



DESAYUNOS

## BARRA DE JUGOS

SHOTS 4oz • \$80mn

### ANTIGRIPAL

Ajo, cúrcuma, jengibre, piña, zumo de limón y miel de abeja.

### DESINTOXICANTE

Hierbabuena, nopal, acelga, apio y jugo de toronja.

### CUIDADO DE LA PIEL

Infusión de manzanilla, guayaba, sandía y manzana roja.

### JUGOS CLÁSICOS

**NARANJA** • \$80 MN

**TORONJA** • \$80 MN

**VERDE** • \$90 MN

Manzana verde, apio, espinaca, perejil, piña y jugo de naranja.

JUGO 12oz • \$120mn

### ANTIOXIDANTE

Betabel, zanahoria, miel de abeja, jugo de naranja y jengibre.

### VITALIDAD

Sandía, kiwi, guayaba, berries, frambuesa y miel de agave.

### TROPICAL

Fresa, piña, miel de agave y jugo de naranja.

## BARRA DE CAFÉ

**ESPRESSO** • \$80 mn

**ESPRESSO DOBLE** • \$90 mn

**ESPRESSO CORTADO** • \$90 mn

**MACCHIATO** • \$90 mn

**AMERICANO** • \$90 mn

### EXTRAS

**JARABES** • \$20 mn

· Salty Caramel ·

Lavanda · Naranja y azahar

· Vainilla ·

**LATTE** • \$100 mn

**CAPPUCINO** • \$100 mn

**CHOCOLATE** • \$110 mn

**MOCHA** • \$115 mn

**CHAI DE VAINILLA** • \$110 mn

**DIRTY CHAI VAINILLA** • \$115 mn

**ESPRESSO TONIC** • \$120 mn

**TISANA FRUTOS ROJOS** • \$90 mn

**TÉ** • \$65 mn

Salvia · Lavanda · Verde · Hierbabuena · Manzanilla · Negro · Frutos rojos ·

\*\*Precios finales, incluyen IVA. Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier **alergia o condición médica**.\*\*



## BEBIDAS BRUNCH

**MIMOSA CLÁSICA** • \$190 mn

Naranja • Durazno • Arandano

**BEERMOSA** • \$190 mn

Cerveza artesanal y jugo de naranja.

**SANGRÍA MÁGICA** • \$270 mn

Licor de maracuya, cítricos, menta, y vino de la casa.

**SPRITZ DEL BOSQUE** • \$270 mn

Licor de toronja arandense, soda carbonatada y top de vino espumoso.

**BALAM SPRITZ** • \$280 mn

Licor de zacate de limón, jarabe del bosque y top de vino espumoso

**ESPÍRITU DE LA SELVA** • \$280 mn

Solferino Dry Gin, licor de zacate de limón y clarificado de albahaca.

+ Pregunta por nuestros Vermuts y Gin &amp; Tonic artesanales +

## MOCTELES

**KUMIAI** • \$150 mn

Jarabe de jamaica, jugo de arándano, cítricos con un top de agua mineral, escarchada con sal de ceniza de chile y maíz azul.

**CARNAVAL** • \$150 mn

Soda de toronja artesanal de la casa, cítricos y escarchado de toronja.

**DUENDECILLO** • \$150 mn

Menta macerada, cítricos y top de soda de pepino con extracto de jengibre

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**LIMONADA** •

\$70 mn

**NARANJADA** •

\$70 mn

**LIMONADA DE FRUTOS ROJOS** •

\$90 mn

**SIMBIOSIS KOMBUCHA** •

\$120 mn

**SODAS** •

( 355ML DIVERSOS SABORES)

\$70 mn

**LICUADOS** •

(PLÁTANO O FRESA)

\$80 mn

**CHOCOMILK** •

\$80 mn

**SCHWEPES** •

(355 ML TONIC)

\$70 mn

**PERRIER MINERAL** •

(330 ML)

\$80 mn

**AGUA ALCALINA ALHO SALVIA** •

355ML

\$75 mn

**AGUA ALCALINA ALHO SALVIA** •

750ML

\$140 mn

**AGUA GASIFICADA ALHO SALVIA** •

750ML

\$140 mn

\*\*Precios finales, incluyen IVA. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier **alergia o condición médica**.\*\*



DESAYUNOS

## PAN DE NUESTRO HORNO

*Pregunta por las opciones de hoy.*

**CONCHITA  
RELLENA** • \$95 mn

**ROL DE MANZANA  
CANELA** • \$95 mn

## PARA COMENZAR

 **AVENA REPOSADA** • \$240 mn

Avena reposada en leche de almendra, miel de lavanda, frutos rojos, menta y granola.

