

intro
restaurant



un menú de angel vázquez
responsable de cocina chef oscar galicia

WELLNESS LIFE by *Helen 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

FRESH JUICE by *Intero*

todos nuestros jugos se prensan en frío

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.- \$70

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

chai latte polvo de chai, leche.- \$60

chocolate en polvo caliente.- \$60

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

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

chai frappé polvo de chai, leche deslactosada,

salsa de dulce de leche.- \$95

vaso de leche natural (200 ml)

deslactosada, almendras, soya, coco o avena.- \$45

matcha on cloud, agua de coco y crema de matcha.- \$100

latte tiramisú, leche deslactosada, espresso, jarabe de tiramisú,

cocoa alcalina.- \$95

flor de mi vida, taro, yogur griego, leche deslactosada.- \$120

ice cookie oreo, leche deslactosada, espresso, galleta oreo.- \$120

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) \$55

capuchino.- regular (120 ml) \$63

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.- \$50

DESAYUNOS

by **Intro**

haz paquete cualquier plato de desayuno

incluye café de refill, 1 pieza de pan dulce, jugo o fruta (70 g)

regular \$135 o premium \$145

especiales

jugo guayaba, fresa, piña.- \$70

panettone (500 g).- \$495 by **BAKER** by **Intro**

panettone rebanada

pan dulce italiano (region de milán) base de pan

brioche con frutos cristalizados, glaseado de almendra.- \$85

sunrise pulled pork sando bbq estilo texas

chipotle, café, cebollas caramelizadas y queso.- \$190

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.

Todos los productos sujetos a disponibilidad

para comenzar

pan dulce (pieza) variedad de **BAKER** by intro. - \$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.- \$175

huevos revueltos con tocino (80 g)
tocino ahumado en cubos con huevos revueltos cremosos, queso parmesano, mantequilla, pan brioche.- \$175

huevos benedictinos con salmón
2 huevos pochados, salmón curado y ahumado en casa (75 g), espinacas koreanas, english muffin, salsa holandesa.- \$200

huevos rotos con jamón serrano
2 huevos estrellados, papa frita en gajo, jamón serrano, aceite de trufa, queso parmesano.- \$185

 **claras de huevo a la cazuela** (120 g)
champiñón, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada.- \$160
JUST FIT, NOT FAT

 **omelette relleno de queso feta** (170 g)
kale al sartén, cherries ahumados, cebolla morada.- \$180
JUST FIT, NOT FAT

huevos al gusto
2 piezas de huevo, con jamón, a la mexicana, rancheros, etc.- \$155

en pan de **BAKER** by intro

el french toast

brioche crujiente hecho en casa (200 g), azúcar con canela, berries, miel de maple, helado de vainilla.- \$160

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.- \$160
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.- \$195

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.- \$170

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.- \$150

enmoladas de queso panela

con mole poblano de @augurio (90 g)

mole poblano de augurio restaurante, ajonjolí, cebolla morada, crema.- \$170

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.- \$190

enchiladas suizas

tres tortillas pochadas, pollo, salsa suiza.- \$190

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

pan de masa madre (3 pzas) .- \$20



a éstos **21 años**
cocinando para ti
los llamamos:

Temporada
21

ENJOY!



ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant