

INTRODUCING  
**mornings**  
**new menu**  
and new ways to see our world

**smoothies** (250 ml)

WELLNESS LIFE by *Faver-Letayf*

**green cibelia**

mango, espinaca, espirulina, jugo de naranja.- \$75

**plant-protein**

espinaca, plátano, algarrobo, dátil, leche de almendras.- \$75

**beauty-cleanse**

frambuesa, mango, plátano, jugo de naranja.- \$75

**signature plant-based “cibelia” donuts,**

sin gluten, sin azúcar, sin grasa, sin lácteos, sin huevo .- \$70

(pregunta por el sabor de la semana)

INTRO fresh mornings

**fresh juice** (200 ml)

**rompeayuno**

espinaca, zanahoria, jengibre, miel de agave, limón.- \$45

**boost inmunológico, by steam and eat,**

piña, zanahoria, jengibre, cúrcuma, limón, miel de abeja,

agua alcalina, dfn tea flor de jaguar.- \$50

**jugo verde**

espinaca, nopal, apio, perejil, jugo de piña, jugo de naranja.- \$40

**jugo de naranja \$40**

**toronja \$40**

**temporada \$70**

## others (220 ml)

**golden milk**, shot de café, cúrcuma, leche deslactosada.- \$85

**orange coffee**, agua quina, jugo de naranja, espresso.- \$85

**matcha**, polvo de matcha, leche.- \$65

**cacao miel**, cocoa en polvo, canela y café.- \$85

**cacao cardamomo**, cocoa en polvo, canela, leche, café.- \$85

**mazapanchino**, leche, mazapán, espresso.- \$90

**creamy moka**.- \$100

**chai latte**, polvo de chai, leche.- \$60

**chocolate** caliente.- \$60

**té**, selección de molienda sagrada.- \$50

**kombucha** de la casa.- \$100

**leche** (200 ml) almendras, soya, coco o avena.- \$45 deslactosada \$40

## con piquete (220 ml)

**mimosa**, jugo de naranja, möet.- \$270

**bloody mary reyes**, vodka, ancho reyes, jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika y jengibre, carne seca.- \$190

**möet & chandon**, botella (750 ml) precio especial.- \$1,850

## café nespresso

**ristretto**.- regular (30 ml) \$45 - doble (60 ml) \$70

**lungo**.- regular (120 ml) \$50

**capuchino**.- regular (120 ml) \$60

**espresso**.- regular (50 ml) \$45 - doble (100 ml) \$70

**espresso cortado**.- regular (50 ml) \$50 - doble (100 ml) \$75

## prensa francesa (método de inmersión)

extrae muy bien los sabores del café

**café totula, puebla 1200 m.n.s.m**, (300 ml) \$70

proceso: honey productor: efraín garcía

**un menú de angel vázquez.**  
responsable de cocina chef oscar galicia

## desayunos

### agrega a cualquier plato de desayuno

paquete regular \$110 o premium \$140

incluye café de refill, 1 pieza de pan dulce, jugo o fruta (70 g)

### pan dulce (pieza) variedad de #introbakery, \$40

contamos con pan para llevar a casa

### bowl de frutas de temporada (140 g)

yogurt griego, granola hecha en casa.- \$70

### pan francés

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

### fluffy pancakes (150 g)

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

### tosta de aguacate (150 g)

pan multigrano hecho en casa, machacado de aguacate, huevo pochado, queso feta, kale, tomate cherry, aceite de té limón.- \$140

### enfrijoladas (270 g)

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

### enmoladas de queso panela (90 g)

mole poblano de augurio restaurante, ajonjolí, cebolla morada, crema.- \$160

### claras de huevo a la cazuela (120 g)

champiñón, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada.- \$135

### omelette de queso feta (170 g)

kale al sartén, cherries ahumados, cebolla morada.- \$150

### huevos árabes (106 g)

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

## **huevos benedictinos con salmón**

2 huevos pochados, english muffin, salmón curado y ahumado en casa (75 g), espinacas koreanas, holandesa.- \$190

## **huevos rotos**

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

## **huevos revueltos con tocino** (80 g)

tocino en cubos con huevos revueltos cremosos, queso parmesano, mantequilla, pan brioche.- \$145

## **croque madame** (90 g)

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

## **sandwich on cloud** (130 g)

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).- \$135

## **molletes con pulled pork ribs** (90 g)

baguette, queso monterrey jack, cheddar, queso de cabra, frijoles refritos, pico de gallo.- \$140

## **chilaquiles de chicharrón prensado** (25 g)

tortilla frita, salsa verde, cebolla, queso añejo, aguacate, crema.- \$160

## **chilaquiles con cecina** (90 g)

tortilla frita, salsa de chile de árbol y chile pasilla, aguacate, crema, queso añejo.- \$170

## **huevos al gusto**

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

## **extras**

huevo (1 pza) \$25 • cecina \$65 • chorizo \$40

tocino (60 g) \$60 • chicharrón prensado \$40

jocoque (45 g) \$30 • aguacate (60 g) \$30 • crema (60 ml) \$30

leche de coco, almendras, soya, avena o deslactosada (120 ml) \$15

---

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los ordena. Los alimentos se preparan al momento. Todos nuestros precios incluyen IVA. Los gramajes son aproximados.