml.	\$90
Frutas de Temporada 270 gr.	\$125/\$135
Orden de Nata 60 gr.	\$105
	\$55

Del Horno	
Croissant 1 pz o Chocolatin 2 pz.	\$80
Pan Dulce Mexicano 1 pz.	\$50
Pan de Elote 1 pz.	\$60
Pan Gluten Free 2 Rebanadas.	\$75
Pastel Alusivo 1 pz.	\$180

Desayunos

Orden de Huevos Fritos 2 pz con Tocino., Revueltos 3 pz., Tibios 3 pz. ó Pochados 2 pz.	\$155
Huevos en Salsa de Chicharrón 2 pz. sobre base de sincronizada con Aguacate y Chorizo	\$190
Huevos al Gusto Rancheros 2 pz., Divorciados 2 pz., A la Mexicana 3 pz., Tocino 3 pz., Jamón 3 pz., Chorizo 3 pz.	\$185
Huevos Benedict 2 pz. Sobre English Muffin 1 pz. \$215/\$230 Lomo 40 gr. o Salmón 40 gr.	
Huevos Altavista 3 pz. Una creacion de nuestro Chef	\$190
Huevos Motuleños 2 pz. Plátano macho, chícharo en salsa roja con un toque de habanero	\$190
Huevos Veracruz 3 pz. Huevos revueltos a la mexicana envueltos en tortilla con salsa de frijol y chorizo	\$190
Huevos al Plato 2 pz. Chorizo y plátano frito (toque de jocoque) pan Arabe	\$195
Omelette de Queso de Cabra y Manchego 3 pz. Al eneldo	\$195
Omelette de Claras con Espinacas 4 pz. Queso Cabra	\$190
Omelette de Claras con Espárragos 4 pz. Sobre cassé de tomate	\$195
Omelette de Salmón Ahumado 3 pz. Noruego 40 gr.	\$250
Bagel de Salmón Ahumado 2 pz. Noruego 70 gr. Alcaparras, cebolla y queso crema	\$315
Poblano Relleno 1 pz. de Huevo a la Mexicana 2 pz. Gratinado con Salsa Verde	\$190
Machacado Norteño Machaca 30 gr. Huevo 3 pz.	\$255

Enchiladas Potosinas 3 pz. de Panela con Salsa Pasilla	\$185
Enchiladas de Pollo con Mole 3 pz.	\$200
Enchiladas de Pollo 3 pz. Verdes, rojas o morita	\$190
Enchiladas de Requesón 3 pz. con Mole Poblano	\$200
Chilaquiles Crujientes Sencillo \$170 Huevo \$180 1 pz. Pollo \$185 70 gr. Cecina \$285 100 gr.	
Enfrijoladas con Requesón 3 pz.	\$195
Arrachera con Chilaquiles 130 gr. salsa verde, roja o morita	\$345
Nopales Asados con Panela 3 pz. a la parrilla salseado al gusto	\$160
Cecina Yecapixtla 100 gr. acompañada de frijoles, guacamole y ensalada de nopalitos	\$280
Tamal Oaxaqueño 1 pz.	\$160
Huarache 1 pz. Sencillo \$115 Pollo \$190 70 gr. Cecina \$230 100 gr.	
Molletes 2 pz. Sencillo \$90 Jamón \$135 40 gr. Chorizo \$150 70 gr.	
Hotcakes 3 pz. /con Frutos rojos 80 gr. 2 pz.	\$95/\$160
Orden de Tocino 25 gr.	\$60
Orden de Jamón de Pavo 60 gr.	\$50
Granola 60 gr.	\$40
Yoghurt 60 gr. ó Cottage 60 gr.	\$40

Bebidas, Café y Té

Jugos

Jugo de Temporada 300 ml	\$95
Jugo Naranja / Toronja 300 ml	\$75
Suprema de Toronja 160 gr.	\$75
Jugos Combinados 300 ml	\$90/\$110

Café

Taza de Café / Descafeinado 250ml	\$65
Café Espresso/Doble 74ml/148ml	\$70/\$105
Café Latte / Con Leche Especial 250 ml	\$75/\$80
Café Cargado 340 ml	\$90
Capuccino / Con Leche Especial 250 ml	\$75/\$80
Chocolate Caliente 250ml	\$70
Vaso de Leche / Leche Especial 250 ml	\$45/\$70
Café Carajillo 80 ml	\$290

Té

Tetera de Té 400 ml	\$90
---------------------	------

Mimosas y Champagne

Champagne Moët 147 ml	\$670
Prosecco 147 ml	\$255

Mimosa (Prosecco) jugo naranja 147 ml	\$270
Blody Mary Absolut 44 ml	\$160
Mimosa (Champagne) jugo naranja 147 ml	\$555

Cervezas

Corona 355 ml	\$100
Negra Modelo 355 ml	\$100
Stella 330 ml	\$110
Ultra 355 ml	\$110
Heineken 355 ml	\$110
Michelada 325 ml	\$110

Precios con 16% de I.V.A. incluido. La ingesta de alimentos crudos es responsabilidad absoluta de quien lo consume. Todos los gramajes son aproximados y en crudo. Todo platillo dividido o cambio de garnición tiene un costo adicional de \$60.00

Todos nuestros precios están en MN. La Propina no es Obligatoria.

Impreso 07/01/2026