 **YOGURT GRIEGO CON FRUTOS Y GRANOLA** • \$200 mn

Miel de abeja, menta y arándanos.

 **ENSALADA DE FRUTAS** • \$200 mn

Variación de frutas de temporada acompañadas de granola y yogurt.

**FRENCH TOAST** • \$250 mn

Nata fresca, caramelo suave y jalea de berrys.

**DURAZNOS ASADOS CON CAMELO** • \$240 mn

Queso ricotta con miel de lavanda y sourdough casero.

**PANCAKES ESPECIALES** • \$265 mn

Rellenos de berries, mantequilla de miel de abeja y jalea de berries.

**AVOCADO TOAST** • \$220 mn

Sourdough casero, aguacate, queso ricotta y hojas del huerto.

**Extra Huevo** • \$40 mn | **Extra Salmón** • \$100 mn

 **BRIOCHE DE PERA** • \$250 mn

Crema de vainilla, pera en almíbar de salvia, nuez garapiñada.

## PARA TAQUEAR

*Se acompañan de frijoles refritos, salsa chicharronera y queso fresco.*

**BORREGO  
TATEMADO**  
\$390 mn


**CHICHARRÓN  
EN SALSA VERDE**  
\$360 mn

**LECHÓN  
CONFITADO**  
\$380 mn

**CHICHARRON DE  
PORK BELLY CON GUACAMOLE**  
\$390 mn

HORARIOS DE COMIDA

TODOS LOS DÍAS  
8:30 AM - 9:30 PM

 \*\*Es responsabilidad del cliente informar a su mesero sobre cualquier alergia o condición médica.\*\*



HUEVOS

OMELETTE DEL HUERTO • \$220 mn
Vegetales asados, queso ricotta y ensalada de lechugas.

OMELETTE AVOCADO • \$240 mn
Relleno de ricotta y jamón serrano, acompañado de sourdough casero y ensalada de lechugas.

OMELETTE DE CHILAQUILES • \$290 mn
Relleno de chilaquiles al gusto, frijoles y crema.

HUEVOS SALVIA • \$220 mn
Huevos estrellados, salsa holandesa, tocino, queso parmesano, chives sobre aligot y hojas del huerto.

HUEVOS AL GUSTO • \$220 mn
Estrellados, revueltos o a la mexicana acompañados de frijol y queso.

STEAK & EGGS

2pz de huevo estrellado, frijol,cebolla asada y chimichurri.

Arrachera • \$380 mn | New York • \$760 mn | + Extra Chilaquiles • \$80 mn

DE MAÍZ

ENCHILADAS

Verdes o rojas, rellenas de pollo o lechón, crema, queso fresco y cebolla.

Lechón • \$320 mn | Pollo • \$300 mn | + Gratinado • \$60 mn

ENMOLADAS

Mole negro rellenas de pollo o lechon, crema, cebolla blanca y almendra.

Lechón • \$340 mn | Pollo • \$320 mn

CHILAQUILES DE BORREGO • \$350 mn + Gratinado • \$60 mn

Borrego tatemado, aguacate, frijol y cebolla con habanero.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS • \$280 mn + Gratinado • \$60 mn

Frijoles, queso fresco, crema, cebolla y cilantro.

MACHACA CON HUEVO • \$320 mn

Machaca de la casa con cebolla y chile california, aguacate y frijol.

EXTRAS PARA ACOMPAÑAR PLATILLOS

Table with 7 columns: POLLO DESMENUZADO, ARRACHERA, LECHÓN, TOCINO, JAMÓN, HUEVO, AGUACATE. Includes quantities and prices for each item.