

•CROISSANT CON HUEVO \$97

Revuelto ó estrellado, queso manchego, albahaca aguacate y lechuga mixta.

•CROISSANT CON JAMÓN \$130

Jamón de pechuga de pavo, queso americano, tocino y lechuga mixta.

•SÁNDWICH CAPRESE \$138

Pan sourdough multigrano, mozzarella fresco, tomate, pesto, tocino y huevo estrellado.

•SÁNDWICH BRIE \$148

Pan sourdough de centeno arándano nuez, jamón de pechuga de pavo, queso brie, salsa de arándano, arúgula y lechuga mixta.

•SÁNDWICH ENSALADA DE ATÚN \$160

Pan integral, atún ahumado(120 g), manzana, aguacate y lechuga mixta.

•SÁNDWICH PRETZEL \$185

Pan pretzel, jamón de pechuga de pavo, jamón serrano, salmie, queso provolone, pepino, arúgula y lechuga mixta.

•SÁNDWICH DE POLLO \$195

Pan brioche, queso cheddar, pechuga de pollo (115 g), lechuga, aguacate, tomate y aderezo chipotle.

•HAMBURGUESA PRISSEY \$239

Carne de borrego con tocino y jalapeño (100 g), huevo estrellado, aderezo sriracha, queso americano, lechuga, cebolla y tomate, acompañado de papas cambray o ensalada.

TAZONES

CLÁSICO \$140

Manzana roja, manzana verde, piña melón, fruta de temporada, yogurt, granola, salsa de frutos rojos y miel de abeja regional.

AVENA Y GRANOLA

Base de avena, yogurt, chía, granola con topping a elegir:

1) Plátano y nuez. **\$75**

2) Manzana, canela y almendra. **\$108**

3) Chocolate obscuro con arándano. **\$135**

4) Fruta de temporada. **\$90**

● ESPECIALIDADES

•HUEVOS SHAKSHUKA \$120

Huevos escalfados en salsa de tomate un poco picante, salsa verde de jalapeño, perejil y cilantro, coronados con cilantro fresco y servidos con pan pita.

•OMELETTE ESPINACAS \$165

Espinacas, tomate cherry, cebolla, queso crema y mozzarella acompañado de ensalada mixta y pan de la casa.

•CHILAQUILES DR \$140

Tortilla bañada en salsa de tomate y tomatillo con un toque de habanero, queso panela, cotija, crema ácida, aguacate, cebollas encurtidas, cilantro fresco, servida en una cama de frijol negro. Extra: huevo \$25, pechuga de pollo \$140 (150 g), arrachera \$200 (100 g)

•MONTADITOS VEGANOS \$130

Dos rebanadas de pan integral, hummus, aguacate, espinaca, pistache, tomate cherry, salsa de cilantro y aceite de oliva extravirgen.

•MONTADITO DE AGUACATE \$140

Una rebanada de pan sourdough multigrano, guacamole, lechuga, huevos pochados y salsa de cilantro.

•CROQUE MADAME \$160

Sándwich gratinado, queso mozzarella y parmesano, jamón de pechuga de pavo y un huevo estrellado.

•BENEDICTINOS DULCE ROMERO \$168

English muffin, arúgula, jamón serrano, huevos pochados y salsa de mostaza.

•OMELETTE CHAMPIÑÓN \$185

Champiñón, tocino, queso de cabra y queso mozzarella, acompañado de espárragos, queso parmesano y pan de la casa.

•DESAYUNO INGLÉS \$220

Dos huevos (revueltos o estrellados), salchicha artesanal, champiñón, tomate cherry, guacamole, frijol negro y pan sourdough.

•BENEDICTINOS CORNELIO \$228

English muffin, frijol negro, rajas poblanas, borrego al horno (80 g), huevo pochados y guacamole.

● QUICHÉ \$145

Acompañado de ensalada mixta y pan de la casa.

● PAN TOSTADO \$85

Sourdough integral con mantequilla y mermelada de la casa.

ENSALADAS

DISFRUTA TODO EL DÍA

*ENSALADA DE BETABEL \$195

Lechuga mixta, betabel, queso de cabra y nuez garapiñada con vinagreta de jerez.

*ENSALADA GRIEGA \$199

Lechuga mixta, tomate cherry, pepino, aceituna kalamata, alcachofa, queso feta con vinagreta de balsámico y reducción de balsámico.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$240

Lechuga orejona fresca con aderezo César, crutones caseros, pechuga de pollo a la plancha (150 g) y queso parmesano, acompañada de pan artesanal.

ENSALADA DE POLLO \$270

Lechuga mixta, pechuga de pollo a la plancha (150 g), manzana, pera, uva, queso de cabra, almendras, vinagreta de albahaca y miel.

ENSALADA CAPRESE \$120

Tomate, queso mozzarella fresco, arúgula, albahaca, aceite de olivo y reducción de balsámico.

