

HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$150

Dos huevos estrellados o revueltos con un ingrediente a elegir: tocino, jamón, chorizo, salsa bandera o machaca.

Acompañados con frijoles, queso fresco y tortillas de harina.

OMELETTE NONA \$190

Omelette relleno de chile verde, elote y queso panela, sobre salsa cremosa de chile verde.

OMELETTE SONORENSE \$190

Omelette relleno de machaca, papa, chile verde y queso monterey jack, sobre salsa de chile colorado.

HUEVOS RANCHEROS \$150

Dos huevos estrellados, tortilla de maíz frita, salsa martajada, frijoles y cilantro.

HUEVOS DIVORCIADOS \$150

Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa verde y roja, con frijoles y queso.

STEAK AND EGGS \$260

Arrachera (100 g), dos huevos estrellados, salsa martajada y papa cambray.

HUEVOS ROTOS \$190

Papas rotas trufadas con parmesano, jamón serrano y dos piezas de huevos rotos.



| vegetariano





| recomendación del chef

MADERAS

OPEN KITCHEN

PANCAKES

BLUEBERRY-RICOTTA PANCAKES  \$170
Dos pancakes hechos en casa con compota de blueberries, cremoso de ricotta y ralladura de limón.


BUTTERMILK PANCAKES  \$150
Pancakes esponjosos (2 pzas.) con miel de maple y mantequilla.


PAN FRANCÉS \$200
Pan brioche hecho en casa, frutos rojos y mermelada de fresa con pimienta rosa.

EXTRAS

Rebanada de pan \$20
Tocino \$30
Frutos rojos \$65
Frijoles \$15

FRESCO & SALUDABLE

BOWL DE TEMPORADA  \$135
Fruta con yogurt, miel de abeja y granola artesanal.

AÇAÍ BOWL  \$160
Fruta, miel de abeja y granola artesanal.

DE LA CASA

CHILAQUILES  \$165

Totopos de maíz con salsa roja o verde, cebolla morada curtida, queso y crema.

EXTRAS

Frijoles \$15

Pollo (100 g) \$50

Carne con chile (80 g) \$50

Huevo al gusto (2 pzas.) \$40

TAMAL DE ELOTE  \$160

Cazuela de tamal de elote con salsa verde cremosa de chile poblano y frijol meneado.

BRIOCHE \$240

Sándwich con huevo, queso monterey jack, cremoso de jalapeño, tocino, arúgula y mantequilla de ajo confitado.

SALMÓN TOAST \$225

Pan de masa madre, queso crema con cebollín, salmón ahumado, alcaparras fritas, cebolla morada y emulsión de jalapeño.

AVOCADO TOAST  \$170

Pan de masa madre, aguacate martajado, tomate cherry y huevos revueltos.

BURRATA TOAST  \$170

Pan de masa madre, burrata, cremoso de pesto, tomate cherry, reducción balsámica y albahaca.

QUESABIRRIAS  \$210

Tres piezas de quesadillas de tortilla de maíz rellenas de birria de la casa, acompañadas de cebolla blanca, cilantro y limón.

HECHO EN CASA

CINNAMON ROLL \$90

Rol de canela con glaseado clásico.
Para compartir

PAIN AU CHOCOLAT \$60

Rollo danes relleno de chocolate.

DANESA DE MAPLE \$70

Masa danesa rellena maple y nuez.

CONCHA DE VAINILLA \$40

Tradicional mexicana.

SCONE DEL DÍA \$40

Pan inglés de masa quebrada.

Pregunta por el sabor del día.

CROISSANT TOSTADO \$60

Acompañado de mantequilla y compota
de frutos rojos.



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS

OPEN KITCHEN

SMOOTHIES

EL CADDIE 355 ml / 12 oz \$90
Kiwi, espinaca, jugo de naranja, miel y hielo.

BANANA CHAI 355 ml / 12 oz \$90
Chai, plátano, avena, crema de almendras, leche, miel y canela.

JUGOS 355 ml

Naranja \$60

Toronja \$60

Verde \$60

Manzana \$60

Piña \$60



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS
OPEN KITCHEN

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$50

355 ml / 12 oz

ESPRESSO \$50

44 ml / 1.5 oz

LATTE \$70

210 ml / 7 oz

MOCHA \$70

180 ml / 6 oz

CAPPUCCINO \$70

180 ml / 6 oz

CHOCOLATE CON LECHE \$50

180 ml / 6 oz

TÉ CALIENTE 355 ml / 10 oz \$50

Manzanilla, verde, chai, frutos rojos, naranja-canela, hierbabuena y otros de temporada.

DIRTY CHAI \$90

340 ml / 8 oz



| vegetariano



| recomendación del chef

MADERAS

OPEN KITCHEN