



BEBIDAS

CAFÉS E INFUSIONES

Café de olla	470 ml	\$ 45
Café americano	350 ml	\$ 45
Espresso		\$ 45
Espresso cortado		\$ 57
Espresso doble		\$ 55
Capuchino	350 ml	\$ 52
Capuchino	470 ml	\$ 57
Capuchino Moka	350 ml	\$ 57
Capuchino Moka	470 ml	\$ 67
Chai Tea Latte		\$ 60
Tortuga Menta (Chai con menta)		\$ 82
Latte Caramel Macchiato		\$ 60
Latte	350 ml	\$ 52
Latte	470 ml	\$ 57
Tisana Camila Manzana, fresa, kiwi y jamaica		\$ 50
Tisana Blue Eyes Manzana, jamaica, naranja y pétalos de flores azules		
Tisana Cranberry Apple Manzana, jamaica y arándano		
Té		\$ 30
Vaso de leche	250 ml	\$ 35
Extra de leche entera		\$ 10
Extra de leche deslactosada		\$ 10
Extra de leche de almendra		\$ 15
Extra de leche de coco		\$ 15

JUGOS

Jugo de naranja	250 ml	\$ 40
Jugo verde Espinaca, apio, nopal, jengibre y pepino	350 ml	\$ 55
Jugo rosa Fresa, betabel, piña, leche de coco y cúrcuma	350 ml	\$ 67

SIN ALCOHOL

Agua del día		
Vaso		\$ 30
Jarra		\$ 90
Refresco de lata	355 ml	\$ 40
Coca Cola Tradicional		
Coca Cola Light		
Coca Cola Zero		
Sprite		
Sidral Mundet		
Topo Chico	355 ml	\$ 45
Topo Chico	600 ml	\$ 55
Limonada		\$ 38
Naranjada		\$ 38
Piñada		\$ 75
Margarita frozen de sabores Fresa, tamarindo, mango, limón o maracuyá		\$ 65
Vaso suero Sal y limón		\$ 15





BEBIDAS

CERVEZAS

Corona	\$ 55
Corona Light	\$ 60
Victoria	\$ 55
Pacífico	\$ 55
Michelob Ultra	\$ 60
Modelo Especial	\$ 60
Negra Modelo	\$ 60
Tarro Michelado	\$ 20
Limón y sal	
Tarro Cubano	\$ 25
Escarchado con tajín y salsas negras y limón	
Tarro Clamato	\$ 30
Escarchado con tajín y clamato (140 ml), sal, limón y salsas negras	

VINOS

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
VT L.A. Cetto	\$ 140	\$ 530
VT Santo Tomás	\$ 175	\$ 730
VT Finca Las Moras	\$ 165	\$ 600
VT Casillero del Diablo	\$ 185	\$ 780
VB L.A. Cetto	\$ 140	\$ 530
VB Casillero del Diablo	\$ 150	\$ 620
VR Diamante Rioja	\$ 210	\$ 820
VR L.A. Cetto	\$ 125	\$ 450
VR Finca Las Moras	\$ 160	\$ 580



COPA JARRA

Clericot	\$ 160	\$ 650.00
Vino tinto, manzana, melón y fresa		
Blanco de verano	\$ 145	
Vino blanco, manzana, melón y Sprite		
Tinto de verano	\$ 145	
Vino tinto y Sprite		



BEBIDAS

DESTILADOS

MEZCAL

El Viejo Manuelón	\$ 115
Makatay Espadin	\$ 150
Makatay Ensemble	\$ 200

TEQUILA

José Cuervo Tradicional Reposado	\$ 120
Don Julio Blanco	\$ 130
Don Julio Reposado	\$ 165
Don Julio 70	\$ 220

VODKA

Absolut Azul	\$ 120
Stolichnaya	\$ 130

GINEBRA

Hendrick's	\$ 200
Bombay Sapphire	\$ 135

RON

Bacardi Blanco	\$ 115
Zacapa Ámbar 12	\$ 120

WHISKY

Red Label	\$ 125
Black Label	\$ 180
Buchanan's 12	\$ 180
Jack Daniel's	\$ 149

DIGESTIVOS

Sambuca Nero	\$ 130
Baileys	\$ 115
Licor 43	\$ 140
Frangelico	\$ 130

SHOT

50 ml

COCTELERÍA

El sueño de Camila	350 ml	\$ 140
Vino rosado, vodka, granadina y Sprite		
Mezcalitas de la casa	300 ml	\$ 150
Jamaica habanero		
Frutos rojos y jugo de arándano		
Piña y chile serrano		
Pepino y limón		
Limonada eléctrica	400 ml	\$ 125
Ron, licor de naranja y limonada		
Mojito	300 ml	\$ 130
Ron, hierbabuena y limón		
Daikiri	400 ml	\$ 125
Ron, limón, (fresa, mango, tamarindo o maracuyá)		
Carajillo	300 ml	\$ 150
Licor 43 y café espresso		
Carajillo Turín	300 ml	\$ 180
Licor 43, Baileys, café espresso y chocolate Turín		
Piña colada clásica	400 ml	\$ 130
Crema de coco y jugo de piña		
Midori Colado	400 ml	\$ 130
Midori, crema de coco y jugo de piña		
Margarita de sabores frozen	400 ml	\$ 125
Tequila, licor de naranja, limón, (fresa, mango, tamarindo o maracuyá)		
Mimosa	100 ml	\$ 100
Vino espumoso y jugo de naranja		
Sangría	300 ml	\$ 65
Vino tinto, limón y agua mineral		



