

## BEBIDAS

### CAFÉS E INFUSIONES

<b>Café de olla</b>	\$45
<b>Café americano</b>	\$45
<b>Espresso</b>	\$45
<b>Espresso doble</b>	\$55
<b>Capuchino</b>	\$50
<b>Capuchino Moka</b>	\$60
<b>Chai Tea Latte</b>	\$60
<b>Latte Caramel Macchiato</b>	\$60
<b>Tisana Camila</b>	\$50
Manzana, fresa, kiwi y jamaica	
<b>Tisana Blue Eyes</b>	\$50
Manzana, jamaica, naranja y pétalos de flores azules	
<b>Tisana Cranberry Apple</b>	\$50
Manzana, jamaica y arándano	
<b>Té</b>	\$30

### JUGOS

<b>Naranja</b>	\$40
<b>Verde</b>	\$55
Perejil, apio, nopal, jengibre, pepino	
<b>Rosa</b>	\$60
Fresa, betabel, piña, leche de coco y cúrcuma	

### SIN ALCOHOL

<b>Agua del día - mango</b>	\$30
<b>Refresco de lata 355ml</b>	\$40
Coca-cola	
Coca-cola Light	
Coca-cola Zero	
Sprite	
Sidral Mundet	
<b>Limonada</b>	\$38
<b>Naranjada</b>	\$38
<b>Piñada</b>	\$75
<b>Margarita de sabores</b>	\$65
Fresa, tamarindo, mango, limón, maracuyá	
<b>Suero</b>	\$60
Agua mineral, sal y limón	



## BEBIDAS

### CERVEZA

<b>Corona</b>	\$55
<b>Corona light</b>	\$60
<b>Victoria</b>	\$55
<b>Pacífico</b>	\$55
<b>Michelob Ultra</b>	\$60
<b>Modelo especial</b>	\$60
<b>Negra modelo</b>	\$60
<b>Tarro Michelado</b>	\$20
Limón y sal	
<b>Tarro Cubano</b>	\$25
Salsas negras	
<b>Tarro Clamato</b>	\$30

### VINO

	Copa	Botella
<b>VT L.A Cetto</b>	\$140	\$530
<b>VT Santo Tomás</b>	\$175	\$730
<b>VT Finca las moras</b>	\$165	\$600
<b>VT Casillero del Diablo</b>	\$185	\$780
<b>VB L.A Cetto</b>	\$140	\$530
<b>VB Casillero del Diablo</b>	\$150	\$620
<b>VR Diamante Rioja</b>	\$210	\$820
<b>VR L.A Cetto</b>	\$125	\$450
<b>VR Finca Las Moras</b>	\$160	\$580



## BEBIDAS

### MEZCAL

<b>El Viejo Manuelón 45 ml*</b> 100% espadín	Shot \$140
<b>Consejero</b> 100% pechuga	\$160
<b>Makatay</b> 100% espadín	\$150
<b>Makatay Ensamble</b>	\$200

### TEQUILA

<b>José Cuervo Trad. Reposado</b>	\$120
<b>Don Julio Blanco</b>	\$130
<b>Don Julio Reposado</b>	\$160
<b>Don Julio 70</b>	\$190

### VODKA

<b>Absolut Azul</b>	\$130
<b>Stolichnaya</b>	\$130

### GIN

<b>Hendricks</b>	\$195
<b>Bombay</b>	\$150

### RON

<b>Bacardi Blanco</b>	\$115
<b>Zacapa Ambar 12</b>	\$210

### WHISKY

<b>Red Label</b>	\$125
<b>Black Label</b>	\$180
<b>Buchannan's 12</b>	\$180
<b>Jack Daniel's</b>	\$140

### DIGESTIVOS

<b>Sambuca Nero</b>	\$130
<b>Baileys</b>	\$115
<b>Licor 43</b>	\$140
<b>Frangelico</b>	\$130

### COCTELERÍA

<b>El sueño de Camila</b>	\$140
---------------------------	-------

Vino rosado 100 ml y vodka 50ml, granadina y sprite

<b>Mezcalitas de la casa</b>	\$150
------------------------------	-------

- Frutos rojos y jugo de arándano
- Piña y chile serrano
- Kiwi y uva verde
- Pepino y limón
- Jamaica habanero

