

A rustic outdoor dining area featuring a stone wall, a large log, and wooden chairs and tables. The scene is set in a natural environment with trees and foliage. The text "MENÚ DESAYUNO Y ALMUERZO" is overlaid in white serif font.

MENÚ

DESAYUNO Y ALMUERZO

A stylized logo featuring a large, ornate letter 'S' and 'A' intertwined, with two small birds perched on a branch that forms part of the letter 'A'.

SESTEO
DE LAS AVES



BEBIDAS

CAFÉ

Origen: Chiapas, Arábica de altura.

Perfil: Tueste medio alto.

El café que sostiene la casa.

CONCENTRADOS & CORTOS

ESPRESSO DOBLE \$60
Concentrado, intenso y con mucho cuerpo. La esencia pura de nuestro café.

ESPRESSO CORTADO \$70
Espresso doble suavizado con un toque de leche cremosa. Ideal para un impulso rápido

FLAT WHITE Vaso de vidrio (7 oz) \$70
Más café, menos leche. Textura sedosa y sabor intenso en el tamaño perfecto.

CLÁSICOS & ESPECIALES

Tamaños / caliente: Chico (12 oz) / Grande (16 oz)
Tamaños / fríos: 15 oz

ESPRESSO AMERICANO Chico: \$75 | Grande: \$90
Nuestra extracción de la casa con agua caliente. Un clásico equilibrado y limpio.

CAPUCCINO Chico: \$80 | Grande: \$95
El equilibrio perfecto entre café y una capa densa de crema de leche.

LATTE Chico: \$80 | Grande: \$95
Café suave combinado con leche cremosa y una textura ligera. Muy balanceado.

MOCHA Chico: \$85 | Grande: \$100
Mezcla ideal de nuestro espresso con chocolate premium y leche cremosa.

DIRTY CHAI Chico: \$105 | Grande: \$120
Té chai especiado con un toque de café espresso. Dulce, exótico y con energía.

AMERICANO REFIL (12 oz) Disponible de 7:00 am a 12:00 pm. 12 oz: \$70
Café del día, siempre fresco y listo para acompañarte.

CAFÉ LECHERO Vaso Boston 15 oz. 15 oz: \$90
Estilo Veracruz, café bien cargado con leche bien espumosa.



★ **ESPRESSO CORTADO**
\$70

SABORES SIN CAFÉ

Tamaños / caliente: Chico (12 oz) / Grande (16 oz)
Tamaños / fríos: 15 oz

MATCHA Chico: \$85 | Grande: \$100
Base cremosa de té verde con notas herbales y dulzor balanceado. Textura densa y cuerpo definido.

TARO Chico: \$85 | Grande: \$100
Bebida cremosa color lavanda con notas a cereal tostado, galleta y nuez. De textura sedosa, dulce y sin cafeína.

CHAI Chico: \$85 | Grande: \$105
Té negro especiado con una mezcla de canela, cardamomo, jengibre y clavo. De perfil aromático, cálido y ligeramente picante, equilibrado con un toque dulce y cremoso.

GOLDEN MILK Chico: \$85 | Grande: \$105
Mezcla vibrante de cúrcuma, jengibre y especias cálidas. Perfil ligeramente terroso y funcional, con un final especiado, reconfortante y sin cafeína.

CHOCOLATE Chico: \$80 | Grande: \$95
Cacao de alta gama con perfil semi-amargo y notas a tostado. De cuerpo robusto y textura sedosa.

CHOCOMENTA Chico: \$95 | Grande: \$105
Combinación de chocolate y jarabe de menta. Un perfil refrescante y equilibrado con el cuerpo denso del cacao semi-amargo.

INFUSIONES & TÉS

Tamaños / caliente: Chico (12 oz) / Grande (16 oz)
Tamaños / fríos: 15 oz

TÉ NEGRO MOUNT KENYA Chico: \$70 | Grande: \$85
Producido en "Mount Kenya Tea Estate". De cuerpo robusto y notas maltosas y dulces; una infusión de gran carácter y fresca.