DESAYUNOS

Omelette divorciado	\$ 135	Huevos estrellados	\$ 150
Bañado en salsa roja y salsa verde, relleno de jamón de pavo y queso oaxaca, acompañado de frijoles refritos y un abanico de aguacate		Sobre cama de tortillas de maíz bañados en salsa roja, con trocitos de jamón, ejotes a la plancha y pan de hogaza	
Grilled cheese	\$ 150	Omelette suizo	\$ 160
En pan artesanal con queso manchego, cheddar y oaxaca; acompañado de papas a la francesa		Bañado en salsa suiza, relleno de queso manchego, champiñones salteados, acompañado de frijoles refritos y aguacate	
Enchiladas suizas	\$ 170	Enchiladas verdes o rojas	\$ 150
Gratinadas, rellenas de pollo, acompañadas de crema y cebolla morada		Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o salsa roja, cebolla morada, crema ácida y queso cotija	
Toast de aguacate con huevo	\$ 135	Chilaquiles verdes o rojos con huevo	\$ 130
Aguacate sobre pan de masa madre, con lechuga, mix de jitomates cherry con vinagreta de la casa		Bañados en salsa verde o salsa roja, cebolla morada, crema ácida y queso cotija	
Toast de aguacate con salmón	\$ 160	Chilaquiles verdes o rojos con pollo	\$ 145
Aguacate sobre pan de masa madre, con lechuga, mix de jitomates cherry con vinagreta de la casa		Bañados en salsa verde o salsa roja, cebolla morada, crema ácida y queso cotija	
Overnight oats & chía	\$ 97	Bowl de frutas	\$ 95
Avena suave con chía en leche de almendra o leche de coco, acompañado de frutos rojos, yogurt griego y matcha		Frutas de temporada acompañadas de yogurt griego natural, miel y granola	



ENTRADAS

<p>Tabla de quesos y carnes frías Acompañada de frutas y galletas horneadas</p>	\$ 296	<p>Totopos de la casa Con frijoles, carne molida (80 g), queso cheddar, aguacate, pico de gallo y rajas</p>	\$ 110
<p>Club Sandwich En pan blanco con mayonesa de chipotle, lechuga sangría, jamón de pavo, jitomate, pechuga de pollo, queso cheddar, queso manchego, aguacate; acompañado de papas a la francesa</p>	\$ 180	<p>Guacamole Guacamole tradicional de la casa con pico de gallo y jitomates cherry; acompañado de totopos de la casa</p>	\$ 90
<p>Plato de snacks Alitas, aros de cebolla, dedos de queso, y papas a la francesa; acompañados de salsa BBQ y catsup</p>	\$ 280	<p>Papas gajo Bañadas en queso cheddar y tocino</p>	\$ 110

COMIDAS Y CENAS

<p>Mix de orden de 3 tacos De camarón empanizado, chorizo argentino y arrachera; acompañados de salsa habanera y aguacate</p>	\$ 120	<p>Choripan Chorizo argentino gratinado sobre pan de masa madre; acompañado de chimichurri</p>	\$ 115
<p>Orden de 3 tacos de arrachera Acompañados de salsa habanera y aguacate</p>	\$ 145	<p>Hamburguesa 140 g de carne En pan brioche con lechuga, aguacate, cebolla morada y jitomate; acompañada de papas a la francesa</p>	\$ 180
<p>Crema de elote Acompañada de pan de masa madre</p>	\$ 90	<p>🌿 Envuelta en hoja de lechuga y chips de betabel</p>	\$ 185
<p>Pasta carbonara En salsa cremosa con tocino y camarón; acompañada de queso parmesano</p>	\$ 140	<p>🌱 En portobello, carne vegana, queso vegano; acompañada de papas a la francesa</p>	\$ 195
<p>Pasta al pesto y vegetales Con zanahoria, ejotes, okra, tomates cherry y queso parmesano</p>	\$ 165	<p>Hamburguesa doble 280 g de carne Con queso cheddar y tocino crujiente; acompañada de papas gajo</p>	\$ 250
<p>🌿 Pasta libre de gluten</p>	\$ 180	<p>Burrito *De camarón y arrachera *De chorizo y queso *De chorizo y pollo Acompañado de papas a la francesa, jitomate, aguacate, lechuga y frijoles</p>	\$ 180