

8:00 AM A 1:00 PM DESAYUNOS

CROISSANT REDONDO CON HUEVO \$90

Revuelto ó estrellado, queso manchego, aguacate y espinacas. Extra: papas cambray \$30

•CROISSANT CON JAMÓN \$130

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

•SÁNDWICH CAPRESE \$130

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

•SÁNDWICH BRIE \$130

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 \$169

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

SÁNDWICH DE POLLO \$195

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

•HAMBURGUESA PRISY \$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 \$147

Manzana, pera, melón, fruta de temporada, yogurt, granola, salsa de frutos rojos y miel de abeja regional.

AVENA Y GRANOLA \$89

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

- 1) Plátano y nuez.
- 2) Manzana, canela y almendra.
- 3) Chocolate oscuro con arándano.
- 4) Fruta de temporada.

● 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 \$130

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, acompañada de queso panela, cotija, crema ácida, aguacate, cebollas encurtidas y cilantro fresco. Extra: huevo \$25, pollo \$140 (150 g), arrachera \$170 (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, ensalada mixta, huevos pochados y salsa de cilantro.

•CROQUE MADAME \$145

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

•BENEDICTINOS DULCE ROMERO \$145

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

•OMELETTE CHAMPIÑÓN \$155

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.

● TORTILLA ESPAÑOLA \$98

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 \$155

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

*ENSALADA GRIEGA \$160

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 \$240

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

BURRATA CAPRESE \$255

Tomate heirloom, queso burrata, pesto, reducción de balsámico con trufa negra, pistaches y pan de masa madre.

EXTRAS

Arrachera (100 g)	\$170
Pechuga de pollo (150 g)	\$140
Roast beef (90 g)	\$110
Borrego (100 g)	\$250
Pechuga de pavo (140 g)	\$120
Jamón serrano (60 g)	\$150
Tocino	\$120

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.
- Platano, cajeta y nuez.

Extra:

2 huevos estrellados ó revueltos y tocino \$75

*Solo hasta la 1:00 pm



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

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.

BEBIDAS TERRAZA



PREGUNTA POR NUESTRA PROMOCIÓN DEL MES

Baja Brewing \$120

Pelirroja Ale ambar
Baja razz
Cabotella
Peyote
Temporada

Memorandum \$120

Desertica- Blonde Ale
Endemica - IPA
Marea Oktoberfestbier
Universo- Porter
Temporada

Modelo

Pacifico Clara 355 ml	\$65
Modelo Especial 355 ml	\$65
Vaso michelado	\$25
Clamato preparado	\$55
Negra modelo 355 ml	\$65

Cocteles

Carajillo clásico	\$180
Gintonic de temporada	\$180
Margarita de temporada	\$160
Mezcalita jamaica	\$180
Mojito temporada	\$178
Moscow mule	\$150
Bloody Mary	\$135

Sangria

Blanca	\$165
Rosada	\$155
Tinta	\$155

Mimosa

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

Vino Blanco

Sauvignon blanc	
Casa magoni 2022	
Botella	\$760
Copa	\$195

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 México	
Botella	\$630
Copa	\$140

Vino Tinto

Norton Colección Malbec	
Botella	\$875
Copa	\$182

Vino de la casa (Copa)
(tinto, blanco y rosado) \$110



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 \$240

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

*BAGUETTE CÉSAR \$160

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 \$160

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

GYRO DE POLLO \$205

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

SÁNDWICH DE QUESO BURRATA \$290

Pan brioche con jamón de pavo, queso burrata, pistaches, reducción de balsámico con trufa negra y arúgula.

LUNCH
& COMIDAS

1:00 PM - 10:00 PM

SOPA DEL DÍA \$75/98
PREGUNTA POR ELLAS

SANO
RICO
& LOCAL



COMBOS

1

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

2

1/2 Ensalada + Sopa ch
+ 1/2 Emparedado* + Agua del día **\$280**

Opciones de ensalada: Betabel o griega*

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

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.