TÉ VERDE SENCHA Chico: \$70 | Grande: \$85
De origen chino, procesado mediante el método "steaming" (vapor). Infusión clara de color verde profundo en hoja con notas vegetales frescas.

MANZANILLA EGIPCIA Chico: \$65 | Grande: \$80
Flores de manzanilla de calidad superior cultivadas en las riberas del Río Nilo. Infusión floral, equilibrada, dulce y naturalmente sin cafeína.

MATCHA CEREMONIAL Chico: \$95 | Grande: \$110
Té verde japonés de grado premium. Textura aterciopelada con notas intensas de clorofila y un dulzor natural profundo.

TISANA FRESA KIWI Chico: \$75 | Grande: \$90
Mezcla frutal de fresa, kiwi, manzana y escaramujo. Perfil equilibrado entre acidez y dulzor, con un color rojo intenso.

TISANA ROMANCE Chico: \$75 | Grande: \$90
Combinación de frutos rojos, fresas y pétalos de rosa. Perfil aromático, dulce y delicado; una experiencia sensorial suave.



BEBIDAS

FRAPPÉS

Vaso Boston (15 oz)

MATCHA

Perfil fresco y vibrante de té verde japonés premium. Textura ultra cremosa, coronado con crema batida.

CHOCO MENTA

Combinación refrescante de chocolate seleccionado con un toque de menta, terminado con crema batida.

VELVET DE FRESAS

Explosión frutal de fresa con una textura densa y una corona de crema batida.

MANGO FUEGO

Base frappé de mango montada con chamoy con banderilla de tamarindo.

DARK COOKIES & CREAM

Bebida cremosa a base de chocolate oscuro de perfil intenso. Destaca por su cuerpo denso, notas de chocolate tostado y textura aterciopelada, coronado con crema batida.

CHOCOLATE

Puro antojo de chocolate sabor robusto y profundo, acompañado de crema batida.

EXPRESSO

La fuerza del espresso en una versión helada y potente, terminado con crema batida.

MOCHA

Extracción de espresso doble fundido con el dulzor de nuestra chocolate coronado con crema batida.

CARAMELO

Bebida sedosa bañada en hilos de caramelo dulce con un toque tostado espresso, con crema batida.

MANÍ

El sabor tradicional del cacahuete tostado fundido con café y leche, coronado con crema batida.

CHAI

Fusión aromática de té negro y especias exóticas (canela y cardamomo), acompañado de crema batida.

TARO

Notas florales y dulzura sutil en una bebida suave de color púrpura icónico, coronado con crema batida.

NUBE

Frappé de algodón de azúcar con una textura ligera y cremosa. Una creación visual y dulce diseñada para una experiencia refrescante y única, coronado con crema batida.

\$110

\$110

\$105

\$100

\$100

\$95

\$90

\$85

\$85

\$85

\$85

\$85

\$95

BEBIDAS DE AUTOR

Creaciones exclusivas del head barista.

ESPRESSO TONIC (15 oz)

\$110

Refrescante combinación de agua tónica y un espresso doble servida en vaso boston de 15 oz con hielo. Acompañada de un toque cítrico de limón y una nota aromática de romero fresco.

CAFÉ DE OLLA (12 oz)

\$75

Infusión lenta con piloncillo, canela de corteza y un toque sutil de especias. Dulzor natural y aromas tradicionales.

COLD BREW DE OLLA (15 oz)

\$85

Extracción en frío por 24 horas infundada con piloncillo, canela y especias. Versión refrescante, suave y de baja acidez de nuestra receta tradicional.

COLD BREW DE HORCHATA (15 oz)

\$95

Cremosa horchata artesanal combinada con nuestra extracción en frío de 24 horas. Notas de arroz tostado y canela en un balance perfecto con el café.

COLD BREW CARAMELO (15 oz)

\$85

Extracción en frío de 24 horas integrada con jarabe de caramelo artesanal. Notas dulces y cuerpo sedoso en una bebida de baja acidez.

