

Wellness life by *Fare 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, meta

BLOODY MARY REYES. - \$190

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

PRENSA FRANCESA

(MÉTODO DE INMERSIÓN)

Extrae muy bien los

sabores del café

Café Totula, Puebla 1200 m.n.s.m

Proceso: Honey

Productor: Efraín García

300 ml

\$70

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

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