CENAS

3:00 PM A 11:00 PM

SANO
RICO
& LOCAL



ENTRADAS

Tabla de quesos y carnes frías: 4 personas **\$556** / 2 personas **\$392**

Boneless de pollo, (200g) salsas: Buffalo / Sriracha / BBQ **\$230**

PASTAS FRESCAS

• **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. **\$295**

• **Ravioles de camarón** pasta casera rellena de camarón, servida con una salsa cremosa de limón amarillo y acompañada de pan de masa madre. **\$350**

PIZZAS ARTESANALES - Elaboradas con 100% masa madre.

• **Caprese \$320**

Pesto de albahaca, tomate, queso mozzarella, cebolla morado y balsámico.

• **Betabel \$250**

Cebolla caramelizada, tocino, espinaca, betabel, queso de cabra y mozzarella.

• **Champiñón y jamón \$295**

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) \$227**

Masa madre con salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo argentino y cebolla caramelizada, acompañada de salsa chimichurri.

• **Borrego \$560**

Borrego al horno, pimiento rojo, jalapeño, queso mozzarella, cebolla morada con aderozo 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 \$230**

Pechuga de pollo crunchy (100 g) con salsas buffalo, repollo morado, tomate y lechuga.

• **Extra de chips de camote \$65**

CAFÉ

Americano (regular) del día	\$40	\$49
Espresso americano (opción descafeinado)	\$59	\$77
Capuccino	\$75	\$85
Latte	\$75	\$89
Mocha	\$75	\$85
Chocolate caliente (Oaxaca)	\$70	\$81
Espresso	\$40	
Espresso doble	\$45	
Affogato	\$85	
Flat White	\$60	

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 manzanilla)	\$52	\$62

TETERA INFUSIÓN



\$110

TÉ

Verde	\$57	\$64
Negro	\$57	\$64
Chai latte	\$62	\$72
Matcha latte	\$70	\$86
Leche dorada	\$52	\$62
Taro latte	\$56	\$65

CAFÉ FRIO

Cold brew		\$90
Cold brew latte		\$101
Ice coffe		\$87
Ice coffe latte		\$97
Chai latte rocas		\$68
Matcha latte rocas		\$93
Caramel machiato		\$97

TISANAS

Amor en rosa: arándanos, fresa, pétalos de rosa	\$84	\$122
Dorado amanecer: durazno, mango, piña	\$84	\$122
Dulce herencia: guayaba y canela	\$84	\$122
Very berry: moras	\$84	\$122

FRAPUCCINO

Nieve de chocolate y espresso	\$105
Original	\$95
Triple chocolate	\$117
Crema de avellana, plátano y nuez	\$98

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

AGUAS FRESCAS

Jamaica romero	\$45
Agua de temporada	\$50
Naranjada (natural o mineral)	\$57
Limonada (natural o mineral)	\$66
Rusa (agua mineral, sal y limón)	\$60

JUGOS

Naranja natural	\$57
Naranja, fresa y chia	\$82
Naranja, zarzamora y jengibre	\$111
Jugo verde (apio, manzana verde, naranja, espinaca, piña y nopal)	\$89
Jugo rojo (betabel, zanahoria, naranja y fresa)	\$85
Tropical (naranja, zanahoria, piña y plátano)	\$70

MIMOSAS

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

LICUADOS

Frutos rojos, almendra y chía	\$135
Fresa y plátano	\$77
Plátano y crema de cacahuete	\$69
Papaya, avena y chía	\$68
Mango, fresa y mora azul	\$122
Fresa	\$68

SMOOTHIES

Verde	\$85
Chai	\$85
Coco y frutos rojos	\$132
Lassi mango	\$120
Lassi fresa	\$120
Yogurt, granola, zarzamora o fresa	\$154
Fruta de temporada y chamoy artesanal	\$98
Matcha	\$120

MENÚ BEBIDAS

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

*TODOS LOS CAMBIOS E INGREDIENTES ADICIONALES TIENE COSTO EXTRA.