FRESKIWI TONIC (16 oz)

\$85

Refrescante infusión de fresa y kiwi con agua tónica y mucho hielo. Toque frutal, dulce y con burbujas.

VAINILLA FLAT WHITE (8 OZ)

\$85

Explosión de vainilla, doble shot de espresso y leche cremosa con un toque intenso de vainilla natural. Intenso, suave y dulce.



★ MIZUDASHI COLD BREW

\$90

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

Consulta por nuestros granos de especialidad de temporada.

Precio único (12 oz) \$90

V60

Extracción por goteo con filtro de papel cónico. Resalta una acidez brillante y claridad en las notas frutales. De cuerpo ligero y final limpio.

CHEMEX

Filtrado de alta densidad que retiene aceites y sedimentos. Produce una taza extremadamente cristalina, elegante y con una dulzura acentuada.

AEROPRESS

Método de inmersión y presión de aire. Resalta la intensidad del sabor con un cuerpo medio y una acidez equilibrada. Versátil y preciso.

PRENSA FRANCESA

Inmersión total con filtro de malla metálica. Conserva los aceites naturales del café, ofreciendo una taza de cuerpo robusto y textura sedosa.

MIZUDASHI COLD BREW

Extracción artesanal en frío por 24 horas. Reduce la acidez y el amargor, resaltando notas achocolatadas y una dulzura profunda. Servido con hielo.

EXTRAS

LECHE VEGETAL-ENTERA	(Soya, coco, almendra, avena).	\$20
SHOT DE CAFÉ		\$15
JARABE	(Vainilla, caramelo, avellana, menta, canela).	\$20
PARA LLEVAR		\$10
PROTEINA VEGETAL		\$30
VASO DE LECHE ENTERA - DESLACTOSADA	(15 oz)	\$55
VASO DE LECHE VEGETAL	(15 oz)	\$65

BEBIDAS



★ VUELO DEL COCO
\$115



★ CANTO ROJO
\$115



★ JUGO VERDE
\$115

JUGOS 473ML

AGUA DEL DÍA 750 ml (Fruta de temporada).

NARANJA

NARANJADA/LIMONADA

NARANJADA/LIMONADA MINERAL

JUGO BETABEL

JUGO ZANAHORIA

JUGO VERDE

-Espinaca, apio, piña, perejil y manzana verde.

OASIS

-Papaya, fresa y naranja.

TROPICAL

-Fresa, mango, maracuyá y naranja.

ANTIGRI PAL

-Piña, guayaba, limón, miel y naranja.

SOL CÍTRICO

-Jugo de limón, maracuyá, jugo de naranja.

BRISA DE JENGIBRE

-Jugo de limón, jugo de naranja, extracto de jengibre, base agua.

EMBOTELLADAS

MELISA 355ML \$55

(Manzana, durazno, melón).

REFRESCOS 355ML \$55

(Sprite, fresca, coca cola regular, coca cola zero).

FELIX 355ML \$55

(Guayaba, mandarina, manzana).

SAN PELLEGRINO 330ML \$60

(Clementine, aranciata, limonata, melograno & arancia, aranciata rossa).

AGUA HETHE CON GAS 750 ML \$80

AGUA HETHE SIN GAS 750ML \$80

AGUA HETHE CON GAS 350ML \$55

AGUA HETHE SIN GAS 350ML \$55

KOMBUCHA 375 ML \$110

(Mango, jengibre-limón, fresa-jamaica, aloe).

SMOOTHIES 473ML

\$115

\$90

\$75

\$80

\$110

\$110

\$115

CANTO ROJO

-Fresa, frutos rojos, base leche.

ALAS DE MIEL

-Fresa, mango, maracuyá, base leche.

\$110

\$115

\$110

\$110

VUELO DEL COCO

-Mango, maracuyá, plátano, base leche.

NIDO DE FRUTAS

-Fresa, piña, plátano, base agua.

PLUMAJE VITAL

-Zanahoria, mango, manzana.

