

Desayunos



Para iniciar bien el día...

Café

- De la olla
- Capuchino
- Americano (Incluye refill)
- Capuchino con leche de soya
- Expreso

\$38

Té & Tisanas

- En agua \$42
- En leche \$68

Jugo

- Naranja
- Verde
- Toronja
- Mandarina (en temporada)

\$42

Tarro anti RSK

Cerveza, clamato de camarón, camarón pacotilla y otros jugos \$146

Las aguas frescas

100% naturales (Tuna cardona, melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, pepino con limón, papaya, naranja, piña, guábana, guayaba y mango en temporada) \$38

Mimosa

Jugo de naranja fresco y vino espumoso \$67

No servimos bebidas con alcohol sin alimentos.

¡Éntrale al Chilaquil!

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

Chilaquiles sencillos \$125
Con la salsa que quieras, crema y queso

Chilaquiles poderosos
Con tu salsa favorita

- Con 2 huevos al gusto \$145
- Pollo \$145
- Cecina \$198
- Salsa Zorro \$155

Chilaquiles Fridenses \$178
Totopos de maíz, pollo, salsa Ventilla (cremosa y dulce) y cebolla caramelizada

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

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

Estas se creen muy Salsas

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

... Y lo son!

¡Huevos al Gusto! \$145

- Estrellados
- Divorciados
- Rancheros
- Pochados
- Revueltos
- Omelette*

*(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.

Los otros huevos...

Huevos Michoacanos \$145

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

Huevos Benedictinos \$198

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

Huevos Motuleños \$145

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

¡Nuevo! ¡Zacahuil! \$215

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.

Puntas de filete a la mexicana \$275

Picositas y deliciosas, con tortillas para hacer tus propios tacos.

Incluye un jugo de naranja chico o un café americano.

Platillo vegano.

Platillo vegetariano.



Tacos de flor de jamaica crujiente con guacamole \$85

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

Molletes clásicos \$82

• De frijoles con queso

Molletes Especiales \$115

• Con tocino, chorizo, cochinita pibil, chicharrón o salsa Zorro

Todos los molletes vienen acompañados con pico de gallo.

Gorditas \$98 y Sopes* \$118

* Si quieres tus sopes veganos, dile a tu mesero.

Orden de 3, a elegir entre:

- Huevo rojo o verde
- Chicharrón
- Chorizo con queso
- Mole con arroz
- Asado de boda
- Cochinita pibil
- Frijoles con queso
- Champiñones
- Papitas
- Huitlacoche

Enchiladas Manén \$175

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

Cáscaras ¡de huevos! \$98

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

Caldo de Espinazo \$132

Con carne de espinazo, famoso Levantamuertos, acompañado con tortillas, cebollita y chiles picados, para taquear.

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

• Huevito con tocino, con jamón o algún otro ingrediente que se te antoje \$78

• Hot cakes pequeños \$78

• Incluyen un chocomilk o un jugo de naranja pequeño

Fruta de temporada \$78

Con yogurt griego, granola y miel de abeja.

Concha Chula \$118

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 \$135

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 \$95

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 \$58

Postre de chía, chocolate, arándanos y nuez caramelizada.

Arroz con leche \$55

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

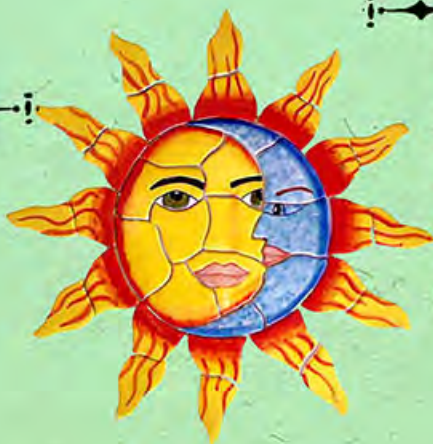
Pantzin de elote \$85

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.

- Incluye: Jugo de naranja chico o un café americano
- Platillo Vegetariano
- Platillo Vegano



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

Cómo no, ¡faltaba más!