

FRUTA

PLATO DE FRUTA (220 g) Acompañados con yogurt griego y granola.	\$ 145
PLATO DE FRUTOS ROJOS (120 g) Acompañados con yogurt griego y granola.	\$ 180
SUPREMA DE TORONJA (200 g)	\$ 95
TAZÓN DE YOGURT GRIEGO Y GRANOLA (240 g)	\$ 115
EXTRA DE YOGURT Y GRANOLA (120 g)	\$ 60

HUEVOS

TORTILLA DE PATATA JUGOSA (200 g) Con chistorra (240 g)	\$ 185 \$ 195
FRITOS CON PATATA PANADERA Con jamón iberico (30 g) \$ 380 / con jamón serrano (30 g) \$ 245 con chorizo (30 g) \$ 325 / con lomo (30 g) \$ 325 / con salchichón iberico (30 g) \$ 325	
POCHADOS CON AGUACATE (240 g) Acompañados con espinaca y queso emmental.	\$ 225
POCHADOS EN SALSA DE ALCACHOFAS Y VINO BLANCO (410 g) Con tocino y parmesano en pan de hogaza.	\$ 235
POCHADOS CON SALMÓN AHUMADO (260 g) Con hojas verdes, ricotta y ajonjolí.	\$ 255
BENEDICTINOS CON JAMÓN SERRANO (30 g) O SALMÓN AHUMADO (50 g) Sobre pan inglés.	\$ 270
BENEDICTINOS CON SALSA DE POBLANO (160 g) Con queso de cabra y espinaca sobre pan de centeno.	\$ 235
CAZUELA (280 g) Con salsa de chorizo picante, papa cambray y cubos de queso manchego.	\$ 235

HUEVOS TURCOS
(160 g) Pochados, mantequilla de pimentón, yogurt griego con ajo y limón eureka. \$ 220

REVUELTO CON PORTOBELLO Y ESPÁRRAGO
(230 g) Queso de cabra, sobre tosta de cereales con aguacate. \$ 220

CLÁSICOS AL GUSTO
Rancheros (2 pzas.) a la mexicana o revueltos con jamón de pavo (3 pzas.) Guarnición de frijoles refritos o de la olla. \$ 180

NATURALES
Estrellados (2 pzas.) o revueltos (3 pzas.) Guarnición de frijoles refritos o de la olla. \$ 130

OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO
(210 g) Con queso crema, eneldo y tzatziki. \$ 240

OMELETTE DE VERDURAS ASADAS
(300 g) De claras y queso panela asado. \$ 215

LO MEXICANO

ENCHILADAS DE ARRACHERA (150 g) Con salsa de tres chiles, queso cotija y espolvoreadas con chicharrón.	\$ 355
ENCACAHUATADAS DE REQUESÓN (170 g) Con ajo y chile ancho.	\$ 220
ENCHILADAS POBLANAS (150 g) Con pollo y salsa cremosa de poblano.	\$ 220
ENFRIJOLADAS JONDAL (160 g) De huevo revuelto con chorizo picante.	\$ 220
QUESADILLAS DE HONGOS Y FLOR DE CALABAZA (210 g) Con quesillo y epazote, acompañadas de salsa de xoconostle y ensalada de nopal.	\$ 190
CHILAQUILES MORITA (verdes) con totopo de nopal. Con pollo (100 g) \$ 240 con huevos (2 pzas.) \$ 215	
CHILAQUILES CHIPOTLE (rojos) con totopo de maíz. Con pollo (100 g) \$ 240 con huevos (2 pzas.) \$ 215	
NOPAL Y PANELA ASADO Con pico de gallo, rábano y cilantro criollo. \$ 185	
BREAKFAST TACO (210 g) Huevos revueltos, martaja de aguacate, salsa mexicana, queso cheddar y crema ácida. \$ 205	

EL PAN

PAN CRISTAL	\$ 240
(30 g) Tostado con jamón serrano, huevo revuelto y salsa tumaca.	
GRILLED CHEESE SÁNDWICH	\$ 250
(360 g) Con queso cheddar, emmental, manchego, cebolla caramelizada y jitomate deshidratado.	
MOLLETES	\$ 220
(240 g) En pan cristal, con queso de cabra y manchego.	
HOT CAKES (3 pzas)	\$ 195
Compota de maracuyá, naranja, piña y crema montada.	
PAN FRANCÉS (280 g)	\$ 225
Croissant de caja, con cremoso de mascarpone y frutos rojos o con plátano y nuez caramelizada.	
CROQUE MADAME EN PAN DE HOGAZA	\$ 250
(350 g) Con jamón de pavo, queso manchego, bechamel, queso parmesano, mostaza y 1 pza. de huevo.	
BREAKFAST CROISSANT SÁNDWICH	\$ 210
(180 g) Tocino, cheddar, huevo estrellado, maple y arúgula.	
SURTIDO DE PAN DE LA CASA TOSTADO	\$ 120
Con mermelada casera (50 g) y mantequilla (30 g).	
CROISSANT TOSTADO	\$ 95
Con mermelada casera (50 g) y mantequilla (30 g).	