CANTO ROJO

-Fresa, frutos rojos, base leche.

ALAS DE MIEL

-Fresa, mango, maracuyá, base leche.

LICUADOS 473ML

ALA NUTRITIVA

-Plátano, fresa, granola, yogurt griego, base leche.

PLUMA CAFÉ

-Espresso, plátano, crema de maní, jarabe de vainilla, nips de cacao, base leche.

BRISA DEL SOL

-Yogurt griego, mango, maracuyá, extracto de vainilla, base leche.

NUTRITIVO

-Proteína vegana, plátano, dátiles, cacao nibs, base de leche.

LICUADOS BASE LECHE

-1 o 2 ingredientes.

DESAYUNOS

7:00 am a 12:00 pm

SALUDABLES

YOGURT

\$140

-Yogurt griego, granola casera, arándanos y maracuyá.

BOWL DE FRUTA

\$90

-Fruta de temporada, granola casera y miel de abeja.

|DULCES|

HOT CAKES (2 pzas)

\$160

-Acompañado de tocino, 2 pzas de huevo revuelto y miel maple.

PAN FRANCÉS DE LA CASA

\$205

-Pan brioche, crème brûlée y compota de frutos rojos.



WAFFLES

\$195

-Crema de avellana, plátano, fresas y miel maple.



PAN FRANCÉS

\$195

-Pan brioche con compota de guayaba, queso bola y cajeta.



BOWL DE AÇAÍ

\$205

-Mezcla de açaí, plátano, mango, crema de coco, topping de berries y semillas.

GRANJA

(Todas las ordenes vienen con 3 pzas de huevo.)

HUEVOS MOTULEÑOS

\$165

-3 tostadas con frijoles, huevos, jamón, chícharos y plátano frito.

HUEVOS RANCHEROS

\$165

-Huevos sobre frijol, tostada, bañados en salsa ranchera.

HUEVO A LA MEXICANA

\$145

-Cebolla, jitomate, chile serrano, acompañado de papas y frijoles.

HUEVO CON LONGANIZA DE TEMOZÓN

\$185

-Huevo revuelto con longaniza de Temozón, acompañado de frijoles, aguacate y papa.

OMELETTE

\$145

-Omelette de vegetales acompañados de frijoles y papa.

EXTRAS

- Tortilla / pan \$15
- Cajeta \$20
- Miel maple \$20
- Miel de abeja \$20
- Queso crema \$30
- Mermelada \$20
- Fresa (2 pzas) \$30
- Chile habanero picado \$20



OMELETTE

\$165

-Omelette de jamón y queso, acompañados de frijoles y papa.

DESAYUNOS

7:00 am a 12:00 pm



SÁNDWICH SESTEO

\$210

-Pan brioche, chilaquiles rojos, 1 huevo estrellado, queso gouda, milanesa de pollo, crema y cebolla.



FOCACCIA SESTEO

\$220

-Jamón serrano, queso manchego curado, arúgula, alioli y tomate cherry rostizado.



CLUB SÁNDWICH

\$220

-Pollo, tocino, jamón de pavo, queso gouda, jitomate, lechuga y papas a la francesa.

MOLLETES Y TOAST

TOAST DE AGUACATE

\$170

-Queso ricotta, vegetales asados y aguacate aliñado con aceite de olivo.

TOAST ESPECIAL

\$180

-Aguacate, tomate cherry rostizado y 1 huevo estrellado.

TOAST SERRANO

\$220

-Queso de cabra, jamón serrano, pesto, tomate cherry y arúgula.

MOLLETE CLÁSICO

\$130

-Frijol, queso gouda gratinado y pico de gallo.

MOLLETE ESPECIAL

\$185

-Frijol, jamón de pavo, queso gouda gratinado, longaniza de Temozón, aguacate y pico de gallo.

TRIGO

(Todos los baguette vienen acompañados de chips.)

BAGUETTE DE JAMON DE PAVO

\$160

-Con queso manchego fundido, mix de lechuga y mayo de ajo rostizado.

