



## PARA EMPEZAR

Bowl de frutas mixtas	\$92
Supremas de toronja	\$113
Yogurt griego con granola de la casa, frutos rojos y miel de abeja	\$147
Mango bowl, blueberry, cacao nibs, amaranto, quinoa inflada y chips de coco	\$180
Quinoa, leche de coco, miel de agave, canela, plátano y frambuesa	\$165

## HUEVOS BENEDICTINOS

Benedictinos a la mexicana, sobre mollete con holandesa de chipotle, rajas poblanas	\$217
Benedictinos de tocino, con holandesa de habanero tatemado	\$230
Benedictinos con salmón ahumado, y espinacas al vapor	\$245
Benedictinos con jamón de pavo, y espinacas al vapor	\$232

## HUEVOS REVUELTOS

Sartén: jamón de pavo, jitomate, queso gruyere, salsa de chile pasilla, frijoles de la olla y jocoque	\$232
Veggie: espárragos, espinaca y jitomate rostizado con queso brie	\$215
París: jamón de pavo, tocino, queso gruyere y cebollín	\$232
Aporreados con cecina: salsa verde de habanero aguacate, frijoles de la olla	\$235

## HUEVOS ESTRELLADOS

Huevos rancheros, sope de maíz, frijoles refritos y aguacate	\$190
Huevos Pepe: fritos sobre pan de caja frijoles refritos, queso gratinado con salsa verde tatemada, polvo de chiles y pico de gallo	\$195
Huevos cazuela, sofrito de jitomate, tocino, berros y queso Oaxaca	\$195

## OMELETTES

Espinacas con champiñones, jitomate rostizado y queso de cabra	\$190
Pavo y manchego, salsa verde y salsa de frijol	\$215
Requesón, poblano y espárragos tatemados	\$190

## 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	\$208
Tlacoyo de frijol, New York adobado, huevo estrellado (1 pza) salsa verde martajada, crema y queso de rancho, cebollas asadas	\$225
Enfrijoladas de queso Oaxaca con chorizo ibérico	\$218
Molletes 3 quesos: blue cheese, brie y manchego	\$195
Grilled cheese, jamón de pavo, queso gruyere y chips de papa	\$215
Toast de aguacate: jocoque, jitomates cherry y hierbas frescas en pan campesino	\$180
Toast de salmón ahumado, requesón, jitomates cherry y aguacate	\$238
Molcajete de nopal, hongos, queso panela, bañados en salsa verde habanera y tortillas de maíz	\$185
Hot cakes con mantequilla y miel de maple	\$195
Toast de queso ricotta, mascarpone, berries, plátano, miel de romero	\$190