



M E N U

FRUTA

FRUTA plato de frutas de estacion	\$185
BOWL DE FRUTOS ROJOS yogurt y granola	\$200

HUEVO

REVUELTO a la mexicana	\$160
con tocino	\$180
con escamoles	\$420
ESTRELLADOS chilaquiles	\$230
rancheros	\$220
croque madame	\$320
avocado toast	\$250
CON TORTILLA (para 2 px) papa y chorizo	\$310

DULCE

BABKA bañado en salsa de chocolate	\$290
PAN FRANCES compota de estacion y crema montada	\$310
PANCAKES elote dulce y jarabe de maple	\$330

ABREBOCAS

GUACAMOLE pico de gallo	\$130
RICOTTA CASERA piñones y aceite de perejil	\$150

COCINA FRIA

OSTIONES Petiso	1/2 docena \$310
Pionero	\$390
PATA DE MULA granizado de bloody mary de sandía	2 piezas \$205
ALMEJA CHOCOLATA rasuradas	2 piezas \$230
JUREL tiradito con vinagreta de pistache	\$320
CALLO DE HACHA en tostada con vinagreta de chile shishito tatemado y paté de pescado	\$340
ATUN en tartar con guacamole y pepino	\$395

COCINA CALIENTE

ARROZ rajas, elote y mejillones	\$270
BERENJENA laqueada con miso, ajonjolí y menta	\$250
PESCA DEL DIA pimientos, albahaca y aceituna negra	\$400
LOBINA RAYADA mojo verde	\$460
SCHNITZEL salsa de alcaparras y limón con ensaladilla rusa	\$430
PIZZA calabacines, pimiento confitado y aceite de perejil	\$310
salsa blanca, pork belly y almejas	\$330
CHAMORRO DE CORDERO braseado en cerveza con ensaladita de col	\$510
NEW YORK CHOICE puré de papa y salsa de pimienta	500 gr \$1,120

POSTRES

FLAN a la vainilla de Papantla	\$225
STICKY TOFFEE PUDDING nuez y salsa de caramelo	\$280
PECAN PIE cremoso de chocolate y helado de vainilla	\$290
CHEESECAKE estilo vasco con compota de frutos rojos	\$295