

Originales

HUEVOS BENEDICTINOS

Dos huevos pochados bañados en holandesa montados sobre muffin inglés, espárragos salteados al vino blanco, aguacate y tocino especiado(20g). Con guarnición de ensalada fresca y papitas cambray.

185

BENEDICTINOS MX

Inspirados en los tradicionales molletes. Dos huevos pochados bañados en salsa holandesa de chipotle, montados en muffin inglés sobre una cama de frijol con queso gratinado y chorizo, láminas de aguacate. Coronados con crocante de papa y esquites. Acompañados de ensalada y papitas cambray.

185

BENNYS TROPICALES

Dos huevos pochados bañados en salsa holandesa herbal coronados con pistache, montados en muffin inglés con cremoso de queso de cabra y azul, una cama de salmón curado(60g) y laminas de mango infundado en cítricos. Acompañados de ensalada y papitas

190

SÁNDWICH DE HUEVO CON TOCINO

De pan brioche, con aderezo de habanero, dos huevos revueltos, tocino especiado(30g), ejotes salteados, queso gratinado, espinaca, crocante de papas al vinagre. Acompañado de ensalada y papitas cambray.

185

SÁNDWICH AMÉLIE

De pan brioche con queso gratinado(100g) con jamón(30g), tocino(20g) y costra de queso por fuera. Acompañado de ensalada fresca. Agrega aguacate por 25 y huevo 25

180

TOSTA VERDE

Pan brioche o masa madre con aguacate y champiñones. Mix de tomate cherry, panela encurtida, queso de cabra, pepino, albahaca. Coronado con arúgula y espinaca, con aceite de limón y aderezo de hinojo y menta.

185

TOSTA ROJA

Pan de masa madre con costra de queso, aderezo de ajo tatemado, láminas de roast beef(120g), cebolla caramelizada, tomate rostizado. Coronada con un huevo pochado bañado en salsa holandesa de chipotle. Acompañada de espinaca y champiñones al ajillo.

235

QUINOA BOWL

Bowl de quinoa con frijol negro, un huevo pochado, esquites, cubos de panela encurtida, tomate asado, espinaca y crocante de tortilla. acompañado de salsa cremosa de cilantro.

185

SANDWICH FRESCO

Pan de masa madre planchado, con láminas de pechuga de pavo al vino blanco con especias(100g), panela (20g), tocino, espinaca, aguacate y pepino. Acompañado de bastones de jicama, pepino zanahoria con aderezo de yoghurt. Agrega pollo +40

215



ENCHILADAS ORIGINALES DE LA CASA (3)

Acompañadas de frijoles refritos. Proteína (120 g) a elegir entre champiñón, pollo o queso panela. Con salsa verde, roja, mole, poblana, o cremoso de chipotle.

170

HUARACHE DE CHICHARRÓN

Con frijoles refritos, chicharrón prensado en salsa verde (100g), vegetales, chile toreado, queso fresco y cebolla encurtida. Con copete de fideo seco.

175

BURRITO DE HUEVO CON CHICHARRÓN

Gratinado por dentro y fuera, bañado en salsa verde y 100 g de chicharrón. Acompañado de ensalada y frijoles. Camarón + 55.

185

Chilaquiles

ROJOS, VERDES, POBLANOS, MOLE, CREMOSO DE CHIPOTLE O FRIJOL. Con queso, crema, cebolla y frijoles.

130

Agrega un extra de:

Aguacate	25
Huevo o Champiñón (90 g)	25
Chorizo o Chicharrón (100 g)	35
Pollo rostizado (100 g)	40
Camarón (100 g)	55



Combinaciones

DESAYUNO DEL PUERTO
Quesadilla XL de estofado de camarón y marlín (120 g) acompañada de frijoles refritos, dos huevos al gusto y guarnición de ensalada de nopales. 185

DESAYUNO NORTEÑO
Dos huevos estrellados divorciados en salsa roja y verde, crema y queso, acompañados de machaca asada (100 g), frijoles y colache. 180

DESAYUNO SINALOENSE
Combinación de dos huevos al gusto, chilorio de la casa (120 g), chorreada con queso gratinado, frijoles y aguacate. 180

DESAYUNO DEL RANCHO
Tamal de elote gratinado en salsa poblana con lluvia de esquites, dos huevos con jamón, panela a la plancha, colache y frijoles. Acompañado de pan de la casa. 180

DESAYUNO DEL GRANJERO
Bisquet de buttermilk con mantequilla y salsa de frutos rojos, dos huevos al gusto, tocino especiado, papitas cambray, fruta fresca con yogurt griego y granola. 180