LAS TOSTAS

JAMÓN IBERICO	\$ 340
(30 g) Con salsa tumaca y aceite de oliva sobre pan hogaza.	
AGUACATE	\$ 195
(170 g) Con jitomate, aceituna kalamata y cebolla morada, sobre pan de cereales.	
SALMÓN AHUMADO	\$ 230
(150g) Con aguacate martajado, pepinillo fresco, rábano y ajonjolí, sobre pan de centeno.	
BABA GANOUSH Y JAMÓN SERRANO	\$ 210
(160 g) Con huevo pochado , aceituna negra, arúgula, sobre pan de aceitunas.	
RICOTTA Y AGUACATE	\$ 195
(180 g) Con huevo pochado y espárrago asado. Sobre pan de trigo sarraceno.	

ZUMOS

NARANJA (350 ml)	\$ 85
TORONJA (350 ml)	\$ 85
ZANAHORIA (350 ml)	\$ 85
MZNG (350 ml) Manzana, zanahoria, naranja y jengibre	\$ 85
VERDE (350 ml) Nopal, apio, piña y naranja	\$ 85
DIGESTIVO (350 ml) Papaya, cardamomo, naranja y manzana	\$ 85
DORADO (350 ml) Piña, jengibre, cúrcuma y toronja	\$ 85
ANTIOXIDANTE (350 ml) Naranja, fresa y frambuesa	\$ 85
ESTABILIZANTE (350 ml) guayaba, piña y canela	\$ 85
SHOT DE JENGIBRE, LIMÓN Y MANZANA (90 ml)	\$ 50

TABLAS

EMBUTIDO IBERICO (120 g) Acompañado de pan tostado y tumaca. Jamón de cebo, lomo, salchichón y chorizo.	\$ 900
JAMÓN IBERICO (80 g) Jamón de cerdo criado en libertad en las dehesas de Salamanca y Extremadura, con más de 24 meses de curación.	\$ 900
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA (80 g) Acompañado de pan tostado y tumaca.	\$ 1,250
LOMO IBERICO (80 g) Acompañado de pan tostado y tumaca.	\$ 900
CHORIZO IBERICO (80 g) Acompañado de pan tostado y tumaca.	\$ 900
SALCHICHÓN IBERICO (80 g) Acompañado de pan tostado y tumaca.	\$ 900
QUESOS (120 g) Variedad de quesos de temporada. Acompañados de pan tostado, confitura de higo y rebanadas de higo fresco.	\$ 450
SAJMÓN AHUMADO (100 g) Acompañado de pan tostado, salsa de eneldo, cebolla morada, huevo y alcaparra.	\$ 420

PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (160 g) Acompañadas con alioli de ajo.	\$ 195
CROQUETAS DE QUESOS (160 g) Acompañadas de salsa de ajo.	\$ 205
ARANCINIS DE EMBUTIDO IBERICO Y AZAFRÁN Acompañadas de salsa brava.	\$ 170
MONTADITOS DE JAMÓN SERRANO Y MANCHEGO SEMICURADO (2 pzas.)	\$ 90

PULPO A LA GALLEGAS (220 g)	\$ 460
TORTILLA DE PATATA JUGOSA (200 g) Con chistorra (240 g)	\$ 185 \$ 195
HUEVOS FRITOS CON PATATAS PANADERA Con jamón serrano (30 g) \$ 250 / con chorizo iberico (30 g) \$ 325 / con lomo iberico (30 g) \$ 325 / con salchichón iberico (30 g) \$ 325 / con jamón iberico (30 g) \$ 390	
CARPACCIO DE BETABEL CON JOCOQUE (100 g) Láminas de betabel cocido a baja temperatura con ginebra, acompañado de vinagreta de hinojo y menta.	\$ 215
CARPACCIO DE PULPO (100 g) Con alioli de pesto y arugula.	\$ 265
TUNA TONNATO (120 g) Con alcaparras y perejil.	\$ 230
CAMARONES REBOZADOS Con mayonesa de sriracha, ajonjolí negro y cebollín.	\$ 240