BAGUETTE VEGETARIANO

\$150

-Con vegetales rostizados, aliñados de pesto verde y tomate cherry rostizado.

BAGEL

\$220

-Con salmón ahumado, mix verdes, alcaparras, cebolla, jitomate, pepino y queso crema.

PANADERÍA

HECHA EN CASA

-CROISSANT NATURAL

\$60

-CROISSANT (Jamón de pavo y queso gouda).

\$90

-CHOCOLATÍN

\$65

-GALLETA DEL DÍA

\$56

-ROL DE CANELA

\$66

-CONCHA

\$60

EXTRAS: (Nutella, mermelada de fresa, guayaba, frutos rojos, crema pastelera, crema de chocolate).

\$15

DESAYUNOS

7:00 am a 12:00 pm

LOS FAVORITOS



CHILAQUILES DEL CHEF \$210

-Salsa ranchera, pollo a la plancha, con 2 huevos, acompañado de crema, aguacate, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES SALSA RANCHERA \$175

-Salsa ranchera, pollo a la plancha, acompañado de crema, queso, aguacate, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES SALSA MORITA \$195

-Salsa morita, arrachera, acompañado de crema, queso, aguacate, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES VERDES \$180

-Salsa verde con longaniza de temozón, acompañados de crema, queso, aguacate, cebolla y cilantro.

MILPA

ANTOJITOS ORDEN DE 3pzas

EMPANADA \$125

-Queso bola, chaya, col y crema.

EMPANADAS DE CAMARÓN \$190

-Rellenas de pasta de camarón, acompañadas de cremoso de habanero.

SOPES CDMX \$125

-Frijol refrito, suadero, cilantro, cebolla y lechuga.

GORDITAS \$125

-Chicharrón prensado, cilantro, cebolla, queso fresco y lechuga.

SALBUTES \$125

-Pollo asado, cebolla encurtida, huevo duro, aguacate y chiltomate.

EXTRAS (75 gr)

- Pollo \$50
 - Queso \$35
 - Tocino \$60
 - Aguacate \$35
 - Crema \$20
 - Totopos \$20
 - Papas chips \$30
 - Papas a la francesa (170 gr) \$50
- 1 pz huevo frito \$20
 - Arrachera \$75
 - Longaniza de Temozón \$55

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm

ENTRADAS



★ **GUACAMOLE** \$145
-Pico de gallo y totopos.

EXTRAS (75 gr)

Castacán	Rib eye	Arrachera
\$90	\$90	\$75

ENSALADAS



★ **ENSALADA BETABEL** \$170
-Betabel rostizado aliñado con vinagreta de frambuesa, queso cabra, hojas verdes y nuez caramelizada.



★ **ENSALADA CÉSAR CON POLLO** \$190
-Ensalada César, lechuga sucrine, aderezo César de la casa, crutones al ajo y queso parmesano.

BAGUETTES Y FOCACCIAS



★ **BAGEL** \$220
-Salmón ahumado, mix verde, alcaparra, cebolla, jitomate y queso crema.

BAGUETTE DE JAMON DE PAVO \$160
-Queso manchego fundido, mix de lechuga y mayo de ajo rostizado.

BAGUETTE VEGETARIANO \$150
-Vegetales rostizados, aliñados de pesto verde y cherry rostizado.

CLUB SÁNDWICH \$220
-Pollo, tocino, jamón de pavo, queso gouda, jitomate, lechuga y chips.

FOCACCIA SESTEO \$220
-Jamón serrano, queso manchego, arúgula, alioli y cherry rostizado.

PROTEÍNA EXTRA (75 gr)

- Pollo \$50
- Camarón \$85
- Arrachera \$75
- Salmón \$85
- Atún \$85

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm



★ **POKE BOWL** **\$260**

-Arroz, pepino, zanahoria, aguacate, tomate cherry, ajonjolí, cacahuete y betabel con salsa teriyaki.

