



ENTRADAS

SOPA VERDE (150ml) \$120.00

Sopa de curry, trigo, calabacín, setas y acelga.

SOPA MINISTRONE (150 ml) \$120.00

Calabaza italiana, zanahoria, papa, espárragos, y pasta.

TÉTELA DE HUITLACOCHÉ (180grs) \$90.00

Maíz azul, huitlacoche, quelite asado y salsa de chile morita.

FRITO MIXTO (200gr) \$160.00

Calamar, camarón y vegetales fritos con salsa pomodoro.

ARANCINIS (3pzas) \$180.00

Croquetas de risotto al azafrán, rellenas de mezcla de quesos y salsa de jitomate.

CRUDO DE SALMÓN (120grs) \$260.00

Salmon fresco, piña, habanero, cebolla morada, limón amarillo.

ENSALADAS

ENSALADA DE ENDIVIAS (120grs) \$120.00

Endivias, jitomate cherry, parmesano, pan de anchoas y vinagreta de limón.

BETABELES ROSTIZADOS (150grs) \$120.00

Betabel Candy, jocoque, tahini, vinagreta de merlot y hierba buena.

ENSALADA FRESCA (180grs) \$140.00

Mezcla de lechugas orgánicas, manzana, pera, almendra, queso de cabra y aderezo de frutos rojos.

ENSALADA CÉSAR (150 gr) \$180.00

Corazones de lechuga, aderezo César, croutones y queso parmesano.

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).



PLATOS FUERTES

FETTUCCHINE ALFREDO (150gr) \$180.00

Pasta fresca, en salsa de crema

MILANESA DE POLLO (200grs) \$200.00

Pechuga de pollo empanizada con puré de papa y ensalada de jitomates.

TACO DE COSTILLA (230 gr) \$280.00

Tortilla de maíz azul, costilla cargada estofada con cerveza, papa paja, cebolla y cilantro, acompañados con salsa picante.

TAGLIATA DE RIB-EYE (200grs) \$280.00

Rib-eye a la parrilla, ensalada de arrúgala, cherry y queso parmesano.

FILETE DE ROBALO (230grs) \$380.00

Robalo en salsa meuniere, echalotte, chile de árbol acompañado con puré de berenjena.

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE (180grs) \$180.00

Pastel de trufa de chocolate amargo, chabacano y mermelada de chile.

BUÑUELOS CON CAMOTE (150grs) \$180.00

Buñuelo frito, dulce de camote y crema de pistache.

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.
Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.



STARTERS

GREEN SOUP (150ml) \$120.00

Curry soup, wheat, courgette, mushrooms, chard.

MINISTRONE SOUP (150 ml) \$120.00

Italian squash, carrot, potato, asparagus, and pasta.

TÉTELA DE HUITLACOCHÉ (180grs) \$90.00

Blue corn, local mushrooms, pigweed, morita chile sauce.

FRIED CALAMARI (200gr) \$160.00

Calamari, shrimp and fried vegetables accompanied with pomodoro sauce.

ARANCINIS (3pzas) \$180.00

Risotto croquetes, saffron, mozzarella and tomato sauce..

SALMON TARTAR (120grs) \$260.00

Pineapple, habanero, lemon.

SALADS

ENDIVE SALAD (120grs) \$120.00

Cherry tomatoes, parmesan, anchovy bread, lemon vinaigrette.

ROASTED BEETROOT SALAD (150grs) \$120.00

Candied beetroot, tahini, red wine vinaigrette, mint.

GREEN SALAD (180grs) \$140.00

Organic lettuce, apple, pear, almond, goats cheese, wild berry vinaigrette.

CESAR SALAD (150 gr) \$180.00

Lettuce hearts, Caesar dressing, croutons and parmesan cheese.

All our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.
We accept payments in cash (only in national currency) and credit or debit card
(Visa, Mastercard, American Express).



MAINS

FETTUCCHINE ALFREDO (150gr) \$180.00

Fresh pasta with a cream sauce.

CHICKEN MILANES (200grs) \$200.00

Breaded chicken, mashed potatoes, tomato salad.

