



# Desayunos





## Desayunos

Lunes a Viernes 8:00 a 12:30 hrs  
Sábado y Domingo 8:00 a 13:30 hrs

### P A R A E M P E Z A R

Bowl de frutas mixtas (180g) \$140

Supremas de toronja (220g) \$140

Yogurt griego con granola de la casa, frutos rojos  
y miel de abeja (410g) \$180

Mango bowl, blueberry, cacao nibs, amaranto, quinoa  
inflada y chips de coco (280g) \$220

Quinoa, leche de coco, miel de agave, canela, plátano y  
frambuesa (500g) \$210

### H U E V O S B E N E D I C T I N O S ( 2 P Z )

Benedictinos a la mexicana, sobre mollete con holandesa de  
chipotle, rajás poblanas \$260

Benedictinos de tocino, con holandesa de  
habanero tatemado \$280

Benedictinos con salmón ahumado y espinacas al vapor \$280

Benedictinos con jamón de pavo y espinacas al vapor \$280



## HUEVOS REVUELTOS ( 3 P Z )

Sartén: jamón de pavo, jitomate, queso gruyere,  
salsa de chile pasilla, frijoles de la olla y jocoque \$270

Veggie: espárragos, espinaca y jitomate rostizado  
con queso brie \$270

París: jamón de pavo, tocino, queso gruyere y cebollín \$270

Aporreados con cecina: salsa verde de habanero, aguacate,  
frijoles de la olla \$270

## HUEVOS ESTRELLADOS

Rancheros: sope de maíz, frijoles refritos y aguacate (3pz) \$235

Pepe: fritos sobre pan de caja, frijoles refritos, queso gratinado,  
con salsa verde tatemada, polvo de chiles  
y pico de gallo (2pz) \$245

Cazuela: sofrito de jitomate, tocino, berros  
y queso Oaxaca (3pz) \$245

## OMELETTES ( 3 P Z )

Espinacas con champiñones, jitomate rostizado  
y queso de cabra \$245

Pavo y manchego, salsa verde y salsa de frijol \$255

Requesón, poblano y espárragos tatemados \$245



## SUGERENCIAS

Chilaquiles 220 con totopos horneados de nopal Susalia con pollo, yogurt y requesón, salsa de habanero, pasilla o verde (220 g) \$250

Chilaquiles con pollo, verdes, habanero o pasilla, crema y queso manchego (400g) \$250

Tlacoyo de frijol, New York adobado, huevo estrellado (1 pza) salsa verde martajada, crema y queso de rancho (400g) \$305

Enfrijoladas de queso Oaxaca con chorizo ibérico (4pz) \$265

Molletes 3 quesos: blue cheese, brie y manchego (2pz) \$260

Grilled cheese, jamón de pavo, queso gruyere y chips de papa (180g) \$280

Toast de aguacate, jocoque, jitomates cherry y hierbas frescas en pan campesino (120g) \$255

Toast de salmón ahumado, requesón, jitomates cherry y aguacate (130g) \$305

Molcajete de nopal, hongos, queso panela, bañados en salsa verde habanera y tortillas de maíz (200g) \$250

Hot cakes con mantequilla y miel de maple (2pz) \$220

Toast de queso ricotta, mascarpone, berries, plátano, miel de romero (100g) \$220



## De nuestros hornos

### P A N D U L C E

- Bisquet (110g) \$60
- Chocolatín (130g) \$70
- Concha Chocolate (85g) \$60
- Concha Vainilla (85g) \$60
- Concha Nutella (140g) \$70
- Concha Zarcamora (140g) \$70
- Cruffin de Dulce de Leche (114g) \$70
- Croissant (110g) \$60
- Croissant Mazapán (135g) \$70
- Frangipane (150g) \$70
- Panque de Elote (160g) \$60
- Kouign Amman (130g) \$60
- Caja Mini Conchas (120g) \$155
- Concha del Mes (140g) \$70

### G A L L E T A S

- Galleta Avena (115g) \$50
- Galleta Choco Chip (115g) \$65
- Galleta Nutella (115 g) \$55
- Galleta Doble Chocolate (115 g) \$75
- Galleta Matcha (115g) \$80
- Galleta Mantequilla de Temporada (110g) \$50
- Galleta Cacahuete (Gluten free) (110g) \$55
- Galleta Limón (Gluten free) (110g) \$60
- Galleta Coco (Keto) (110g) \$55
- Galleta Lotus (115g) \$90