LOS TACOS

PESCADO ESTILO ENSENADA (1 pza.) Pescado rebozado con mayonesa de chipotle, pico de gallo y col morada.	\$ 120
TACO DE CHICHARRÓN DE RIB EYE (1 pza.) Con tortilla de maíz y marta de aguacate.	\$ 120
TACO DE CHILE GÜERO CON MARLÍN Y QUESO ASADERO (1 pza.)	\$ 130
TACO "OLVIDADO" DE CAMARÓN Con poblano, epazote, manchego y cebolla encurtida (1 pza.)	\$ 110
COSTRA DE ARRACHERA Con chiles toreados y cebollas crujientes (1 pza.)	\$ 120
CARNITAS DE ATÚN PARA TAQUEAR Con aguacate martajado y pico de gallo verde.	\$ 240

SOPAS Y ENSALADAS

SALMOREJO (250 ml) Con jamón serrano crujiente y huevo de codorniz.	\$ 175
SOPA DE CEBOLLA (250 ml) Con crouton de queso manchego.	\$ 175
SOPA DE LENTEJAS Con chorizo y trozos de iberico.	\$ 195
CREMA DE ZUCHINNI (250 ml)	\$ 175
FABADA ASTURIANA (450 ml)	\$ 330
ENSALADA VERDE (180 g) Con rábano, pepino, aguacate y vinagreta de limón asado.	\$ 195
ENSALADA DE ESPINACA (170 g) Con fresa, queso cabra, nuez de la india, vinagreta de balsámico y mostaza.	\$ 195
ENSALADA GRIEGA (320 g) Jitomate, pepino, cebolla morada, aceituna kalamata, feta y vinagreta de balsámico.	\$ 190
ENSALADA DE BONITO Y TOMATE (280 g) Con cebolla y vinagre de jerez.	\$ 320
ENSALADA CÉSAR CON POLLO ORGÁNICO A LA PARRILLA (250 g) Crouton de croissant y manchego semicurado.	\$ 195

EN NUESTRO PAN

BIKINI DE ESTOFADO DE RES (120 g) Con queso morbier y manchego semicurado.	\$ 315
SÁNDWICH DE POLLO FRITO (100 g) Con mayonesa de sriracha y salsa de queso azul.	\$ 330
HAMBURGUESA DE RES EN PAN BRIOCHE (200 g) Con cheddar, manchego, tocino y cebolla caramelizada.	\$ 390
SÁNDWICH DE FILETE (150 g) Con queso provolone, chimichurri, acompañado de papas a la francesa.	\$ 390
FOCACCIA DE MORTADELA CON PISTACHE (100 g) Burrata, pesto rojo y arugula.	\$ 250

PASTAS Y ARROCES

RIGATONI CON PESTO CREMOSO (380 g) Con jitomate deshidratado y avellana.	\$ 250
GNOCCCHIS (360 g) Con estofado de res.	\$ 320
FALSO RISOTTO (250 g) Con hongos salteados, queso mascarpone y aceite de trufa.	\$ 325
SPAGHETTI CARBONARA (230 g) Con jamón serrano.	\$ 305
PAELLA (850 g) Preparada al momento (Tiempo de preparacion 30 min).	\$ 465

PRINCIPALES

FILETE DE RES CON PATATAS CRUJIENTES (250 g) En salsa de oporto y queso azul. Con mantequilla de hierbas.	\$ 710
RIB EYE (300 g) Con piquillos asados y pimientos del padrón.	\$ 710
PICAÑA (200 g) Cocida a baja temperatura con salsa de cerveza y puré de camote con jengibre.	\$ 490
PIQUILLOS RELLENOS DE RABO ESTOFADO (150 g) Con puré de papa ligero y poro frito.	\$ 405
CAMARONES A LA PARRILLA (300 g) Con mantequilla de chiles secos y mojo verde.	\$ 500
SALMÓN TERIYAKI EN COSTRA DE AJONJOLÍ (200 g) Con mezcla de hongos y espárragos asados.	\$ 490
MILANESA DE CAMARÓN (120 g) Con martaja de aguacate, mizuna, berro y grana padano.	\$ 270
PESCA DEL DÍA A LA DONOSTIARRA (500 g) Con patatas panadera.	\$ 550