PROTEINA A ELEGIR (180 gr)

Salmón, atún o camarón

TACOS

HECHOS CON TORTILLA NIXTAMALIZADA (3 pzas)



★ **TACOS DE ARRACHERA** (3 pzas)

-Longaniza de Temozón y queso mozzarella.

\$220



★ **TACOS DE COCHINITA PIBIL** (3 pzas)

-Cebolla morada encurtida con habanero.

\$145



★ **TACOS DE RIB EYE** (3 pzas)

-Papas fritas, nopales.

\$210



★ **TACO GOBERNADOR CLÁSICO** (3 pzas)

-Sofrito de camarones con costra de queso.

\$210



★ **TACOS AL PASTOR** (3 pzas)

-Con piña asada.

\$145

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm

PIZZAS

HAWAIIANA	\$200
-----------	-------

-Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña.

YUCATÁN \$230

-Cochinita pibil, cebolla
encurtida y
aceite de chile habanero

VEGETARIANA \$200

-Salsa de tomate,
mozzarella y
vegetales a la
parrilla.

★ PIZZA DEL CHEF \$350

-Mozzarella, arúgula, jamón Serrano,
queso azul, aceituna y tomate cherry

★ PIZZA RIB-EYE \$570

-Pizza con base de fondue de queso a las
finas hierbas, acompañado de 396 grs de
Rib-eye Angus y aceite de romero.

\$200 MARGARITA

-Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

PEPPERONI \$200

-Pepperoni,
salsa pomodoro
y mezcla de
quesos.

EXTRAS:

- | | | |
|---|--------|-------|
| • Orilla relleno de queso mozzarella con queso crema. | 210 gr | \$70 |
| • Vegetales. | | \$20 |
| • Camarón. | 150 gr | \$100 |
| • Peperoni. | 120 gr | \$55 |
| • Longaniza de Temozón. | 120 gr | \$85 |

PRINCIPALES

SALMÓN A LA PARRILLA 220g

-Con vegetales a la parrilla con chimichurri y puré de camote.

RIB-EYE A LA PARRILLA 320g

-Con papas a la francesa y vegetales con chimichurri.

PECHUGA A LA PLANCHA 220g

-Con ensalada de hojas verdes, guacamole y papas a la francesa.



POLLO ADOBADO 620g \$240

- Medio pollo acompañado de ensalada de frijol, guacamole y salsa de adobo.



★ **PARRILLADA PARA COMPARTIR 4 PAX** **\$1.450**

-Arrachera (200g), pollo (200g), camarón (300g), pulpo (200g), longaniza de Temozón (200g), ensalada de hojas verdes, guacamole, vegetales a la parrilla con chimichurri y papas a la francesa.

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm



★ **PASTA ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA** \$185
-Con salsa bolognesa.

PASTAS (180 gr) ✦

RAVIOLES CUATRO QUESOS -Con salsa alfredo.	\$195
RAVIOLES DE TERNERA -Con salsa arrabiata.	\$195
SORRENTINOS DE CALABAZA Y NUEZ -Con salsa pomodoro.	\$185
SPAGUETTI -Con salsa bolognesa.	\$170
LASAÑA BOLOGNESA -Con salsa bolognesa.	\$205

HAMBURGUESAS ✦



★ **HAMBURGUESA SESTEO** \$390

-Pan brioche artesanal, carne de res 200 g a la parrilla, queso gouda fundido, lechuga, tomate fresco, cebolla morada, guacamole, castacán, con papas a la francesa, toque de parmesano, y perejil.



★ **HAMBURGUESA ESPECIAL** \$398

-Pan brioche artesanal, doble carne de res 240 g, hongos salteados, queso americano, queso pepper Jack, tocino, aros de cebolla y aderezo de la casa, acompañado de papas a la francesa, parmesano, y perejil.

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm



AGUACHILE DE CAMARÓN

\$240

-Camarón (16/20) 300g. Aguachile verde con ceniza de habanero.



EMPANADAS DE CAMARÓN

\$190

(3pzas.)

-Rellenas de pasta de camarón, acompañadas de cremoso de habanero.