RIB TACO (230 gr) \$280.00

Blue corn tortilla, beer braised ribs, crispy potato, onion and coriander, served with hot sauce.

TAGLIATA RIB EYE (200grs) \$280.00

Rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese.

SEA BASS FILLET (230grs) \$380.00

Beurre meuniere sauce, shallots, "chile de arbol", eggplant puree.

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE (180grs) \$180.00

Bitter chocolate truffle cake, apricot, chile marmalade.

SWEET POTATO FRITTERS (150grs) \$180.00

Fried sweet potato fritters, pistachio cream.

The grammage corresponds to the crude protein and can vary after cooking.
We inform our clients that the consumption of raw or undercooked food can increase the risk of food poisoning, so its intake is the responsibility of the consumer. Notify if you are allergic to any food.



MENÚ ALL DAY

ENSALADA CÉSAR (150 gr) \$160.00

Corazones de lechuga, aderezo César, croutones y queso parmesano.

SOPA MINISTRONE (150 ml) \$90.00

Calabaza italiana, zanahoria, papa, espárragos, y pasta.

CROISSANT JAMON Y QUESO (100 gr) \$100.00

Pechuga de pavo y queso manchego.

SPAGUETTI (150 gr) \$180.00

Alfredo o pomodoro.

TACO DE COSTILLA (230 gr) \$280.00

Tortilla de maíz azul, costilla cargada estofada con cerveza, papa paja, cebolla y cilantro, acompañados con salsa picante.

HAMBURGUESA DE RES (320 gr) \$300.00

Carne de res, tocino, queso amarillo, queso manchego y ensalada, acompañada con papas fritas.

PASTEL DE CHOCOLATE (180grs) \$180.00

Pastel de trufa de chocolate amargo, chabacano y mermelada de chile.

HELADOS Y SORBETES (100grs) \$95.00

Selección de helados y sorbetes.



ALL DAY MENU

CESAR SALAD (150 gr) \$160.00

Lettuce hearts, Caesar dressing, croutons and parmesan cheese.

MINISTRONE SOUP (150 ml) \$90.00

Italian squash, carrot, potato, asparagus, and pasta.

CROISSANT HAM & CHEESE (100 gr) \$100.00

Turkey breast and manchego cheese.

SPAGUETTI (150 gr) \$180.00

Alfredo or pomodoro.

RIB TACO (230 gr) \$280.00

Blue corn tortilla, beer braised ribs, crispy potato, onion and coriander, served with hot sauce.

BEEF HAMBURGER (320 gr) \$300.00

Beef, bacon, yellow cheese, manchego cheese and salad, served with fries.

CHOCOLATE CAKE (180grs) \$180.00

Bitter chocolate truffle cake, apricot and chilli jam.

ICE CREAM AND SHERBET (100grs) \$95.00

Selection of ice creams and sorbets.



MENÚ ROOM SERVICE

ENSALADA FRESCA (180 gr) \$140.00

Mix de lechuga orgánica, manzana, pera, almendra, queso de cabra y vino de frutos rojos.

SOPA VERDE (150 ml) \$90.00

Sopa de curry verde, trigo, zetas y vegetales.

CLUB SANDWICH (200 gr) \$240.00

Sándwich con jamón, tocino, pechuga de pollo, acompañado de papas a la francesa.

GRILLED CHEESE (200 gr) \$250.00

Sándwich de espinaca, cebolla caramelizada y mezcla de quesos acompañado de ensalada verde.

CHAPATA DE POLLO PARMESANO (150 gr) \$180.00

Chapata, pechuga de pollo, ensalada de radicchio, estofado de tomate y queso parmesano.

HAMBURGUESA DE RES (300 gr) \$300.00

Carne de res, tocino, queso manchego, queso amarillo y ensalada, acompañada con papas a la francesa.

SPAGUETTI (150 gr) \$120.00

Alfredo o pomodoro.



ROOM SERVICE MENU

FRESH SALAD (180 gr) \$140.00

Organic lettuce mix with apple, pear, almonds, goat cheese and red fruit wine dressing.