EXTRAS

Arrachera (100 g)	\$199
Pechuga de pollo (150 g)	\$140
Roast beef (90 g)	\$150
Borrego (100 g)	\$200
Pechuga de pavo (140 g)	\$120
Jamón serrano (60 g)	\$170
Tocino	\$130

**SANO
RICO
& LOCAL**



WAFFLES \$125

- Crema de avellana, plátano y nuez.
- Queso crema, salsa de frutos rojos y almendra.
- Queso de cabra, tocino y maple.
- Plátano, cajeta y nuez.

Extra:

2 huevos estrellados ó revueltos y tocino **\$80**

***Solo hasta la 1:00 pm**



Todos nuestros precios, incluyen I.V.A. del 16%

TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENEN UN COSTO EXTRA

BEBIDAS TERRAZA



PREGUNTA POR NUESTRA PROMOCIÓN DEL MES.

Baja Brewing \$120

Pelirroja ale ambar

Baja razz

Cabotella

Peyote

Temporada

Modelo

Pacifico clara 355 ml **\$68**

Modelo especial 355 ml **\$70**

Negra modelo 355 ml **\$70**

Michelob ultra 355 ml **\$75**

Vaso michelado **\$40**

Clamato preparado **\$65**

Cocteles

Carajillo clásico **\$185**

Gintonic de temporada **\$180**

Margarita de temporada **\$160**

Mezcalita jamaica **\$190**

Mojito temporada **\$150**

Moscow mule **\$150**

Bloody Mary **\$135**

Primo sprits **\$220**

Sangria

Blanca **\$195**

Rosada **\$155**

Tinta **\$155**

Mimosa

Arándano **\$135**

Naranja **\$140**

Fruta temporada **\$130**

Vino blanco

Sauvignon blanc

Casa magoni 2022

Botella **\$760**

Copa **\$198**

Vino rosado

Rose

Casa magoni 2022

Botella **\$860**

Copa **\$198**

Sangiovese- cabernet

Casa magoni 2021

Botella **\$870**

Copa **\$198**

Vino espumoso

Espuma de mar brut I México

Botella

Copa **\$140**

Vino de la casa (copa)

(tinto, blanco y rosado) **\$140**



Todos nuestros precios, incluyen I.V.A. del 16%

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.

EMPAREDADOS

*CIABATTA NATURAL \$176

Pechuga de pavo natural (114 g), salsa de arándanos, mezcla de pimientos, queso manchego, aguacate y lechuga mixta.

CIABATTA PESCADERO \$290

Arrachera (150 g), portobello, queso manchego, pico de gallo de mango, aguacate y lechuga mixta.

*CIABATTA VEGETARIANA \$130

Champiñón, pimientos, espárrago, queso manchego, hummus, salsa pomodoro, aguacate y lechuga mixta.

BAGUETTE EUROPEO \$270

Jamón serrano, queso manchego, uva, tomate deshidratado, arúgula, lechuga mixta y aioli de queso azul.

*BAGUETTE CÉSAR \$170

Pechuga de pollo (100 g), espárragos, aguacate, queso parmesano y ensalada césar.

*FOCACCIA SALAMIE \$155

Jamón de pechuga de pavo, salamie, queso manchego, tomate y albahaca.

*SANDWICH EXTRANJERO \$195

Pan sourdough a la plancha, roast beef (60 g), queso provolone, tomate deshidratado, pepino, lechuga mixta y aioli verde.

GYRO DE POLLO \$215

Pan pita, pechuga de pollo marinada (120g), aderezo de ajo, tomate, pepino, lechuga, cebolla morada, acompañada de una salsa de tzatziki y papas cambray.

LUNCH
& COMIDAS

1:00 PM - 10:00 PM

SOPA DEL DÍA \$75/98
PREGUNTA POR ELLAS

**SANO
RICO
& LOCAL**



COMBOS

Elige:

Opciones de ensalada: betabel o griega*

1

1 Emparedado* + sopa ch
+ agua del día **\$282**

2

1/2 Ensalada + sopa ch
+ 1/2 Emparedado* + agua del día **\$295**

Todos nuestros precios, incluyen I.V.A. del 16%

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.

CENAS

3:00 PM A 10:00 PM

**SANO
RICO
& LOCAL**



ENTRADAS

Tabla de quesos y carnes frías: 4 personas **\$650**

Boneless de pollo, (200g) salsas: Buffalo / Sriracha / BBQ **\$250**

PASTAS FRESCAS (Acompañadas con pan de masa madre)

- **Fetuccini con salsa de tomate cremosa**, queso mozzarella, parmesano y albahaca. **\$160**
- **Fetuccini con salsa pesto** tomate cherry y queso parmesano. **\$202**
- **Fetuccini alfredo** con jaiba, camarón y callo. **\$350**
- **Ravioles de camarón** pasta casera rellena de camarón, servida con una salsa cremosa de limón amarillo. **\$320**

PIZZAS ARTESANALES - Elaboradas con 100% masa madre.

