

# HUEVOS

## HUEVOS AL GUSTO \$180

Dos huevos estrellados o revueltos con un ingrediente a elegir: tocino, jamón, chorizo, salsa bandera o machaca.  
*Acompañados con frijoles, queso fresco, ensalada de papa y tortillas de harina.*

## OMELETTE NONA \$210

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

## OMELETTE SONORENSE \$260

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

## HUEVOS RANCHEROS \$180

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

## STEAK AND EGGS \$280

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

## HUEVOS ROTOS \$220


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

## HUEVOS SHAKSHUKA \$210

Salsa de tomate y pimiento, dos huevos escalfados, jocoque y cilantro.

*Acompañados de pan pita de la casa.*

# PANCAKES

**BLUEBERRY-RICOTTA PANCAKES**  \$230  
Dos pancakes hechos en casa con compota de blueberries, cremoso de ricotta y ralladura de limón.


**BUTTERMILK PANCAKES**  \$210  
Pancakes esponjosos con miel de maple y mantequilla. (2 pz)


**PAN FRANCÉS** \$240  
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**  \$145  
Fruta con yogurt, miel de abeja y granola artesanal.

**AÇAÍ BOWL**  \$210  
Sorbete de acai, frutos rojos, coco, fruta, miel de abeja y granola.

# DE LA CASA

## CHILAQUILES \$180

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 pz)	\$40

## TAMAL DE ELOTE \$190

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 \$250

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

## AVOCADO TOAST \$190

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

## BURRATA TOAST \$230

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

## QUESABIRRIAS \$230

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



| vegetariano



| recomendación del chef

**MADERAS**

OPEN KITCHEN

# HECHO EN CASA

## CINNAMON ROLL

\$160

Rol de canela con glaseado clásico.

*Para compartir*

## CONCHA DE VAINILLA

\$40

Tradicional mexicana.

## ESPECIALES DEL DÍA

\$50

# 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

# BEBIDAS CALIENTES & FRIAS

<b>AMERICANO</b> 355 ml / 12 oz	\$50
<b>ESPRESSO</b> 44 ml / 1.5 oz	\$50
<b>LATTE</b> 210 ml / 7 oz	\$70
<b>MOCHA</b> 180 ml / 6 oz	\$70
<b>CAPPUCCINO</b> 180 ml / 6 oz	\$70
<b>CHOCOLATE CON LECHE</b> 180 ml / 6 oz	\$50
<b>TÉ CALIENTE</b> 355 ml / 10 oz Manzanilla, verde, chai, frutos rojos, naranja-canela, hierbabuena y otros de temporada.	\$50
<b>CHAI LATTE</b> 210 ml / 7 oz	\$90
<b>DIRTY CHAI</b> 340 ml / 8 oz	\$95
<b>MATCHA</b> Grado ceremonial 180 ml / 6 oz	\$120