GREEN SOUP (150 ml) \$90.00

Green curry, wheat, shitake mushrooms.

CLUB SANDWICH (200 gr) \$240.00

Ham, bacon, chicken breast with french fries.

GRILLED CHEESE (200 gr) \$250.00

Spinach sándwich, caramelized onion, variety of cheeses and green salad.

CHICKEN PARMESAN CIABATTA (150 gr) \$180.00

Ciabatta, chicken breast, radicchio salad, tomato stew and parmesan cheese.

BEEF HAMBURGUER (300 gr) \$300.00

Beef, bacon, manchego cheese, american cheese, salad and french fries.

SPAGUETTI (150 gr) \$120.00

Alfredo or pomodoro.



Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.
Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede
incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad
del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.

Bebidas



CAFÉ (240 ml)
\$60.00

ESPRESSO (30 ml)
\$60.00

ESPRESSO DOBLE (60 ml)
\$80.00

CAPUCCINO (240 ml)
\$85.00

CHOCOLATE CALIENTE (240 ml)
\$70.00

LATTE (240 ml)
\$85.00

PALAIS DES THÉS (300 ml)
\$60.00

LECHE (300 ml)
Entera, light, soya y almendra
\$40.00

Jugos

JUGOS NATURALES (300 ml)
Naranja, zanahoria y toronja.
\$60.00

JUGO VERDE (300 ml)
\$70.00

JUGO DETOX (300 ml)
\$70.00

Sweets

FRUTA DE TEMPORADA (250 gr)
Papaya, mango, toronja, carambolo, moras.
\$90.00

FRUTA, YOGHURT Y GRANOLA (200 gr)
Durazno, higo, fresa, plátano, yoghurt, granola.
\$160.00



PANCAKES (250 gr)
Con queso mascarpone y miel de maple.
\$210.00

Lo nuestro

CHILAQUILES VERDES O ROJOS (300 gr)
Con verdolaga, rábano, cebolla, cilantro,
crema, queso.

Con huevo (1 pieza) \$120.00
Con pollo (130 gr) \$160.00
Con cecina (130 gr) \$180.00

ENCHILADAS SALSA DE 3 CHILES (150 gr)
Rellenas de cecina natural de res, crema,
epazote, cebolla.
\$160.00

ENFRIJOLADAS (120 gr)
Tortilla de maíz azul, salsa de frijol
con chipotle, chorizo y aguacate
\$140.00

Platos fuertes Healthy

HEALTHY RANCHEROS (2pzas)
Huevos fritos sobre tortilla con frijoles
bañados en salsa de su elección.
\$120.00

AVOCADO TOAST (150 gr)
Pan campesino, guacamole, pipian, huevo pochado.
\$180.00

ACAÍ BOWL
Servido con berries, almendra fileteada,
plátano e higo.
\$180.00

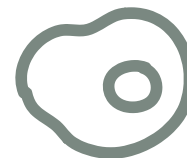
Eggs

HUEVOS AL GUSTO (2 piezas)
Tocino, frijol, jamón, a la mexicana, omelette.
\$120.00

HUEVOS BENEDICTINOS 2 piezas (60 grs)
Huevos pochados sobre pan tostado, guacamole
y salmón ahumado, bañados con salsa holandesa.
\$280.00

HUEVOS REVUELTOS CON HIERBAS (160 gr)
Hierbas, jocoque, perejil, arúgula, verdolaga,
hierbabuena, jocoque natural, ralladura de limón.
\$140.00

OMELETTE HABITA 2 piezas (120 gr)
Relleno de zetas, arúgula, chile serrano y queso panela.
Bañado en caldillo de jitomate y acompañado con
frijoles refritos.
\$140.00



Hello Breakfast



Pan dulce

+

Granola & yoghurt

+

PLATILLO A ELEGIR:

- Huevos con salmón
- Huevos revueltos con hierbas
- Healthy rancheros
- Avocado toast

+

Café americano

o té

+

Jugo de temporada

\$350.00

