

Entradas

EMPANADA ARGENTINA \$80

Mix de carnes, huevo cocido, aceituna y pimientos.

EMPANADA VEGETARIANA \$70

Mix de hongos y quesos.

HUMMUS DE ZANAHORIA \$175

Zanahoria, garbanzo, jalapeño y chips de pita.

BERENJENA EMPANIZADA \$205

Berenjena rostizada, salsa arrabiata, hojas frescas.

BURRATA \$180

Calabaza, pimientos, berenjena, jitomate y cebolla.

Ensaladas

GRIEGA \$195

Jitomate, pepino, aceituna calamata, cebolla morada, menta y queso feta.

BETABEL ROSTIZADO \$195

Betabel, nuez de castilla, cebolla morada y queso feta.

PERA \$205

Mix de hojas, pera fresca, queso azul, nuez, vinagre balsámico y aceite de oliva.

COLIFLOR \$205

Arúgula, espinaca, coliflor rostizada, cacahuete tostado, arándano deshidratado, parmesano y vinagreta de naranja.

Fuertes

COSTILLAS AHUMADAS \$365

350g de costilla, papas fritas, ensalada de col y elote amarillo. | Salsa bbq, chipotle o habanero.

HAMBURGUESA DE PICAÑA \$295

180g de picaña, queso cheddar, mermelada de cebolla, tocino hecho en casa, arúgula, jitomate, mostaza casera y papas fritas.

PAPARDELLE DE BIRRIA \$235

Pasta fresca, birria de res, cilantro, cebolla morada y queso parmesano.

TORTELLINI DE HONGOS \$235

Hongos rostizados, mix de quesos, aceite de trufa, salsa de mantequilla y parmesano.

FOCCACIA \$240

Pesto, lomo embuchado, jitomate rostizado, arúgula, espinaca, cebolla morada y aceite de oliva.

♥ Burrata en lugar de lomo \$205

FALAFEL \$175

Tzatziki, jitomate, cebolla morada, lechuga y pita casero.

Pizzas

MARGARITA \$185

HAWAIANA \$205

PEPPERONI \$205

4 QUESOS \$265

VALLESANA \$295

Corazón de alcachofa, aceituna calamata, provolone, arúgula y champiñones.

JAMÓN SERRANO \$295

Arúgula y jamón serrano.

VEGETARIANA \$295

Pimientos, berenjena, calabaza y cebolla morada.

De la granja

OMELETTE DE VERDURAS \$195

Calabaza, berenjena, cebolla, pimientos, queso de cabra y espinaca. Frijoles o ensalada.

HUEVO A LA MEXICANA \$165

Revuelto con jitomate, cebolla blanca, chile serrano y aguacate.

HUEVO CON JAMÓN \$175

Revuelto con jamón de pavo, frijoles y aguacate.

HUEVO CAZUELA \$185

Huevo, tocino, salsa de pimiento, cebolla morada y queso fresco.

Tostas

TOSTA DE AGUACATE \$195

Pan de masa madre, aguacate, lomo ahumado, queso de cabra, arugula y huevo.

+ Pollo \$30

TOSTA DE FRIJOL \$185

Pan de masa madre, frijoles refritos, queso fresco, aguacate y salsa mexicana.

+ Pollo \$30 + Huevo \$15

TOSTA DE HUMMUS \$195

Pan de masa madre, hummus de zanahoria, jitomate y ajonjolí tostado.

+ Pollo \$30 + Huevo \$15

Clásicos

AÇAÍ BOWL \$195

Açaí, plátano, fresa, zarzamora, leche vegetal, miel, crema cacahuete, granola, coco rayado, chia.

ENCHILADAS ROJOS/VERDES \$210

Pollo, queso fresco, crema, aguacate y cebolla morada.

♥ Vegetales en lugar de pollo \$165

ENFRIJOLADAS \$210

Pollo, queso fresco, crema, aguacate y cebolla morada.

♥ Vegetales en lugar de pollo \$165

CHILAQUILES ROJOS/VERDES \$175

+ Pollo \$30

+ Huevo \$15

Vinos

	Copa	Botella
LATIENDO (GTO) Malbec, Merlot y Syrah	\$180	\$800
PIEDRA DE ORO (GTO) Malbec y Cabernet Sauvignon	\$220	\$990
SAUVIGNON BLANC (SMA) Sauvignon Blanc	\$180	\$800
VIÑA CORONADO (SLP) Cabernet Sauvignon y Syrah	\$200	\$900
ANÓNIMO (AGS) Cabernet Sauvignon y Sangiovese		\$1300
	Lata 340ml	
TIERRA DE LUZ (SMA) Semillon, Sauvignon blanc, Albariño y Muscat de Alejandría	\$320	

Cervezas

STELLA \$50
MODELO ESPECIAL \$50
NEGRA MODELO \$50
MINERVA COLONIAL \$80
MINERVA STOUT \$80
CHIEFTAIN P.A \$80
CAPELLINA I.P.A \$90

Cócteles

BERRY GIN \$140
ESPRESSO MARTINI \$160
CARAJILLO \$180
COCTEL DE TEMPORADA \$150
APEROL SPRITZ \$170
MOSCOW MULE \$150

Bebidas

AGUA DEL DÍA \$50
JARRA DE AGUA DEL DÍA \$95
LIMONADA MINERAL \$60
LIMONADA NATURAL \$50
NARANJADA MINERAL \$60
NARANJADA NATURAL \$50
TOPOCHICO \$50
SUERO \$60

Refrescos

COCA-COLA \$40
COCA-COLA ZERO \$55
FELIX \$60

Kombucha

PETALOS DE ROSA 355ML \$70
MENTA 355ML \$70
JENGIBRE 355ML \$70
LIMON 290ML \$60
LIMON 1L \$160
NATURAL 1L \$160
NATURAL 290ML \$60
BLUEBERRY 470ML \$80
FRAMBUESA/GRANADA 470ML \$80

Smoothies

ESTALLIDO DE PIÑA \$120
Leche vegetal, plátano, piña, espinaca y linaza.
ENERGIZANTE \$120
Leche vegetal, avena, mango, cacahuate, plátano, miel y crema de cacahuate.
FRUTOS ROJOS \$140
Leche vegetal, fresa, zarzamora, blueberry, plátano y miel.
CHOCOBANANA \$130
Leche vegetal, crema de cacahuate, cocoa, plátano, fresa y miel.

Jugos

NARANJA \$50
ZANAHORIA \$55
VERDE \$55
MIXTO \$55

Café

AMERICANO \$50
LATTE \$60
CAPPUCCINO \$60
MOKA \$60
FLAT WHITE \$45
ESPRESSO \$50
Leche vegetal + \$15