

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

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

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

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

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

chai frappé polvo de chai, leche deslactosada, salsa de dulce de leche.- \$95

matcha frappé polvo de matcha, leche deslactosada, jarabe de lavanda, coco rayado.- \$95

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

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

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

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.