

**intro**  
restaurant



*un menú de angel vázquez*  
responsable de cocina chef oscar galicia

WELLNESS LIFE by *Fares Setayf*  
**smoothies** (250 ml)

**green cibelia**

mango, espinaca, espirulina, jugo de naranja.- \$85

**plant-protein**

espinaca, plátano, algarrobo, dátil,  
leche de almendras.- \$85

**beauty- cleanse**

frambuesa, mango, plátano, jugo de naranja.- \$85

FRESH JUICE by *luty*  
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.- \$75

**jugo verde**

espinaca, nopal, apio, perejil, jugo de piña,  
jugo de naranja.- \$42

jugos de **naranja** natural \$42

jugos de **toronja** natural \$42

## **others** (220 ml)

**golden milk** shot de café, cúrcuma, leche deslactosada.- \$95

**matcha** polvo de matcha, leche.- \$85

**cacao miel** cocoa en polvo, canela y café.- \$95

**cacao cardamomo** cocoa en polvo, canela, leche, café.- \$95

**chai latte** polvo de chai, leche.- \$80

**chocolate** en polvo caliente.- \$80

**tés e infusiones** selección de molienda sagrada.- \$85

**kombucha *delux*** (200 ml) fermento probiótico, maracuyá, moras o jengibre.- \$60

**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, champagne taittinger.- \$300

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

**champagne taittinger, early bubble**

botella (750 ml).- \$3,000

## **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).- \$85

proceso: honey, productor: efraín garcía

## NESPRESSO

**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, mazapan, espresso nespresso.- \$90

**café de refill**.- \$70

# DESAYUNOS

by **1470**

**haz paquete cualquier plato de desayuno**  
incluye café de refill, 1 pieza de pan dulce,  
jugo o fruta (70 g) **regular \$140 o premium \$150**

## especiales

**jugo** sandía, pepino, toronja, hierbabuena.- \$70

### pan de dulce

galleta scon de blueberry, naranja confitada.- \$70

### machaca de res artesanal (45 g)

huevo revuelto, chile serrano, frijoles meneados  
y tortillas de harina.- \$220

### pan francés

queso ricotta, vainilla, mango, limón amarillo,  
crumble de pistache.- \$195

### mediterranean keto salad

atún aleta amarilla confitado (100g) mezcla  
de hojas de cactilia, espárragos blancos, huevo duro  
y vinagre de jerez.- \$290

### huevos benedictinos con pastrami (70 g)

2 huevos pochados, queso cheddar, holandesa de sriracha,  
aguacate, cebollas caramelizadas con habanero.- \$230

---

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.-\$45  
contamos con pan para llevar a casa

**bowl de frutas de temporada** (140 g)  
yogurt griego, granola hecha en casa.- \$95

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

## huevos / just eggs


todos los huevos que se ocupan son de libre  
pastoreo (granja vidanica@vidanica\_)


**huevos árabes** (159 g)  
3 huevos estrellados fritos en cazuela de barro con aceite de oliva, za'atar, comino, pimienta arabe, jocoque, cebolla, chile serrano, pan pita.- \$195

**huevos revueltos con tocino** (80 g)  
tocino ahumado en cubos con huevos revueltos cremosos, queso parmesano, mantequilla, pan brioche.- \$185

**huevos benedictinos con salmón**  
2 huevos pochados, salmón curado y ahumado en casa (75 g), espinacas coreanas, english muffin, salsa holandesa.- \$210

**huevos rotos con jamón serrano**  
2 huevos estrellados, papa frita en gajo, jamón serrano, aceite de trufa, queso parmesano.- \$195

 **claras de huevo a la cazuela** (120g)  
champiñon, calabaza, espinaca, salsa de chipotle quemado, verdolagas, tostada horneada.- \$170  
JUST FIT NOT FAT

 **omelette relleno de queso feta** (170 g)  
kale al sartén, cherries ahumados, cebolla morada.- \$190  
JUST FIT NOT FAT

**huevos al gusto**  
2 piezas de huevo con jamón, a la mexicana, rancheros, etc.- \$160

## **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.- \$180

### **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.- \$315



### **fluffy pancakes** (150 g)

3 piezas de pancakes esponjosos, miel de maple, azúcar glas, fresas, mantequilla.- \$155

### **tosta de aguacate** (150 g)

pan multigrano hecho en casa, machacado de aguacate, 2 huevos pochados, queso feta, kale, tomate cherry, aceite de té de limón.- \$170

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.- \$200

### **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).- \$175

### **molletes con pulled pork ribs** (90 g)

costillas de cerdo deshebrada, baguette, queso monterrey jack, cheddar, queso de cabra, frijoles refritos, pico de gallo.- \$180

## **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.- \$160

### **enmoladas con mole poblano de @augurio** (90 g)

mole poblano de augurio restaurante, plátano macho y quesillo.- \$180

### **chilaquiles verdes de chicharrón prensado** (25 g)

salsa verde, cebolla, queso anejo, aguacate, crema.- \$170

### **chilaquiles rojos con cecina a la plancha** (90 g)

tortilla frita, salsa de chile de arbol y chile pasilla, aguacate, crema, queso anejo.- \$200

### **enchiladas suizas**

tres tortillas pochadas, pollo, salsa suiza.- \$200

## extras

huevo de libre pastoreo granja vidanica (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 (70 ml).- \$15

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



a éstos **22 años**  
**cocinando** para ti  
los llamamos:

Temp. **22**

ENJOY!

—av

ANGEL VÁZQUEZ

---

intro  
restaurant