ESPECIAL PARA PEQUEÑOS

HAMBURGUESA CON PAPAS

\$135

-Hamburguesa clásica (120 gr) con tomate, lechuga y queso gouda. Acompañada de papas a la francesa.

PASTA PENNE POMODORO

\$120

-Penne con salsa pomodoro casera.

PECHUGA DE POLLO CON PAPAS

\$135

-Pechuga de pollo (170g) a la plancha con papas a la francesa.

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$140

-Base de galleta crujiente con mantequilla dorada, crema de queso suave con vainilla y cobertura de maracuyá natural. Servido frío, con semillas frescas y ralladura de limón.

BROWNIE TIBIO CON HELADO DE DULCE DE LECHE

\$150

-Brownie artesanal de chocolate semiamargo, servido tibio con helado de dulce de leche.

FLAN DE QUESO DE BOLA

\$140

-Flan cremoso elaborado con queso de bola, bañado en caramelo de piloncillo.

PASTEL DE QUESO DE BOLA

\$145

-Pan bañado en 3 leches con relleno de queso de bola. Cubierto con merengue italiano.

PASTEL DE MOKA

\$140

-Pan de chocolate bañado con 3 leches relleno y cubierta con crema de chocolate y café.



★ CREPAS DE PLÁTANO AL RON

\$145

-Crepas rellenas de plátano flameado al ron oscuro, bañadas con crema de avellanas, fresas y chantilly.

COCTELERÍA DE LA CASA

COLIBRI	450ml	\$220	PETIRROJO	300 ml	\$220
Mezcal de la casa, jarabe de piña asada, jugo de piña y pulpa de maracuyá.			Fireball Cinamon Whiskey, campari infusionado con café de la casa, Vermouth rojo.		
FLAMINGO	300 ml	\$240	TÚCAN	260 ml	\$220
Mezcal de la casa, campari, jugo de toronja, jugo de naranja y jarabe de canela.			Abasolo, clara de huevo, jugo de limón, jarabe de agave y pulpa de maracuyá		
CARPINTERO	260 ml	\$220	QUETZAL	510 ml	\$240
Mezcal de la casa, licor de café, jarabe de canela y shot de espresso			Botran 8, jugo de piña, jarabe de jengibre jugo de limón y ginger birra.		
HALCÓN	300 ml	\$220	LECHUZA	450 ml	\$220
Tequila de la casa, Nixta licor de elote, jarabe de elote y jugo de limón.			Botran 8, pulpa de guanábana , jarabe natural, jugo de limón y menta.		
LORO	450 ml	\$220	GRULLA	300 ml	\$220
Tequila de la casa,pulpa de pepino, jarabe de agave con jalapeño y jugo de limón.			Tequila de casa, Licor de chile ancho reyes, jugo de naranja, jugo de toronja.		
ALBATROZ	300 ml	\$240	CISNE	260 ml	\$220
Patrón Silver, Vermouth extra dry, salmuera y jugo de limón amarillo.			Ketel one, té verde, jarabe de romero, jengibre, vino espumoso		
CARDENAL	450 ml	\$220	GARZA	260 ml	\$220
Diega rosa,Vermouth rojo, jarabe de jamaica, romero y agua tónica.			Diega original, crema de coco, jugo de limón amarillo y jarabe natural.		
MIRLO	300 ml	\$240			
Hendricks, jarabe natural, agua de coco, licor de coco y shot espresso.					

