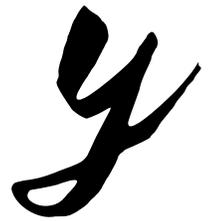


Yolkis.
Desayunador.
Martes a Sábado 8:00 a 13:30 hrs.
Domingo 9:00 a 14:00 hrs.



PARA EMPEZAR

BOWL DE FRUTA

Fruta de temporada, yogurt, nueces,
granola, chia y miel de abeja.

\$85

BOWL DE AVENA

Fruta de temporada, chia,
granola y pan tostado con mantequilla.

\$85

OMELETTES Y SÁNDWICHES

OMELETTE

Queso, crema, tomate cherry, aguacate y espinacas baby.
Papas con parmesano.
(opción de agregar espinacas y/o bañarlo en salsa de tú elección).

\$150

EGG SÁNDWICH

Pan multigrano, jamón, tocino, queso, tomate, espinacas baby,
aguacate, aderezo mayo/chipotle.
Papas con parmesano.

\$160

SWEET & SOUR SÁNDWICH

Pan capeado en huevo, jamón, tocino y queso.
Mermelada de chipotle-fresa. Papas con parmesano.

\$160

CROSSAINT DE JAMÓN O HUEVO

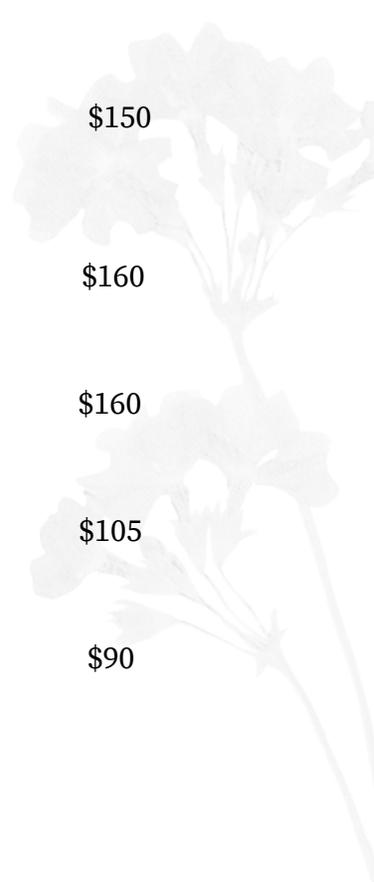
Tocino, queso, spicy mayo, aguacate, tomate, espinaca baby,
cebolla morada, incluye chips y macha.

\$105

TORTA DE CHORIZO

Pan telera tostado con mantequilla, costra de queso, spicy mayo,
dos huevos revueltos con chorizo, incluye chips y chile toreado.

\$90





HUEVOS

RANCHEROS

Huevos montados en una quesadilla de maíz frita, cubiertos en una salsa clásica rústica de jalapeño, tomate y cebolla.

\$145

ARRIEROS

Huevos montados en una quesadilla de maíz frita, sobre una cama de chicharrón prensado y frijoles graneados.

\$160

NORTEÑOS

Huevos montados en una quesadilla de harina, sobre una cama de chile guajillo, acompañados de carne seca frita con cebolla.

\$160

OAXAQUEÑOS

Dos huevos acompañados de un tamal oaxaqueño bañado en salsa de frijol.

\$160

A TU MANERA

Dos huevos cocinados a tu gusto con tres complementos a elegir.

\$165

complementos: tocino, jamón, nopales, frijoles, papas sazonadas, media orden de hotcakes, pan tostado, porción de chilaquiles (verdes/rojos).

CHILAQUILES

Todos nuestros chilaquiles incluyen dos huevos cocinados a tu preferencia, queso, crema, aguacate, cebolla, rábano y cilantro.

VERDES

Tostadas bañadas en salsa verde estilo suiza. (picante)

\$145

ROJOS

Tostadas bañadas en salsa roja de chile guajillo.