# Comidas y Cenas







## Comidas y cenas

### ENTRADAS

- Jocoque, tapenade toreado y pan pita (220g) \$245
- Dip de alcachofa, espinaca y rajas poblanas (250g) \$270
- Queso fundido con huitlacoche (200g) \$270
- Carpaccio de res, champiñones, arúgula, parmesano (100g) \$330
- Tiradito de Kampachi, ponzu, cebollitas toreadas (100g) \$390
- Fideo seco, queso fresco, chicharrón de guajillo y tortillas de maíz (240g) \$270

### BOTANAS VEGETALES

- Coliflor crujiente con sal de Jamaica y tahini (250g) \$220
- Aguachile negro de setas, ceniza de cebolla (150g) \$235
- Taquitos de jícama con ceviche de quinoa (4pz) \$250
- Carpaccio de aguacate, salsa macha, yogurt griego (210g) \$240
- Ceviche de palmitos rasurados, echalote crujiente (150g) \$260
- Esquites con maíz de temporada, chiles secos, queso fresco (150g) \$145
- Espárragos, nueces caramelizadas, queso de cabra y parmesano (180g) \$255

### PRIMEROS

- Tostada de atún, ponzu, aguacate y salsa de chiles rojos (50g) \$150
- Burrata, jitomates heirloom, pesto de hierbas (200g) \$380
- Ensalada Aromas, mix de hojas, pepino persa, aguacate, vinagreta de echalote (190g) \$210
- Betabeles orgánicos rostizados, jocoque artesanal y pistaches (160g) \$265



## S O P A S Y P A S T A S

Sopa de tortilla, crema de rancho y aguacate (300 ml) \$195

Sopa de la milpa, hongos, elote tierno,  
flor de calabaza (300ml) \$195

Pappardelle, hongos y salsa de mascarpone (220g) \$390

Pasta zucchini, olivas negras, queso de cabra,  
salsa de tomate (240g) \$325

### Ex t r a s

Pollo 120 gr +\$115 - Salmón 120 gr +\$165 - Filete 120 gr +\$205

## M A R Y T I E R R A

Salmón glaseado, kale y elotes asados (200 gr) \$495

Camarones asados, curry de la India, arroz jazmín (180 g) \$495

Pesca del día al vapor, zucchini, mojo verde, pure de plátano  
macho (200 gr) \$495

Pulpo al carbón, farro cremoso con setas (170 g) \$495

Taco árabe de salmón, hummus, tahini y  
mix de hojas (140 g) \$325

Taco de Rib eye con cebollitas toreadas (160 g) \$385

French Dip, new york, manchego, harissa,  
jugo de carne (160 gr) \$450

Hamburguesa de res, corazones de lechuga romana, queso  
asadero, cebolla caramelizada (210 g) \$410

Pollo en cazuela, sofrito de jitomate cherry  
y mozzarella (180 gr) \$350

Filete de res, papa paja, cebolla y chile toreado (200 gr) \$555

Milanesa de rib eye, salsa de habanero, queso gratinado  
y papas francesas (180g) \$495



## Horno

### P I T A / F L A T B R E A D

Portobello, hummus, vegetales encurtidos

\*opción vegana (310g) \$215

Pollo shawarma, jocoque (350g) \$250

Brisket, yogurt, berenjena rostizada (310g) \$320

### P L A T O S A L H O R N O

Betabeles rostizados, queso feta y tomillo (400g) \$265

Queso brie, nueces pecanas, miel de abeja (180g) \$300

Espárragos, pimientos rostizados y aceituna negra (180g) \$255

Brisket braseado y hummus (350g) \$395

Pollito en su jugo, dátil, cebollitas, alcaparra  
y alcachofa (360g) \$410

Camarones al ajillo (180g) \$495

Lomo de huachinango a la talla (220g) \$515



## Postres

Panna Cotta de yogurt, coulis de piña asada (140g) \$205

Cubilete de queso, ate de membrillo, helado de nata (320g) \$220

Tarta de plátano, helado de cajeta (300g) \$205

Croissant, manzana, caramelo salado  
y helado de canela (250g) \$205

Pastel de miel Aromas, panal e higos (350g) \$205

Brownie de chocolate amargo, helado de yogurt (280g) \$205



# Sucursales

## L O M A S

Monte Everest 770 Lomas de Chapultepec,  
Miguel Hidalgo, 11000, Ciudad de México  
55 7313 9072

## P A R Q U E D U R A Z N O S

Bosques de Duraznos 39, Bosques de las Lomas,  
11700, Ciudad de México  
55 4317 3579