intro
restaurant

un menú de angel vázquez

responsable de cocina chef oscar galicia

WELLNESS LIFE by Karen Letayf

smoothies (250 ml)

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)

FRESH JUICE by Intyo

jugos (200 ml)

rompe-ayuno
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** natural **$40**

jugo de **toronja** natural **$40**

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 en polvo caliente.- **$60**

tés e infusiones selección de molienda sagrada.- **$65**

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

kombucha *deluz* fermento probiótico, maracuyá, moras o jengibre.- **$55**

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**

vaso de leche natural (200 ml)
deslactosada, almendras, soya, coco o avena.- **$45**

con piquete (220 ml)

mimosa jugo de naranja, möet & chandon.- **$270**

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

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

café (220 ml) 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

NESPRESSO

ristretto.- regular (30 ml) **$45** doble (60 ml) **$90**

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

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

espresso.- regular (50 ml) **$45** doble (100 ml) **$90**

espresso cortado.- regular (50 ml) **$50** doble (100 ml) **$90**

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

mazapanchino leche, mazapán, espresso nespresso, hielo.- **$90**

café de refill.- **$45**

DESAYUNOS by intro

haz paquete cualquier plato de desayuno
incluye café de refill,1 pieza de pan dulce, jugo o fruta (70 g)
regular $110 o **premium** $140

especiales

jugo mango, melón verde, arándano.- **$70**

galleta americana by BAKER BY intro
con chocolate semi amargo.- **$40**

enchiladas suizas
tres tortillas pochadas, pollo, salsa suiza.- **$180**

puntas de filete
puntas de filete braseadas, salsa de chile morita, verdolagas, cebolla y nopal salteado.- **$195**

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.

para comenzar

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**

acaí bowl
plátano, frutos rojos, coco rallado.- **$180**
JUST FIT, NOT FAT

huevos | just eggs

huevos árabes (106 g)
2 huevos estrellados fritos en cazuela de barro con aceite de oliva, za'athar, comino, pimienta árabe, jocoque, cebolla chile serrano, pan pita.- **$165**

huevos revueltos con tocino (80 g)
tocino ahumado en cubos con huevos revueltos cremosos, queso parmesano, mantequilla, pan brioche.- **$145**

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

huevos rotos con jamón serrano
2 huevos estrellados, papa frita en gajo, jamón serrano, aceite de trufa, queso parmesano.- **$165**

claras de huevo a la cazuela (120 g)
champiñón, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada.- **$135**
JUST FIT, NOT FAT

omelette relleno de queso feta (170 g)
kale al sartén, cherries ahumados, cebolla morada.- $150
JUST FIT, NOT FAT

huevos al gusto
2 piezas de huevo, con jamón, a la mexicana, rancheros, etc.- **$135**

ligero

en pan by #introbakery

el french toast
brioche crujiente hecho en casa (200 g), azúcar con canela, berries, miel de maple, helado de vainilla.- **$150**

the perfect smash burger
Molida de sirloin prime doble a la plancha (200 g), cebolla, queso americano (del real), salsa americana, pepinillo hecho en casa, papas gajo con aceite de trufa y parmesano.- **$300**

fluffy pancakes (150 g)
3 piezas de pancakes esponjosos, miel de maple, azúcar glas, fresas, mantequilla.- **$150**

tosta de aguacate (150 g)
pan multigrano hecho en casa, machacado de aguacate, 2 huevos pochados, queso feta, kale, tomate cherry, aceite de té limón.- **$140**
JUST FIT, NOT FAT

croque madame (90 g)
porchetta italiana hecha en casa, pan de masa madre, queso monterrey jack, queso parmesano, bechamel de estragón, huevo estrellado.- **$175**

sandwich on cloud (130 g)
pan de masa madre y granos, jamón de pavo, mozzarella fresco, jitomate, mezcla de lechugas, aguacate, aceite de olivo (se puede pedir con dijonesa y pesto).- **$165**

molletes con pulled pork ribs (90 g)
costillas de cerdo deshebrada, baguette, queso monterrey jack, cheddar, queso de cabra, frijoles refritos, pico de gallo.- **$160**

con mexican masa

enfrijoladas a la mexicana (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 con mole poblano de @augurio (90 g)
mole poblano de augurio restaurante, ajonjolí, cebolla morada, crema.- **$160**

chilaquiles verdes de chicharrón prensado (25 g)
salsa verde, cebolla, queso añejo, aguacate, crema.- **$160**

chilaquiles rojos con cecina a la plancha (90 g)
tortilla frita, salsa de chile de árbol y chile pasilla, aguacate, crema, queso añejo.- **$170**

extras

huevo (1 pza).- **$25**
cecina (90 g).- **$65**
chorizo (90 g).- **$40**
tocino (60 g).- **$60**
chicharrón prensado (45 g).- **$40**
jocoque (45 g).- **$30**
aguacate (60 g).- **$30**
crema (60 ml).- **$30**
leche de coco, almendras, soya, avena o deslactosada (120 ml).- **$15**

ANGEL VÁZQUEZ

intro

restaurant