\$145

DEL RANCHO

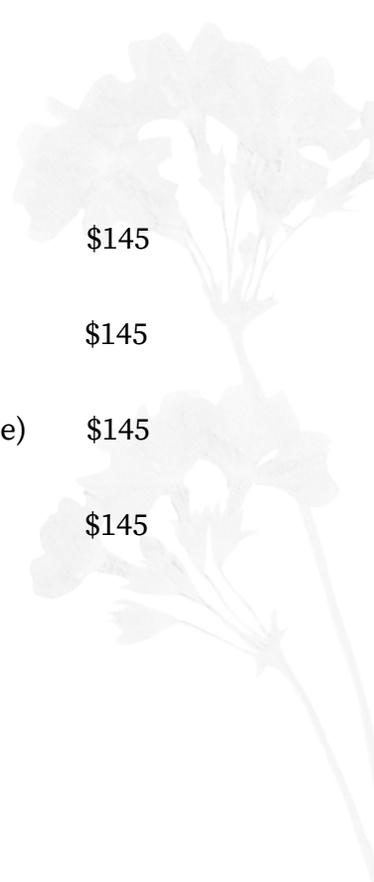
Tostadas bañadas en salsa clásica rústica de jalapeño, cebolla y tomate. (picante)

\$145

DIVORCIADOS

Tostadas bañadas en salsa verde y salsa roja.

\$145





ESPECIALES

AVO TOAST

Un huevo montado en pan multigrano, aderezo de alcachofa con requesón, aguacate, espinacas baby, tomate cherry, tocino, germinado de alfalfa y mermelada frambuesa - chipotle.
Papas con parmesano.

\$150

MOLLETES

Pan telera, costra de queso, crema, frijoles, chicharrón prensado. y huevos al gusto. (opcional: agrega pico de gallo.)

\$140

MACHACA WRAP

Huevos revueltos con carne seca y pico de gallo, envuelto en tortilla de harina, mayo/chipotle, lechuga, aguacate y tomate.
Papas con parmesano y nuestra salsa macha.

\$160

ROTOS

Dos huevos en una cama de papas sazonadas y bañadas en una salsa de queso/chipotle. Acompañados de chistorra y aguacate.

\$160

DESAYUNO KIDS

Un huevo, fruta de temporada, dos pancakes, crema batida, miel de maple.

\$100

DULCE

HOTCAKES

Tres buttermilk pancakes con queso ricotta acompañados de fruta, mantequilla y miel.

\$130

GOLDEN TOAST

Dos tipo empanadas fritas rellenas de queso crema, a tu elección mermelada de fresa o nutella, espolvoreadas con azúcar y canela.
Drizzle de chocolate líquido y crema batida.

\$120

FRENCH TOAST

Nuestra versión de pan francés, espolvoreado con azúcar y canela, acompañado de fresas y blueberries.
Drizzle de miel de maple, granola y crema batida.

\$140

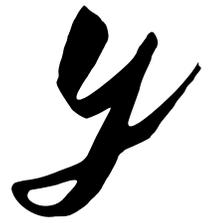
GALLETAS DE AVENA

Dos galletas de avena horneadas artesanalmente.

\$35



BEBIDAS



BARRA DE CAFÉ

- Americano (refill)
- De olla: notas de canela, naranja y piloncillo (refill)
- Capuchino
- Café latte frío (leche y esencia de caramelo) \$50
- Café descafeinado
- Chocolate caliente

LICUADOS

- Berries (fresa y blueberries)
- Plátano con chocolate \$65
- Manzana y canela
- Papaya con nuez
- Mango con nuez (de temporada)

Agrega avena o nuez +\$10
Leche de almendra +\$10

JUGOS

- Naranja y piña.
- Fresa y moras
- Jugo verde (apio, manzana, pepino, nopal, espinaca, piña, limón y jengibre) \$65
- Jugo de la casa “cold-pressed juice” Prensado en frío (betabel, apio, pepino, zanahoria, espinaca, piña y manzana, limón y jengibre) \$80

OTROS

- Limonada con hierbabuena. (natural/mineral) \$45
- Té de manzanilla con hojas de hierbabuena. \$30
- Agua embotellada. \$15

FAN DE NUESTROS PRODUCTOS?

Adquiérellos aquí:

- Café Americano Santa Rosa (Veracruz) (por kg o medio)
 - Nuestra Salsa Macha “SEÑORA MACHA” (bajo pedido)
 - Salsa de habanero (bajo pedido).
- 



MACHACA WRAP



HUEVOS ROTOS



OMELETTE



FRENCH TOAST



AVO TOAST



HUEVOS OAXACAQUEÑOS