

ENTRADAS

QUINOA ROJO - MIEL (300 g) Quinoa fría en leche de coco, con frutos rojos, praliné de la casa y miel

COPA GRIEGA (200 g) Yogurt griego con plátano, crema de caramelo y praliné

* **COPA DE COTTAGE** (220 g) Coulis de temporada y granola

FRUTAS DE TEMPORADA (450 g) Tu elección de: melón, papaya, sandía y piña. *Extra:* praline, yogurt \$60, cottage \$50

LO SANO

CROSTINI DE AGUACATE Y ESPÁRRAGO (1 pza)

Con parmesano gratinado, mostaza dijon, arúgula y 2 huevos pochados

AÇAI BOWL (260 g)

Con leche de almendras, frutas, frutos secos y nueces

HUMMUS & AVO TOAST (220 g)

Con guacamole, garbanzo y jocoque

HEALTHY PANCAKES (3 pzas)

Hechos a base de linaza, plátano y harina integral con miel de abeja

* **TORONJAS AL GRILL** (440 g)

Espuma de queso de cabra sobre media toronja caramelizada a la parrilla

AMOR & PAN

GRILLED CHEESE CROISSANT (1 pza)

Brie, gruyere y manchego, gratinado con parmesano

HOT-CRÊPES (6 pzas)

Masa de hot cake con miel de maple y mantequilla

* **HOT CAKES DE ARROZ CON LECHE** (200 g)

Receta de mi abuela

PAN RÚSTICO CON MERMELADAS

DE LA CASA (4 pzas)

Con mantequilla y mermeladas de chile ancho y tocino

* **PALITOS FRANCESES** (2 pzas)

Pan brioche con miel de maple

HUEVOS

OMELETTE DE SALMÓN (250 g)

Bañado en fondue de queso crema y mascarpone

* **HUEVOS BENEDICTINOS ESTILO AIDA** (2 pzas)

Pochados sobre muffin inglés, jamón ibérico y mayonesa de trufa, en salsa holandesa

HUEVOS ROTOS ESTILO AIDA (400 g)

Cáscara de papa rellena de papitas fritas, jamón ibérico y huevos estrellados

HUEVOS PAPO (120 g)

Cazuela árabe, con zatar, sumak y jocoque, acompañados de pan árabe

OMELETTE DE HUITLACOCHÉ Y QUESO OAXACA

Bañado en crema de salsa tatemada

HUEVOS CON SINCRONIZADA (2 pzas)

Estrellados bañados en salsa verde sobre sincronizada de harina con queso, frijoles y jamón de pavo, acompañados de aguacate

HUEVOS PCHADOS EN AGUACATE (290 g)

Con tocino y queso brie rostizado, sobre salsa roja

HUEVO EN PORTOBELLO (190 g)

Con jitomate deshidratado, alcachofa, jocoque y tierra de tocino

* **GORDITA DIVORCIADA** (2 pzas)

Huevos estrellados en salsa verde y roja, sobre una gordita rellena de carnitas de cerdo

HUEVOS ENMOLADOS (300 g)

Estrellados con mole negro, sobre una gordita de frijoles refritos y plátano macho

* **HUEVOS AL ALBAÑIL** (150 g)

Revueltos ahogados en salsa roja, con frijoles refritos y jocoque

OMELETTE TERESITA (120 g)

Claros con queso de cabra, jitomate deshidratado y espinaca acompañado de salsa roja tatemada

LO LIGHT

ENCHILADAS DE LECHUGA (300 g) Rellenas de pollo al grill y panela a la plancha, en salsa verde, con jocoque

* **CHILAQUILES DE NOPAL** (200 g) Hechos a mano, con pollo asado o deshebrado en salsa roja y jocoque

CROSTINI (1 pza) Pan integral con aguacate, claras, arúgula, jamón de pavo y queso de cabra, en salsa roja

CAZUELA (100 g) Hongos, espinacas y panela asado, ahogados en salsa verde

ANTOJITOS

* **MOLLETES COSTRA** (3 pzas)

Cubiertos con queso oaxaca | con cecina (100 g) + \$110

CREPAS CROQUE (3 pzas)

Rellenas de gruyere y jamón de pavo, con bechamel, gratinadas con parmesano y opción de huevo estrellado

* **ENFRIJOLADAS ROSARITO** (3 pzas)

Rellenas con camarones Rosarito, salsa de guacamole y frijol

* **CHILAQUILES AIDA** (3 pzas)

Infladitas rellenas de chilaquiles con pollo y frijoles, con 3 salsas y huevo estrellado encima

ENMOLADAS (3 pzas)

Rellenas de frijoles refritos, en mole negro de la casa

INFLADITA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE (1 pza)

Sobre frijol, con lechuga, crema y queso

* **ENCHILADAS VERDES** (3 pzas)

Rellenas de pollo, en salsa de chile serrano

* **TORTITA AHOGADA DE CHILAQUILES** (1 pza)

Con carnitas y frijoles, ahogado en salsa roja

TLAYUDA DE QUELITES (350 g)

Platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo

TLACOYOS (3 pzas)

Rellenos de frijol, pollo y carnitas

QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (3 pzas)

Con queso Oaxaca y tortillas hechas a mano