



## PARA EMPEZAR

Bowl de frutas mixtas	\$85
Supremas de toronja	\$110
Yogurt griego con granola de la casa, frutos rojos y miel de abeja	\$130
Mango bowl, blueberry, cacao nibs, amaranto, quinoa inflada y chips de coco	\$180

## HUEVOS POCHADOS

Cama de nopal con jamón de pavo y queso Oaxaca, bañados en salsa verde habanera	\$185
Benedictinos a la mexicana, sobre mollete con holandesa de chipotle, rajas poblanas y chips de papa	\$190
Benedictinos con salmón o jamón de pavo, espárragos a la plancha y chips de papa	\$210

## HUEVOS REVUELTOS

Sartén: jamón de pavo, jitomate, queso gruyere, salsa de chile pasilla, frijoles de olla y jocoque	\$210
Veggie: espárragos, espinaca y jitomate rostizado con queso brie montados sobre pan campesino	\$190
París: jamón de pavo, tocino, queso gruyere y cebollín montados sobre pan campesino	\$210

## HUEVOS ESTRELLADOS

Huevos rancheros	\$180
Huevos Pepe: fritos sobre pan de caja frijoles refritos, queso gratinado con salsa verde tatemada, polvo de chiles y pico de gallo	\$180

## OMELETTES

Espinacas con champiñones,	\$190
jitomate rostizado y queso de cabra	
Pavo y manchego, salsa verde y salsa de frijol	\$210

## SUGERENCIAS

Chilaquiles 220 con totopos horneados de nopal Susalia con pollo, yogurt y requesón, salsa de habanero, pasilla o verde (220 kcal)	\$220
Chilaquiles con pollo, verdes, habanero o pasilla, crema y queso manchego	\$195
Enfrijoladas de queso Oaxaca con chorizo ibérico	\$210
Molletes 3 quesos: blue cheese, brie y suizo	\$190
Grilled cheese, jamón de pavo, queso gruyere y chips de papa	\$210
Toast de aguacate: jocoque, jitomates cherry y hierbas frescas en pan campesino	\$180
Toast de salmón ahumado, queso feta, jitomates cherry y aguacate	\$210