- **Caprese \$290**
Pesto de albahaca, tomate, queso mozzarella, cebolla morado y balsámico.
- **Betabel \$240**
Cebolla caramelizada, tocino, espinaca, betabel, queso de cabra y mozzarella.
- **Champiñon y jamón \$280**
Queso mozzarella, requesón, champiñón y jamón de pechuga de pavo.
- **Jamón serrano \$380**
Pera, jamón serrano, queso azul y queso mozzarella.
- **Pepperoni \$238**
Queso mozzarella, pepperoni, jalapeño y piña.
- **Choripizza (2 piezas) \$220**
Masa madre con salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo argentino y cebolla caramelizada, acompañada de salsa chimichurri.
- **Borrego \$380**
Borrego al horno, pimiento rojo, jalapeño, queso mozzarella, cebolla morada con aderezo tzatziki.

HAMBURGUESAS (acompañadas con chips de camote)

- **Hamburguesa de portobello \$175**
Queso provolone, queso de cabra, cebolla crispy, aguacate y lechuga.
- **Hamburguesa del corral \$310**
Carne de res (150 g) , queso cheddar, tocino, tomate, lechuga, arúgula y aioli verde.
- **Hamburguesa del campo \$180**
Pechuga de pollo crunchy (100 g) con salsa buffalo, repollo morado bañado en aioli azul, tomate y lechuga.
- **Extra de chips de camote \$75**

CAFÉ	CH	G
Americano (regular) del día	\$40	\$49
Espresso americano (opción descafeinado)	\$59	\$77
Capuccino	\$75	\$85
Latte	\$75	\$89
Mocha	\$75	\$95
Chocolate caliente (Oaxaca)	\$70	\$81
Espresso	\$40	
Espresso doble	\$60	
Affogato	\$115	
Flat white	\$65	

METODO CAFÉ ESPECIALES

Prensa francesa	\$72	
Café artesanal chemex	\$55	\$99

INFUSIÓN

Albahaca	\$52	\$62
Menta	\$52	\$62
Moringa y miel	\$52	\$62
Gripal (jengibre, canela y menta)	\$52	\$62
Anticolicos (semillas de cilantro, clavo y te verde)	\$52	\$62

TETERA INFUSIÓN



\$110

TÉ

Verde	\$57	\$64
Negro	\$57	\$64
Chai latte	\$62	\$80
Matcha latte	\$70	\$86
Leche dorada	\$52	\$62

CAFÉ FRIO

Cold brew		\$90
Cold brew latte		\$101
iced coffee		\$87
iced coffee latte		\$99
Chai latte en las rocas		\$78
Matcha latte rocas		\$110
Caramel machiato		\$110

TISANAS

Amor en rosa: arándanos, fresa, pétalos de rosa	\$95	\$127
Dorado amanecer: durazno, mango, piña	\$95	\$127
Dulce herencia: guayaba y canela	\$95	\$127
Very berry: moras	\$95	\$127

FRAPPE

Nieve de chocolate y espresso	\$140
Original	\$110
Triple chocolate	\$140
Crema de avellana, plátano y nuez	\$140

CH (12oz) G (16oz) CH (354.88ml) G (473.17ml)

AGUAS FRESCAS	G
Jamaica romero	\$45
Agua de temporada	\$50
Naranjada (natural o mineral)	\$59
Limonada (natural o mineral)	\$70
Rusa (agua mineral, sal y limón)	\$70

JUGOS

Naranja natural	\$60
Naranja, fresa y chia	\$95
Naranja, zarzamora y jengibre	\$120
Jugo verde (apio, manzana verde, naranja, espinaca, piña y nopal)	\$90
Jugo rojo (betabel, zanahoria, naranja y fresa)	\$99
Tropical (naranja, zanahoria, piña y plátano)	\$70

MIMOSAS

Naranja	\$135
Arándano	\$140
Fruta de temporada	\$130

LICUADOS

Frutos rojos, almendra y chía	\$140
Fresa y plátano	\$100
Plátano y crema de cacahuete	\$85
Papaya, avena y chía	\$80
Mango, fresa y mora azul	\$150
Fresa	\$90

SMOOTHIES

Verde	\$119
Chai	\$130
Coco y frutos rojos	\$155
Lassi mango	\$170
Lassi fresa	\$150
Yogurt, granola, zarzamora o fresa	\$150
Fruta de temporada y chamoy artesanal	\$125
Matcha	\$125
Antioxidante	\$145

MENÚ BEBIDAS

Todos nuestros precios, incluyen I.V.A. del 16%

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.