

## Wellness life by *Faree Letayf*

### SMOOTHIES

(250 ml)

Green Cibelia. - \$75

Mango, espinaca, espirulina, jugo de naranja

Plant-Protein. - \$75

Espinaca, plátano, algarrobo, dátil, leche de almendras

Beauty-Cleanse. - \$75

Frambuesa, mango, plátano, jugo de naranja

Signature Plant-based "Cibelia" Donuts

(Pregunta por el sabor de la semana). - \$70

Sin gluten, sin azúcar, sin grasa, sin lácteos, sin huevo

### 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,leche, 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.- \$150

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

MÖET & CHANDON.- \$1,850

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

## DESAYUNOS

AGREGA PAQUETE REGULAR \$110 O PREMIUM \$140 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 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 SALMÓN.- \$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

**GYRO DE BIRRIA DE RES 150 g.- \$195**

Birria de res a la leña, cremoso de ajo y hoja de parra, relish de cilantro

**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**

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