<b>Limonada eléctrica</b>	\$125
---------------------------	-------

Ron, licor de naranja y limonada frozen

<b>Mojito</b>	\$130
---------------	-------

Ron, hierbabuena y limón

<b>Daikiri</b>	\$125
----------------	-------

Ron, limón, sabor a elegir (fresa, mango, tamarindo, maracuyá)

<b>Carajillo</b>	\$150
------------------	-------

Licor 43 y café espresso

<b>Carajillo Turín</b>	\$180
------------------------	-------

Licor 43, Baileys, café espresso y chocolate Turín

<b>Piña colada</b>	\$130
--------------------	-------

Midori o ron, crema de coco y jugo de piña

<b>Margarita</b>	\$125
------------------	-------

Tequila, licor de naranja, limón, sabor a elegir (fresa, mango, tamarindo, maracuyá)

<b>Mimosa</b>	\$100
---------------	-------

Vino espumoso y jugo de naranja



celebramos a las más  
**PEQUES**



**Dedos de queso 4 piezas**

Con queso cheddar y catsup

\$45

**Nuggets 8 piezas**

Con frijoles, carne molida, queso cheddar, aguacate, pico de gallo y rajitas

\$55

**Papas a la francesa**

Con queso cheddar y tocino

\$110

**Boneless**

10 oz de boneless acompañadas de salsa BBQ o queso cheddar

\$90

**Guacamole**

Guacamole tradicional de la casa con pico de gallo y jitomates cherry

\$90

**Papas gajo**

Con queso cheddar y tocino

\$110

## DESAYUNOS

**Omelette divorciado**

Bañado en salsa roja y salsa verde, relleno de jamón de pavo y queso oaxaca; acompañado de frijoles refritos y pico de gallo

\$135

**Enchiladas suizas**

Gratinadas, rellenas de pollo; acompañadas de crema, queso y cebolla morada

\$170

**Enchiladas verdes o rojas**

Bañadas en salsa verde o salsa roja, con totopos de la casa, cebolla morada, crema agria, queso cotija y pollo

\$150

**Chilaquiles verdes o rojos**

Bañadas en salsa verde o salsa roja, con totopos de la casa, cebolla morada, crema agria, queso cotija y pollo

\$139

**Omelette suizo**

Bañado en salsa suiza, relleno de champiñones salteados, acompañado de frijoles refritos, aguacate, queso manchego y pico de gallo

\$160

**Espagueti a LA BOLOÑESA 120 g**

Pasta con la clásica salsa a la boloñesa con un toque de la casa

\$140

- Espagueti a la boloñesa 80 g

\$90

**Huevos motuleños**

Sobre cama de tortillas de maíz bañados en salsa de jitomate, con trocitos de jamón, ejote a la plancha y pan de hogaza

\$150

**Toast de aguacate y huevo**

Pan de masa madre con mix de tomates cherry, semillas de hemp y kale crujiente

\$135





## DESAYUNO

---

### Waffles

\$145

Waffles tradicionales con miel maple y mantequilla, acompañado con crema batida, chocolate líquido y helado o tocino con huevo estrellado

### Grilled cheese

\$150

En pan artesanal con queso manchego, cheddar y oaxaca; acompañado de chips

### Pan francés

\$169

Pan de caja brioche en una mezcla de leche y cardamomo, acompañado de frutos rojos, crema batida y salsa de caramelo salado.

## COMIDAS Y CENAS

---

### Club Sandwich

\$180

En pan de caja con mayonesa de chipotle, lechuga sangría, jamón de pavo, jitomate, pechuga de pollo, queso cheddar, queso manchego, aguacate; acompañado de chips

### Hamburguesa

\$180

En pan brioche con lechuga, aguacate, cebolla morada y jitomate; papas a la francesa

🌿 Envuelta en hoja de lechuga y chips de betabel \$185

### Orden de 3 tacos

\$120

De camarón empanizado, chorizo argentino y arrachera

Ⓜ Envuelta en hoja de lechuga, acompañada de espárragos y ejotes crujientes \$190

Ⓜ En portobello, carne a base de legumbres, queso vegano y papas a la francesa \$155