LOS CLÁSICOS

MARGARITA	350 ml	\$200
Maracuya/mango/fresa/jamaica		
MEZCALITA	350 ml	\$200
Maracuya/mango/fresa/jamaica		
BLOODY CAESAR	450 ml	\$180
MOJITO	450 ml	\$180
MOSCOW MULE	350 ml	\$220
COSMOPOLI TAN	260 ml	\$180
APEROL SPRITZ	260 ml	\$180
CARAJILLO	300 ml	\$220
NEGRONI	300 ml	\$220
MIMOSA	260 ml	\$110

	DESTILADOS	COPEO 2 OZ
BRANDY	TORRES 10	\$160
COGNAC	MARTELL VSOP	\$240
GINEBRA	DIEGA CLASICA	\$160
	DIEGA ROSA	\$160
	BOMBAY	\$180
	TANQUERAY	\$180
	HENDRICKS	\$240
MEZCAL	NEXAPA ESPADÍN	\$140
	NEXAPA TOBALÁ	\$160
	NEXAPA MADRE CUIXE	\$180
	NEXAPA COYOTE	\$220
	400 CONEJOS	\$160
	AMARAS CUPREATA	\$180
	AMARAS ESPADÍN	\$180
	OJO DE TIGRE REPOSADO	\$180
	MONTELOBOS ENSAMBLE	\$220
	SAMPLER NEXAPA 4 AGAVES	\$400
	(1 oz Espadín, 1 oz tobalá, 1 oz madre cuixe, 1 oz coyote).	
RON	BACARDI BLANCO	\$140
	CAPTAIN MORGAN SPICE	\$140
	BOTRAN 8 AÑOS	\$160
	HAVANA 7 AÑOS	\$180
	BOTRAN 12 AÑOS	\$180
	ZACAPA 23	\$240
TEQUILA	TEQUILEÑO BLANCO	\$140
	DON JULIO BLANCO	\$160
	DON JULIO REPOSADO	\$160
	DON JULIO 70	\$220
	PATRON SILVER	\$220
	DOBEL DIAMANTE	\$220
VODKA	STOLICHNAYA	\$160
	KETEL ONE	\$180
	GREY GOOSE	\$220
WHISKY	JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$160
	JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$220
	JAMESON	\$160
	ABASOLO	\$180
	BUCHANANS	\$220
	JACK DANIEL`S	\$180
	MACALLAN 12 AÑOS	\$240
LICORES Y CREMAS	KAHLÚA	\$160
	AMARETTO	\$160
	JAGERMEISTER	\$160
	FERNET BRANCA	\$160
	ANCHO REYES	\$160
	NIXTA LICOR DE MAÍZ	\$160
	CAMPARI	\$160
	FIREBALL	\$160
	BAILEYS	\$160
	OPORTO	\$160
	LICOR 43	\$160

CERVEZAS NACIONALES (355 ml)	
CORONA	\$70
MODELO ESPECIAL	\$75
NEGRA MODELO	\$75
STELLA	\$75
HEINEKEN	\$70
XX LAGER	\$70
XX AMBAR	\$70
AMSTEL ULTRA	\$75
BOHEMIA CLARA	\$75
BOHEMIA OSCURA	\$70
TECATE	\$70
TECATE LIGTH	\$70
INDIO	\$70

ARTESANALES (355 ml)	
COLIMITA	\$110
TICUS	\$110
PIEDRA LISA	\$110
PARAMO	\$110
COLIMITA 0% LAGGER	\$80
COLIMITA 0% SESSION IPA	\$80
GINGER BIRRA	\$75

PREPARADOS	
VASO CHELADO	\$30
VASO MICHELADO	\$35
VASO OJO ROJO	\$50

ALMUERZO

12:00 pm a 5:00 pm



DEDOS DE QUESO

\$170

-3 dedos de queso, acompañados de aderezo especial de la casa.



COSTILLA BBQ 420 gr

\$300

-Acompañadas de papas gajo.

BONELESS



BONELESS MANGO HABANERO \$210

-350 grs de boneless en salsa mango habanero, acompañadas de aderezo ranch, bastones de zanahoria y apio.



BONELESS RED HOT \$200

-350 grs de boneless en salsa red hot, acompañadas de aderezo ranch, bastones de zanahoria y apio.



BONELESS BBQ \$210

-350 grs de boneless en salsa bbq, acompañadas de aderezo ranch, bastones de zanahoria y apio.



BONELESS PARMESANAS \$210

-350 grs de boneless en salsa ajo parmesano, acompañadas de aderezo ranch, bastones de zanahoria y apio.