

SMOOTHIES (250 ml)

VERDE.- \$70

espinaca, jengibre, plátano, leche de almendras

PURPLE BANANA.- \$70

plátano, mix de berries, leche de soya, semillas de hemp

FRUTOS ROJOS.- \$70

fresa, frambuesa, zarzamora, leche deslactosada, nibs de cacao

FRESH JUICE (200 ml)

ROMPEAYUNO.- \$45

espinaca, zanahoria, jengibre, miel de agave, limón

BOOST INMUNOLÓGICO BY STEAM AND EAT.- \$50

piña, zanahoria, jengibre, cúrcuma, limón, miel de abeja, agua alcalina, dfn tea flor de jaguar

JUGO VERDE.- \$40

espinaca, nopal, apio, perejil, jugo de piña, jugo de naranja

JUGO DE NARANJA .- \$40 / TORONJA .- \$40/ TEMPORADA.- \$70

OTHERS (220 ml)

GOLDEN MILK.- \$85

shot de café, cúrcuma, leche deslactosada

MATCHA.- \$40

polvo de matcha, leche

CACAO MIEL.- \$85

cocoa en polvo, canela y café

CACAO CARDAMOMO.- \$85

cocoa en polvo, canela, agua, café

CHAI LATTE.- \$60

polvo de chai, leche

CHOCOLATE CALIENTE.- \$40

SELECCIÓN DE TÉ MOLIENDA SAGRADA.- \$50

KOMBUCHA DE LA CASA.- \$100

CON PIQUETE

MIMOSA.- \$270

jugo de naranja, möet

BLOODY MARY REYES.- \$110

ketel one, vodka, ancho reyes, jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika y jengibre, carne seca

MÖET & CHANDON.- \$1,650

botella (750 ml) precio especial

CAFÉ NESPRESSO

RISTRETTO 30 ml.- \$45 / DOBLE 60 ml.- \$58 • LUNGO 120 ml.- \$50 • CAPUCHINO 120 ml.- \$60

DE REFILL.- \$45 • ESPRESSO 50 ml.- \$45 / DOBLE 100 ml.- \$55

ESPRESSO CORTADO 50 ml.- \$50 / DOBLE 100 ml.- \$58

DESPENSA DE ANGEL VÁZQUEZ

RUBS.- \$95 • COOKIES.- \$120 • PAN BRIOCHE.- \$90 • HOGAZA DE MASA MADRE.- \$90

BAGUETTE.- \$25 • PAN INTEGRAL.- \$90

DESAYUNOS

AGREGA \$110 A CUALQUIER PLATO DE DESAYUNO incluye café de refill, 1 pieza de pan dulce, jugo o fruta (70 g)

VARIEDAD DE PAN DULCE \$40 (pieza) de #INTROBAKERY
contamos con pan para llevar a casa

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA.- \$70
yogurt griego, granola hecha en casa (140 g)

PAN FRANCÉS.- \$150
brioche hecho en casa (200 g), mix de crema y huevo, canela, berries, miel de maple, helado de vainilla

FLUFFY PANCAKES 150 g.- \$150
3 piezas de pancakes, miel de maple, azúcar glas, fresas, mantequilla

TOSTA MEDITERRANEA (3 piezas).- \$140
Pan de masa madre, babaganoush, pimiento rostizado, calabacitas al grill, garbanzos

TOSTA DE AGUACATE.- \$140
pan multigrano hecho en casa, machacado de aguacate, huevo pochado, queso feta, kale, tomate cherry, aceite de té limón (150 g)

ENFRIJOLADAS.- \$145
3 tortillas rellenas de huevo revuelto a la mexicana, salsa de frijol y hoja de aguacate, queso de cabra, aguacate, crema (270 g)

ENMOLADAS DE QUESO PANELA 90 g.- \$160
Mole poblano de AUGURIO RESTAURANTE, ajonjolí, cebolla morada, crema

CLARAS DE HUEVO A LA CAZUELA.- \$135
champiñón, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada (120 g)

OMELETTE DE QUESO FETA 170g.- \$150
Kale al sartén, cherries ahumados, cebolla morada

HUEVOS ÁRABES 106 g.- \$165
2 huevos estrellados en cazuela con aceite de oliva, jocoque, za'athar, comino, pimienta árabe, pan pita

HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON.- \$190
2 huevos pochados, English muffin, salmón curado y ahumado en casa 75 g, espinacas koreanas, holandesa

HUEVOS ROTOS.- \$165
2 huevos estrellados, papa frita en gajo, jamón serrano, aceite de trufa, parmesano

HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO 80 g.- \$145
tocino en cubos con huevos revueltos cremosos, queso parmesano, mantequilla, pan brioche

CROQUE MADAME 90 g.- \$175
pan hogaza de masa madre, queso monterrey jack, queso parmesano, bechamel de estragón, porchetta italiana, huevo estrellado

SANDWICH ON CLOUD 130 g.- \$135
pan de masa madre y granos hecho en casa, jamón de pavo, mozzarella fresco, jitomate, mezcla de lechugas, aguacate, aceite de olivo (pídelo con dijonesa y pesto)

MOLLETES CON PULLED PORK RIBS 90 g.- \$140
Baguette, queso monterrey jack, cheddar, queso de cabra, frijoles refritos, pico de gallo

CHILAQUILES DE CHICHARRÓN PRENSADO 25 g.- \$160
tortilla frita, salsa verde, cebolla, queso añejo, aguacate, crema

QUESO PANELA ASADO 180 g.- \$165
Para taquear, salsa de frijoles y chipotles adobados, chorizo, aguacate

CHILAQUILES CON CECINA. 90g.- \$170
tortilla frita, salsa de chile de árbol y chile pasilla, aguacate, crema, queso añejo

HUEVOS AL GUSTO.- \$135
2 piezas de huevo, con jamón, a la mexicana, rancheros, etc.

EXTRAS: huevo (1 pieza) \$25 • jocoque (45 g) \$30 aguacate (60 g) \$30 • tocino (60 g) \$60 crema (60 ml) \$30 • leche de coco (120 ml) \$15 leche de almendras (120 ml) \$15

RESPONSABLE DE COCINA: Chef Oscar Galicia