

Menú Alimentos

Desayunos servidos hasta la 1:30 p.m.

\$85.00

FRUTA CON YOGURT

Fruta de temporada con yogurt griego y granola artesanal

La selección de fruta depende de la temporada



\$130.00

OMELETTE EN COSTRA DE QUESO

Omelette en costra de queso. Relleno a elegir:

Pimientos salteados acompañados con arúgula y tomate cherry

Relleno Duxelle: Delicioso relleno a base de champiñones

\$140.00

CRUJIENTE DE LA CASA

Pan brioche elaborado en casa con un toque crocante bañado en miel coronado con tocino

CHILAQUILES



\$160.00

CHILAQUILES MORITA

Tortillas hechas en casa dorados en el horno con una salsa de chile morita acompañados de chicharrón carnita lagunero montados en frijoles refritos.



\$160.00

CHILAQUILES AZTECA

Tortillas hechas en casa dorados en el horno con salsa cremosa de chile poblano acompañados de elote y pollo con crema montados en frijoles refritos

EXTRAS

- CHICHARRÓN CARNITA (100 g) \$45
- CHICHARRÓN PRENSADO (100 g) \$45
- POLLO A LA PLANCHA (100 g) \$35
- HUEVO (1 pz) \$15

TOSTADOS



\$170.00

JAMÓN SERRANO + QUESO BURRATA

Pan de masa madre con pesto hecho en casa, queso burrata, jamón serrano, albahaca fresca con tomates confitados y un toque de reducción de vinagre balsámico con tomillo

\$180.00

TOSTADO ROSA DE SALMÓN

Pan de masa madre con una cama de queso feta con queso de cabra, un toque de betabel, salmón ahumado, arúgula con vinagreta de limón, tomate cherry fresco con eneldo y zatar

PANCAKES

\$190.00

DESAYUNO AMERICANO

2 pzs de Hot Cake con 2 huevos estrellados acompañados de costras de queso con tocino.



\$180.00

HOT CAKES NALO

Hot Cakes esponjaditos con crema montada a base de queso mascarpone y compota de blueberries artesanal con limón eureka y tomillo.



\$170.00

NUTELLA PANCAKES

3 pzs de Hot Cakes con crema montada con queso mascarpone y nutella con plátano.



Pregunta por el "Pimpeador del día"

(Elemento que resaltará el sabor de tus platillos)



Pan blanco y tortillas elaborados diariamente en nuestros hornos.



Platillos preparados con productos locales y mucho amor



Recomendación de la chef



Picor