

	DESAYUNOS TODO EL DÍA
PARA EMPEZAR	
Pan dulce <i>(1 pz)</i>	\$49
Bowl de frutas	\$110
Mix de frutas de temporada, acompañado con granola y miel <i>(350 g)</i> . +\$15 con yogurt natural <i>(70 g)</i> .	
Hotcakes	\$130
Clásicos, esponjosos y deliciosos <i>(240 g)</i> .	
Avocado Toast	\$115
Pan artesanal con aguacate, semillas y un toque de limón. +\$20 añade huevo <i>(2 pz)</i> .	
CLÁSICOS	
Huevos al gusto	\$120
(Revueltos, fritos u omelette) Naturales, a la mexicana, con espinaca o con champiñones <i>(220 g)</i> . +\$30 con jamón, queso o chorizo argentino <i>(65 g)</i> .	
Wrap de huevo	\$145
Huevos revueltos, aguacate y queso fresco en tortilla de harina, con ensalada fresca <i>(245 g)</i> .	
Molletes	\$120
Con frijoles y queso gratinado <i>(360 g)</i> . +\$30 con jamón o chorizo <i>(65 g)</i> . +\$49 con jabalí <i>(65 g)</i> .	
Huevos pochados	\$145
Sobre pan artesanal con pimientos asados, aguacate y ensalada fresca <i>(195 g)</i> .	
Huevos rancheros	\$140
Dos huevos sobre tortilla crujiente con salsa roja y frijoles <i>(210 g)</i> .	
Huevos divorciados	\$140
Dos huevos, una salsa roja y otra verde, con frijoles <i>(210 g)</i> .	
ESPECIALES DE LA CASA	
Omelette con salsa poblana	\$140
Relleno de queso, bañado en una salsa cremosa de chile <i>(240 g)</i> .	
Omelette con salsa de champiñones	\$140
Relleno de queso, con una delicada salsa de champiñones <i>(240 g)</i> .	
Chilaquiles Artesanales	\$115
Totopos bañados en salsa verde o roja con queso y crema <i>(200 g)</i> . +\$30 con huevo <i>(2 pz)</i> o pollo <i>(100 g)</i> . +\$45 arrachera <i>(100 g)</i> . +\$49 con jabalí <i>(70 g)</i> .	
Enchiladas	\$140
Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde o roja con queso fresco <i>(220 g)</i> . +\$49 con jabalí <i>(70 g)</i> .	
Enchiladas de jabalí	\$170
Enchiladas con jugoso jabalí, bañadas en una intensa salsa de chipotle, acompañadas de crema fresca <i>(220 g)</i> .	
Barbacoa	\$239
Jugosa barbacoa de jabalí o cordero, cocida lentamente con hierbas y especias, acompañada de consomé <i>(180 g)</i> .	

BEBIDAS	
Té <i>(220 ml)</i>	\$40
Americano <i>(220 ml)</i>	\$40
Espresso <i>(60 ml)</i>	\$40
Cappuccino <i>(220 ml)</i>	\$55
Latte <i>(220 ml)</i>	\$55
Jugo de naranja <i>(240 ml)</i>	\$45
Jugo de toronja <i>(240 ml)</i>	\$45
Jugo zanahoria - naranja <i>(240 ml)</i>	\$50
Jugo verde <i>(240 ml)</i>	\$50
ARMA TU PAQUETE	
• + \$40 añade jugo o fruta y café o te. •	
	COMIDAS
ENTRADAS	
Guacamole <i>(115 g)</i>	\$105
Coliflor Rostizada	\$105
Coliflor dorada al comal con toque especiado <i>(450 g)</i> .	
Tosta de Cochinita	\$130
Pan con aguacate, cochinita pibil y arúgula fresca <i>(165 g)</i> .	
SOPAS	
Consomé de Pollo	\$65
Con verduras frescas, arroz y pollo <i>(220 ml)</i> .	
Sopa Azteca	\$75
Con tiras de tortilla, aguacate y crema <i>(220 ml)</i> .	
Crema de Elote	\$85
Suave y cremosa, con toque especial <i>(220 ml)</i> .	
ENSALADAS	
Ensalada Mixta	\$105
Lechugas frescas, pepino, jitomate y vinagreta <i>(185 g)</i> .	
Ensalada de Pollo a la Parrilla	\$149
Lechugas, pollo a la parrilla, aguacate y aderezo de mostaza <i>(230 g)</i> .	
ESPECIALIDADES	
Enmoladas	\$149
Rellenas de pollo y bañadas en mole <i>(245 g)</i> .	
Flautas de Jabalí	\$140
Crujientes flautas rellenas de jabalí, acompañadas de guacamole y crema <i>(3 pz)</i> .	
Milanesa de Pollo Gratinada	\$179
Filete de pollo empanizado con queso gratinado, acompañado con papas o ensalada <i>(260 g)</i> .	
Suprema de Pollo	\$219
Pechuga de pollo con suave salsa de champiñones, acompañada de arroz y verduras salteadas <i>(250 g)</i> .	

