



Brunch

*El pan de tus platillos
es cortesía de Bake Bake*

ORIGINALES

CLÁSICOS

OMELETTE DE LA CASA190

De dos huevos revueltos, bañado en salsa poblana, verde o roja. Queso gratinado y relleno a elegir entre chorizo, champiñón, espinacas o lomo de cerdo. Acompañado de papas cambray sazonadas, frijoles y pan.

OMELETTE DE CLARAS195

Con espinaca, relleno de queso panela, sobre salsa de tomate y vegetales rostizados. Acompañado de mix de espinaca, arúgula, queso de cabra y pan de masa madre.

HUEVOS BENEDICTINOS.....190

Muffin untado con queso crema y de cabra, lomo de cerdo, aguacate, huevos pochados bañados en salsa holandesa, espolvoreados con pistache y espárragos salteados. Acompañado de ensalada.

BENEDICTINOS MX..190

Muffin untado con frijoles, costra de queso, chorizo y aguacate, huevos pochados bañados en salsa holandesa de chipotle y esquites. Acompañado de papitas guisadas.

SÁNDWICH DE HUEVO210

Suave pan Hokkaido relleno de dos huevos revueltos con queso cheddar, tocino, cebollín y camote crocante, con aderezo de Sriracha. Acompañado de chips de papa.

SÁNDWICH AMÉLIE.....210

Croissant relleno de lomo de cerdo, tocino y queso gratinado, con aderezo de chipotle, bañado en salsa a bechamel con una ligera costra de queso y pistache. Acompañado de papas a la francesa.

TOSTA VERDE195

Pan de masa madre untado con jocoque y ceviche de aguacate con pepino, coronado con espinacas, arúgula, tomate cherry, conserva de limón y dukkah.

Agrega: Salmón curado +70 o huevo +30.

QUINOA CON VEGETALES.....190

Arúgula, aguacate, espinaca, champiñones, betabel, tomates cherry, pepino, calabaza, zanahoria, camote y espárragos, espolvoreados con semillas, dukkah y queso feta. Aderezo balsámico. Todo sobre una deliciosa cama de yogur griego con especias. Ligero y delicioso.

Agrega: Filete de salmón 95, camarón 80, pollo 50, Atún 70.

BAGEL DE LOMO Y TOCINO.....195

Lomo de cerdo, tocino, queso panela y chihuahua gratinado, con aguacate, aderezo de chipotle, tomate, lechuga, cebolla morada. Acompañado de chips de papa.

BAGEL DE SERRANO.....230

Jamón serrano con queso crema y de cabra, pera horneada, arúgula, hinojo, albahaca, tomate deshidratado y tomates cherry con pesto de pistache y salsa de frutos rojos. Acompañado de chips de papa.

HUEVOS TURCOS.....185

Dos huevos pochados sobre cremoso yogur griego con especias y un ligero toque de limón, bañados en salsa de mantequilla con chiles secos. Eneldo y limón. Acompañado de pan de masa madre.

EL SHAWARMA.....190

Flatbread relleno de pollo asado al curry, salsa de yogur con hierbas y pico de gallo tropical. Acompañado de papas a la francesa y un toque de jocoque.

BURRO XL DE CHICHARRÓN.....195

Tortilla de harina con costra de queso y dos huevos revueltos con chicharrón prensado. Acompañado de papas cambray, frijoles y salsa verde.

MOLLETE SINALOENSE.....195

Pan de masa madre untado con frijoles y costra de queso, coronado con chilorio, xnipec, aguacate y salsa mexicana. Acompañado de consomé de tomate para bañar.

HUARACHE DE CHICHARRÓN.....195

Base de masa ligeramente frita, frijoles, costra de queso, guiso de chicharrón prensado, crema, xnipec y esquites. Acompañado de cebollas cambray y chiles toreados.

TACOS DORADOS.....210

Rellenos de camarón guisado con chile y papa, sobre frijoles refritos, vegetales, aguacate, cebollas encurtidas y consomé de tomate con el toque tradicional sinaloense.

ENCHILADAS.....180

Verdes, rojas o poblanas, con lechuga, esquites, cebolla encurtida, sobre una cama de frijoles refritos. Elige el relleno entre champiñón, pollo o panela.

CHILAQUILES.....140

Rojos, verdes o poblanos. Agrega extra:

Chilorio, chicharrón, o machaca: 70

Aguacate, huevo o champiñón: 30

Chorizo: 40

Pechuga de pollo: 50

Camarón: 80



MIGAS CON CHORIZO.....185

Dos huevos revueltos con migas y chorizo a la mexicana, bañados en salsa de chorizo, frijoles refritos, queso panela, láminas de aguacate y papitas guisadas.

DE LA MILPA.....185

Tamal frito bañado en salsa verde y esquites, con un huevo al gusto, papitas guisadas, frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos con queso y crema.

GRANJERO.....185

Salchicha de res ahumada, huevo estrellado, bisquit untado con cremoso de cabra y salsa de frutos rojos, tocino, papas cambray y champiñones.

SINALOENSE.....185

Chorreada con queso gratinado, coronada con chilorio, dos huevos al gusto, frijoles refritos, aguacate y queso panela.



COMBINACIONES



LOS DULCES

BOWL FRESCO.....165

Fruta de temporada sobre avena infundada en yogur, miel, jengibre, canela, chía, un toque de praliné de avellana y crumble de vainilla.

PAN FRANCÉS DE 3 LECHE.....190

¡El único y original! Pan brioche bañado y rebozado en salsa de tres leches, coronado con una compota de durazno y piña, crema de vainilla, durazno salteado y berries.

HOT CAKES DE AVELLANA Y PLÁTANO BRULÉE...195

Tres piezas, bañadas en salsa de avellana y cajeta, compota de plátano especiado, plátano macho caramelizado y blueberries.

HOT CAKES DE FRUTOS ROJOS.....195

Tres piezas, bañadas en salsa de frutos rojos con chispas de chocolate oscuro, crema de vainilla y brocheta de tocino caramelizado.

PARA LOS PEQUES

Desayuno infantil.....160

Una pieza de pan francés con miel maple, un huevo al gusto, dos salchipulpos y fruta fresca.

TOTEM