

Intro Mornings

Morning Drinks

BEBIDAS

SMOOTHIES (250 ml)

solo azúcar natural

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 de almendra, nibs de cacao

FRESH JUICE (200 ml)

ROMPEAYUNO.- \$45

espinaca, zanahoria, jengibre, miel de agave, limón

BOOST INMUNOLOGICO

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

JUGO DE TORONJA.- \$40

JUGO DE TEMPORADA.- \$40

OTHERS (220 ml)

GOLDEN MILK. - \$85
shot de café, cúrcuma, leche deslactosada

MATCHA. - \$50
polvo de matcha, leche

COCOA MIEL. - \$85
cocoa en polvo, canela, café

COCOA. - \$85
cocoa en polvo, canela, agua

CHAI LATTE. - \$60
polvo de chai, leche

CHOCOLATE CALIENTE. - \$40

SELECCIÓN DE TE MOLIENDA SAGRADA. - \$50

MANDOLIN KOMBUCHA. - \$100

CON PIQUETE

MIMOSA. - \$270
jugo de naranja y moët

BLODY MARY REYES. - \$110
ketel one vodka, ancho reyes,
jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika
y jengibre, carne seca

MOËT & CHANDON. - \$1,650
botella (750 ml) precio especial

CAFÉ NESPRESSO

ristretto 30 ml. - \$45
ristretto doble 60 ml. - \$58
lungo 120 ml. - \$45
capuchino 120 ml. - \$50
de refill. - \$45
espresso 50 ml. - \$45
espresso doble 100 ml. - \$55
espresso cortado 50 ml. - \$47
espresso cortado 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

Breakfast

AGREGA \$95 A CUALQUIER PLATO DE DESAYUNO
incluye café de refill, 1 pieza de pan dulce, jugo o fruta

PAN DE DULCE.- \$40 (pieza)

de intro bakery, contamos con pan para llevar a casa

- concha tradicional a la plancha
- concha de vainilla, nuez, crema de almendra
- concha de chocolate, avellana
- pan de nata con ate
- croissant de almendra
- roll nuez, arándanos, canela

pregunta por el pan del mes

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA.- \$70

yogurt griego, granola hecha en casa (140 gr)

PANCAKE DE FRESA.- \$155

con harina de avena y fresa, crema de chocolate blanco, frutos rojos, polvo de frambuesa deshidratada

FLUFFY PANCAKES (150 gr).- \$150

mantequilla, azúcar gltas, miel de maple, fresas

CROQUE MADAME.- \$145

Pan hogaza de masa madre, queso monterrey jack, queso parmesano, bechamel de estragon, porchetta italiana, huevo estrellado

🌸 OMELETTE DE QUESO FETA.- \$150

kale, cherries ahumados, cebolla morada

🌸 CLARAS DE HUEVO EN CAZUELA.- \$120

champiñón, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada (120 gr)


HUEVOS ROTOS.- \$165


2 huevos estrellados, papa gajo, jamón serrano, aceite de trufa, parmesano

HUEVOS ÁRABES.- \$150

2 huevos estrellados en aceite de oliva, jocoque, za'athar, comino, pimienta árabe, pan pita

HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO.- \$135
queso parmesano, mantequilla, pan brioche (210 gr)

 **TOSTADA.- \$120**
tostada de maíz azul horneada, smash de aguacate, jitomate, cebolla, chile jalapeño, aceite de cilantro, queso mozzarella fresco

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

SANDWICH ON CLOUD.- \$135
pan multigrano hecho en casa, jamón de pavo, mozzarella fresco jitomate, mezcla de lechugas, aguacate, aceite de olivo (260 gr)


**MOLLETES CON
PULLED PORK RIBS.- \$130**
baguette, queso monterrey jack, cheddar, queso de cabra, frijoles refritos, pico de gallo (250 gr)

ENFRIJOLADAS.- \$145
3 tortillas rellenas de huevo revuelto a la mexicana, salsa de frijol con hoja de aguacate, queso de cabra, aguacate, crema (180 gr)

**CHILAQUILES CON
CHICHARRÓN PRENSADO.- \$150**
tortilla frita, salsa verde, cebolla, queso añejo, aguacate, crema (270 gr)

ENMOLADAS DE POLLO.- \$160
pasta de mole de AUGURIO, queso cotija, ajonjolí, cebolla, crema

HUEVOS AL GUSTO.- \$135
con jamón, rancheros, etc

 desayunos fit not fat

EXTRAS

Huevo (1 pieza) \$25 // Jocoque (45 gr) \$30 // Aguacate (60 gr) \$30
Tocino (60 gr) \$60 // Crema (60 ml) \$30 // Leche de coco (120 ml) \$15
Leche de almendras (120 ml) \$15