DESAYUNO DE LA MILPA
Tamal de elote bañado en salsa verde con crema y queso fresco, ensalada de nopal a la mexicana, chilaquiles rojos con crema, colache, espinacas y frijoles de la olla. Con huevo pochado +25 180

BRUNCH MEDITERRANEO
Rebanada de melón fresco envuelto en láminas de jamón serrano (30g), acompañado de una tosta de pan de masa madre con queso crema, azul y cabra, ate de membrillo, tomates y albahaca fresca, uva verde y un huevo pochado bañado en holandesa herbal por un lado. 195

Menu Infantil

HUEVO CON JAMÓN Y SALCHICHA
Acompañado con frijoles y pan de la casa con mermelada. 130

MINI HOT CAKES DE OREO
Son dos y van acompañados de huevo y salchipulpos. 130

SANDWICH PLANCHADITO DE JAMÓN Y QUESO
Pan brioche con mantequilla, queso americano y jamón. Acompañado de fruta y papitas. 135

Los Dulces

BOWL DE FRUTA FRESCA
Láminas de fruta de temporada coronada con yogurt griego, infusión de miel y menta, acompañado de granola de la casa. 155

PAN FRANCÉS DE TRES LECHE
¡El original y uno de los favoritos! Brioche bañado y rebosado en salsa de tres leches. Compota de durazno con piña, cremoso de caramelo salado y coronado con berries y durazno. 185

PAN FRANCÉS TROPICAL
Pan brioche con corteza de coco tostado, crema cítrica, fresas, helado de vainilla (60 g) y bañado en salsa de maracuyá. 185

HOTCAKES NARANJA CARDAMOMO
Untados con una deliciosa crema cítrica y trozos de chocolate semiamargo. Coronados con nuestra original compota de naranja y cardamomo, lluvia de polen y nieve de vainilla (60 g). 185

HOTCAKES DE FRUTOS ROJOS
¡Uno de los favoritos! Con nuestra original salsa de frutos rojos, copete de tocino (50 g) y fresas. 185

HOTCAKES DE BLUEBERRIES Y PLÁTANO
Con salsa de cajeta, copete de nuez caramelizada, blueberries y nuestra original compota de plátano especiada. 185

*"Gracias por acompañarnos"
Te deseamos un lindo día!*



TØTEM

Comfort Food • Bar • Café de Especialidad

Especiales Desayunos y Brunch Primavera Verano Del Chef Elías Ortega

SHAKSHUKA MASALA

Dos huevos pochados o panela a la plancha dentro de un delicioso estofado de tocino, tomate y especias orientales receta especial del chef, con espinacas y pimientos, acompañado de pan rebosado en masala de la casa. 190

OMELETTE ESPECIAL

Con 2 huevos. Relleno de queso oaxaca, bañado en salsa cremosa de poblano o chipotle y queso fresco, puedes elegir el relleno entre: jamón, chicharrón o chorizo. Acompañado de frijoles, colache y pan de casa. 185

OMELETTE VERDE

Claros de huevo revueltas con un guisado de espinacas, bañado en salsa cremosa de ajo tatamado y cubitos de panela, relleno de champiñones al ajillo y queso oaxaca. Acompañado de brócoli asado y fruta fresca. 190

Puedes agregar una porción de chilaquiles verdes o rojos por \$45

BURRITO DE POLLO Y HIERBAS

Pollo marinado en salsa de chile coreano a la plancha, con vegetales frescos y betabel rostizado bañado en aderezo de yoghurt herbal. Acompañado de ensalada gaucha. 185

TOSTA ROSA

Pan de masa madre untado con una combinación de queso crema, cabra y azul. Láminas de salmón curado(60g), betabel rostizado, aguacate en panko, espárragos salteados, supremas de naranja, hierbas frescas y alcaparras. Coronada con un huevo pochado bañado en salsa holandesa herbal y aderezo de jamaica. 225

SANDWICH DE POLLO HABANERO

Inspirado en un club sandwich, de pan brioche planchado con queso gratinado, pechuga de pollo(60g) bañada en salsa de mango habanero, tocino, jamón(60g), y vegetales. Acompañado de papas a la francesa y extra de salsa de mango para 235

PAN FRANCÉS TØTEM

Nuestro brioche rebosado en especias, bañado en la original salsa de frutos rojos, sobre cama de crema de vainilla. Coronado con bolitas de churro, fresas, berries, hierbabuena y un extra de salsa de cajeta para chopear. 185

*"Echale un vistazo a nuestro
amplio menú de mixología de autor.
seguro encuentras un favorito"*

