COCINAMOS CON ACEITE DE AGUACATE, TODO NUESTRO POLLO, HUEVOS Y VERDURAS SON ORGÁNICAS.

De 7am-12pm

COMIENZO SALUDABLE

FRUTA DE TEMPORADA Yogurt griego con granola. $200 MXN

BOL DE ASAÍ Cubierto de mango, fresa, mora azul, plátano, nueces y coco. $310 MXN

NUEVO

TOAST DE AGUACATE Pan de semillas hecho en casa con queso de cabra, aguacate con un toque de jugo de limón real, huevos pochados, ajonjolí y pepita tostada. Acompañado de ensalada orgánica con vinagreta de maracuya, queso de cabra y láminas de vegetales orgánicos. $200 MXN

AVENA Avena orgánico con fresa, plátano y canela, acompañado de miel. $170 MXN

ALGO DULCE

HOTCAKES Suero de leche con mantequilla clarificada acompañado de miel maple Canadiense, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $200 MXN

HOTCAKES DE PLATANO Y NUEZ Suero de leche con mantequilla clarificada, nuez y plátano por dentro. Decorado con plátano, nuez y crema batida hecho en casa, acompañado de miel maple Canadiense. $220 MXN

PAN FRANCÉS Acompañados de miel maple Canadiense, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $215 MXN

PAN FRANCES RELLENO CON QUESO CREMA, FRESAS Y PLATANO Los favoritos de Guy Fieri. $260 MXN

NUEVO

WAFFLE SOLOMON Waffle crujiente acompañado de frutos silvestres, almendras, helado de vainilla y salsa de avellana, espolvoreado de azúcar glass. $250 MXN

ESPECIALIDADES DEL CHEF

CHILAQUILES Con salsa verde o roja. $220 MXN

CON HUEVOS ORGÁNICOS $250 MXN

CON POLLO ORGÁNICO Los favoritos de Guy Fieri. $280 MXN

NUEVO

BURRO DE BARBACOA Tortilla jumbo de harina rellena de frijoles pinto, queso Monterrey, huevo y barbacoa. Acompañado de ensalada orgánica con vinagreta de maracuyá, queso de cabra y láminas de vegetales orgánicos. $280 MXN

HUEVOS NORTEÑOS Arrachera sobre una tortilla frita con frijol, huevos al gusto con una salsa de tomate con un toque de habanero, tomate cherry, crema agria, queso fresco asado, un abanico de aguacate y una ensalada de nopal. $300 MXN

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

PLATILLOS DE HUEVO

TODOS NUESTROS HUEVOS SON ORGÁNICOS :)

HUEVOS AL GUSTO Acompañado de papa rayada crujiente y frijoles pintos refritos con opción de tortillas de harina, maíz o pan de semillas hecho en casa. $185 MXN

PESCADOR VERDE Huevos revueltos con queso monterrey, champiñones, cebolla, espinaca, salsa verde y abanico de aguacate. Acompañado de frijoles pintos refritos y papa rayada crujiente. Con opción de tortillas de harina o de maíz. $255 MXN

NUEVO **OMELET MEDITERANEO** Omelet con cebolla, aceituna kalamata, tomate cherry, albahaca y queso de cabra. Acompañado de ensalada orgánica con vinagreta de maracuyá, queso de cabra y láminas de vegetales orgánicos. Con opción de tortillas de harina o de maíz. $260 MXN

NUEVO **OMELET TRUFFADO** Crepa de huevo relleno de portobello, queso suizo y espinacas al vino blanco sobre una salsa cremosa de champiñones, tomillo y esencia de trufa. Decorado con queso parmesano. Acompañado de pan de semillas hecho en casa. $260 MXN

OMELET DE BAJA Tocino, chorizo artesanal hecho en casa, queso cheddar, champiñones, cebolla blanca, crema agria y un abanico de aguacate. Acompañado de frijoles pinto refrito y papa rayada crujiente. $295 MXN

RANCHEROS Huevos estrellados sobre frijoles pintos en tortilla cubiertos de salsa ranchera, queso fresco y aguacate. $235 MXN

FAJITAS DE DESAYUNO Dos huevos estrellados en un sartén con arrachera, pimientos, cebolla, tomate y aguacate. Con tortillas de harina o maíz. $300 MXN

HUEVOS BENEDICTOS Huevos pochados y tocino canadiense en un muffin inglés hecho en casa, cubierto de salsa holandesa, servido con espárragos y acompañado de papa rayada crujiente. $290 MXN

NUEVO **EL SANDWICH DE DESAYUNO** Pan artesanal de albahaca hecho en casa, con aderezo de chipotle, arúgula con trufa, tomate deshidratado, queso de granja asado, jamón selva negra, aguacate, huevo al gusto. Acompañado de ensalada orgánica con vinagreta de maracuyá, queso de cabra y láminas de vegetales orgánicos. $300 MXN

BURRITO DE DESAYUNO Huevo, tocino, queso monterrey y papas. Acompañado de pico de gallo, guacamole y salsa ranchera. $235 MXN

EXTRAS

PAN DE SEMILLAS HECHO EN CASA	$50 MXN
PAPA RAYADA	$50 MXN
TOCINO	$80 MXN
SALCHICHA DE PUERCO	$90 MXN
JAMON MIEL	$90 MXN

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE