

Desayunos



Para iniciar bien el día...

Café

- De la olla · Capuchino
- Americano (Incluye refill)
- Capuchino con leche de soya
- Espresso \$32

Té & Tisanas

- En agua \$35
- En leche \$62

Jugo

- Naranja
- Verde · Toronja
- Mandarina (en temporada) \$36

Tarro anti RSK

Cerveza, clamato de camarón, camarón pacotilla y otros jugos \$142

Las aguas frescas

100% naturales (Tuna cardona, melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, pepino con limón, papaya, naranja, piña, guayaba y mango en temporada) \$28

Mimosa

Vino blanco espumoso \$58

No servimos bebidas con alcohol sin alimentos.

¡Huevos al Gusto!

- Estrellados · Divorciados · Rancheros
- Pochados · Revueltos · Omelette*
- \$155 *(puede ser de claras)

Ármalos a tu gusto:

- Son dos huevos como prefieras, con hasta tres ingredientes. De éstos, los que más se te antojen:
- Huitlacoche · Champiñones · Jamón · Tocino
 - A la mexicana (jitomate, chile y cebolla) · Mole rojo
 - Chicharrón · Chorizo · Espinacas
 - Queso asadero, panela, de morral o molido. \$155

Los otros huevos...

Huevos Michoacanos \$128

Huevos revueltos con carnitas doraditas, acompañados con tortillas de harina de trigo.

Huevos Benedictinos \$186

Dos huevos pochados, sobre un muffin, bañados en salsa holandesa (hecha con vino blanco, mantequilla y mucho cuidado.)

Huevos Motuleños \$125

Dos huevos estrellados, sobre tortillas de maíz, adornados con jamón, queso fresco, chícharos, plátano macho y bañados en salsa roja.

¡Éntrale al Chilaquil!

*Si quieres tus chilaquiles con totopos horneados, pídelos así a tu mesero.

Chilaquiles sencillos

Con la salsa que quieras, crema y queso \$105

Chilaquiles poderosos con tu salsa favorita

Y (a elegir una opción)

- Dos huevos al gusto \$146
- Pollo o cecina o Salsa Zorro \$178

Chilaquiles Fridenses

Totopos de maíz, pollo, salsa Ventilla (cremosa y dulce) y cebolla caramelizada. \$168

Tofuquiles Likita

Con tofu estilo huevo revuelto, salsa verde, queso vegano y frijoles negros de la olla. \$198

¡Nuevo! Huitlatopos

Totopos, huitlacoche a la mexicana, frijoles de la olla, queso vegano gratinado, pico de gallo y anillos de chile pasilla. \$135

Estas se creen muy Salsas

- Salsa verde o roja (picante o nada picante)
- De chorizo · De chile pasilla
- De chicharrón
- De chile de árbol con crema (muy picante)
- De molcajete · De mole rojo

... Y lo son!

¡Nuevo! ¡Zacahuil!

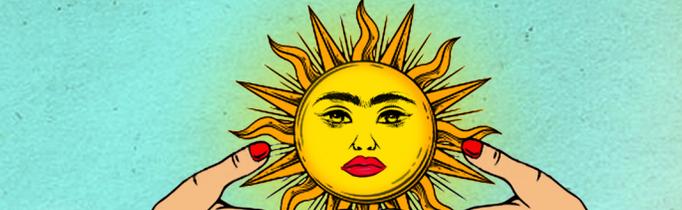
Es un tamal tradicional huasteco, de maíz quebrado y enchilado, con pierna de cerdo desmenuzada y envuelto en hoja de plátano, acompañado con frijoles negros. \$198

Puntas de filete a la mexicana, picositas y deliciosas, con tortillas para hacer tus propios tacos. \$230

Incluye un jugo de naranja chico o un café americano.

Platillo vegano.

Platillo vegetariano.



Desayunos

De rechupete

Tacos de flor de jamaica crujiente con guacamole \$98

Son 4 piezas, en tortillas de maíz, hechas en casa.

Molletes clásicos

- De frijoles con queso \$78
- Con tocino, chorizo, cochinita pibil, chicharrón o salsa Zorro \$98

Gorditas y sopes (Orden de 3) \$93

- | | | |
|-------------------------|----------------------|---|
| • De huevo rojo o verde | • Cochinita pibil | }  |
| • Chicharrón | • Frijoles con queso | |
| • Chorizo con queso | • Champiñones | |
| • Mole con arroz | • Papitas | |
| • Asado de boda | • Huilacoche | |

Enchiladas Manén \$163

4 piezas, en tortillas de maíz, rellenas de tofu con champiñones al ajillo, bañadas en salsa verde, con queso.

Cáscaras ¡de huevos! \$88

Son dos cáscaras de papa, rellenas con huevo, y adornadas con tocino y cebollín al horno, sobre una base de frijoles refritos.

Y para los chamacos, huercos, chilpayates, rorros, bodoques...

• Huevito con tocino, con jamón o algún otro ingrediente que se te antoje.

- Hot cakes pequeños.
- Incluye un chocomilk o un jugo de naranja pequeño \$78

Fruta de temporada \$78

Con yogurth griego, granola y miel de abeja.

Concha Chula \$98

Una concha por la mitad, con frijoles negros refritos, jamón de pavo, un huevo estrellado y bañada en salsa Ventilla (cremosa y dulce).

Sándwich de pan francés \$125

Pan multigrano, relleno de jamón y queso, cubierto de masa para hot cakes y doradito, con azúcar, canela, miel de maple y acompañado con tocino.

Pan Pilo \$87

Un bolillo por la mitad doradito en mantequilla, cubierto con azúcar y canela. Acompañado con mermelada hecha en casa. (Receta de la abuela).

Chía y Choco \$57

Postre de chía, chocolate, arándanos y nuez caramelizada.

Arroz con leche \$52

Nuestra versión de la clásica receta casera. Lo servimos tibio.

Pantzin de elote \$75

Pan cremoso de elote, mantequilla y huevo, decorado con caramelo derretido. Lo servimos calentito.

Flan de cajeta Lola \$55

El tradicional y exquisito flan de la casa.



Y si quieres algún platillo, postre, antojo o bebida de nuestro menú de siempre, con todo gusto te lo preparamos.

¡Cómo no, faltaba más!