HAMBURGUESAS	
• Acompañadas con papas gajo o ensalada •	
Hamburguesa de res	\$180
Carne de res de alta calidad <i>(170 g)</i> .	
Hamburguesa de cordero	\$230
Exquisito cordero con toques especiados <i>(170 g)</i> .	
Hamburguesa de jabalí	\$280
Jabalí jugoso y sabroso <i>(170 g)</i> .	
DEL COMAL	
Taco de cochinita pibil	\$45
Cerdo cocido lentamente con achiote y cebollita encurtida <i>(90 g)</i> .	
Taco de mole con pollo	\$45
Pollo bañado en salsa de mole artesanal <i>(90 g)</i> .	
Taco de picadillo	\$45
Carne molida con verduras y salsa de jitomate <i>(90 g)</i> .	
Taco de rajas poblanas	\$45
Pimientos poblanos y crema de elote <i>(90 g)</i> .	
Taco de chicharrón	\$45
Chicharrón en salsa verde fresca <i>(90 g)</i> .	
TACOS DE ESPECIALIDADES	
Chorizo argentino	\$69
Chorizo con un toque especial, con cebolla caramelizada y aguacate <i>(100 g)</i> .	
Arrachera	\$89
Carne arrachera al estilo parrillero con cebolla caramelizada y aguacate <i>(100 g)</i> .	
Cordero	\$89
Cordero suave sazonado con cebolla caramelizada y aguacate <i>(100 g)</i> .	
Brisket de res	\$79
Carne de pecho de res a fuego lento servido con cebolla y cilantro <i>(100 g)</i> .	
Jabalí	\$119
Carne tierna de jabalí europeo acompañado de nopal asado y aguacate <i>(100 g)</i> .	
Arrachera de jabalí	\$139
Jugosa carne de jabalí europeo acompañado de nopal asado y aguacate <i>(100 g)</i> .	
CARNES	
Arrachera	\$289
Carne jugosa con un toque de especias acompañada de verduras salteadas <i>(250 g)</i> .	
Picaña	\$289
Deliciosa picaña de res con puré de papa <i>(250 g)</i> .	
Sirloin	\$389
Carne magra y jugosa con puré de papa <i>(250 g)</i> .	
Rib Eye	\$389
Delicioso rib eye de buen marmoleo y puré de papa <i>(250 g)</i> .	
Pierna de Cordero	\$419
Tierna pierna de cordero a la parrilla con papa gajo <i>(250 g)</i> .	
Pierna de Jabalí	\$419
Delicioso jabalí a la parrilla con papa gajo <i>(250 g)</i> .	
Asado de Parrilla	\$570
Combinación de cordero, jabalí y chorizo con ensalada <i>(600 g)</i> .	
Costillar de Jabalí	\$810
Costillas de jabalí con ensalada y papas <i>(800 g)</i> .	

EXTRAS	
Queso Extra	\$20
Chiles Tostados <i>(5 pz)</i>	\$40
Cebollas Cambray	\$35
Papas Fritas	\$45
Orden de Arroz	\$48
POSTRES	
Brownie con Helado	\$70
Brownie de chocolate con suave gelato de vainilla o dulce de leche.	
Flan de la Casa	\$70
Flan casero con cajeta.	
Tarta Holandesa de Manzana	\$95
Suave tarta con manzana y canela.	
Pastel Helado	\$89
Delicioso pastel de helado con base de galleta (pregunta por los sabores disponibles).	
	BEBIDAS
SIN ALCOHOL	
Refresco de Lata <i>(355 ml)</i>	\$40
Velvet Soda	\$70
Soda artesanal con jugo de frutas naturales (pregunta por los sabores disponibles) <i>(355 ml)</i> .	
Limonada o naranjada <i>(240 ml)</i>	\$55
Agua del día <i>(355 ml)</i>	\$40
CERVEZAS	
Corona <i>(355 ml)</i>	\$55
Victoria <i>(355 ml)</i>	\$55
Pacífico <i>(355ml)</i>	\$55
Modelo Especial <i>(355 ml)</i>	\$55
Negra Modelo <i>(355 ml)</i>	\$55
EXTRAS	
Michelada + \$15 Clamato +\$25	
CÓCTELES	
Mojito	\$120
Refrescante mezcla de ron, hierbabuena y limón, en versión clásica o con frutos rojos.	
Mezcalita	\$135
Mezcal y un toque de frutas frescas: Jamaica, mango o frutos rojos.	
Aperol Spritz	\$135
Aperol, prosecco y un toque de soda, perfecto para disfrutar.	
Gin & Tonic	\$120
Ginebra y agua tónica, con un toque refrescante de cítricos o frutos rojos.	
Tequila <i>(220 ml)</i>	Mezcal <i>(66 ml)</i>
Centenario Plata .. \$105	400 Conejos
1800 Anejo	Espadín
Don Julio 70	Amores
	Ojo de Tigre
Ron <i>(220 ml)</i>	Vodka <i>(220 ml)</i>
Bacardi Blanco ... \$105	Smirnoff
Matusalem Clásico	
Brandy <i>(220 ml)</i>	Whisky <i>(220 ml)</i>
Torres 10	Johnnie Walker
	Etiqueta Roja
	Jack Daniel's
	Chivas Regal 12 ...
Ginebra <i>(220 ml)</i>	
Tanqueray	
Condesa Gin	

El consumo es responsabilidad del cliente. Informe alergias antes de ordenar. Nuestros productos contienen gluten. Alcohol sólo con alimentos. Precios en Moneda Nacional incluyen IVA.