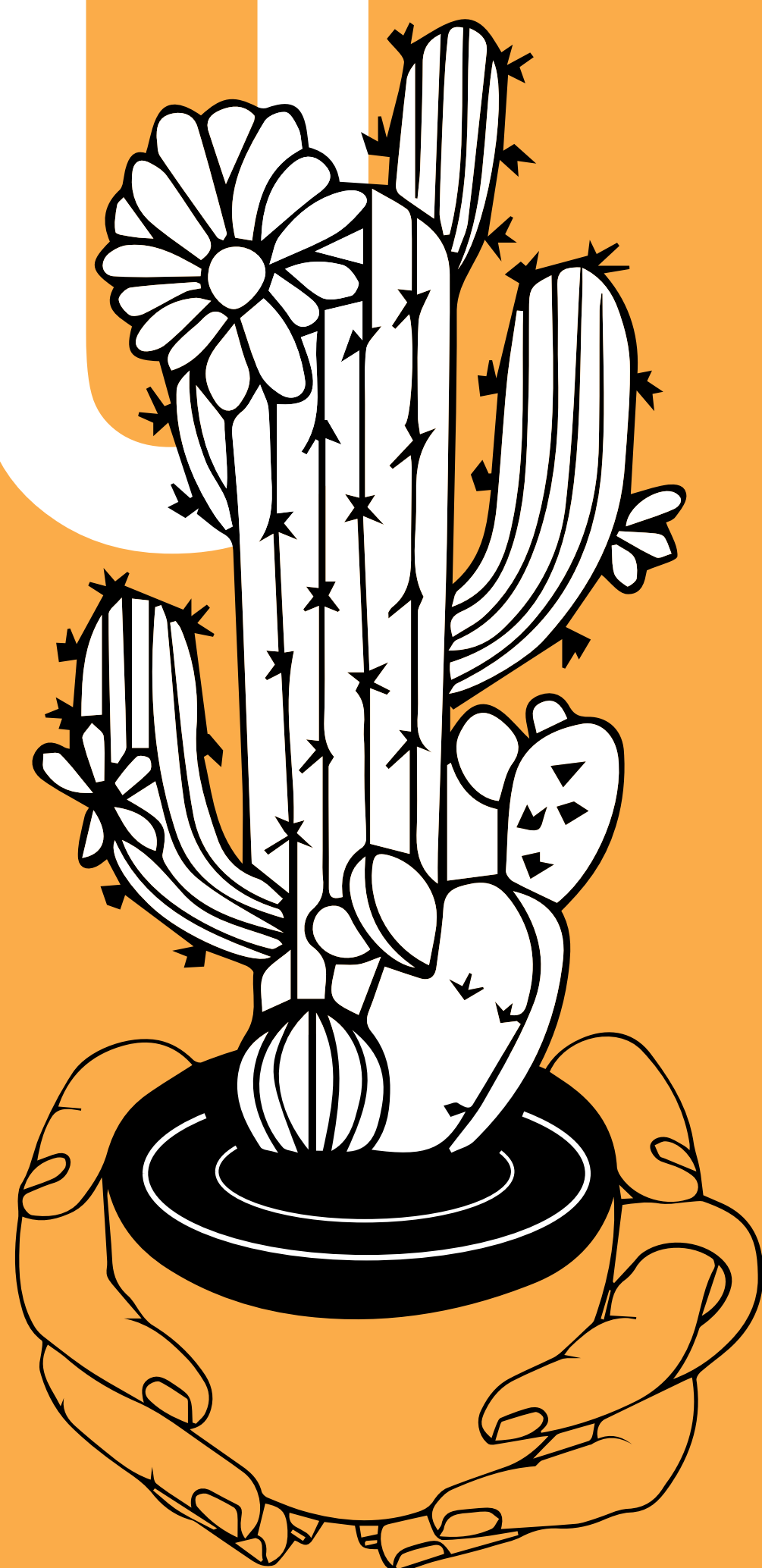


DE-

SA

YU

N



TÍPICOS

CHILAQUILES ROJOS, VERDES, CREMA DE RAJAS, O CHIPOTLE

(tortillas crujientes bañadas en salsa original hecha en casa, queso fresco, cebolla morada y jalapeño, acompañados con frijoles refritos y aguacate)

CREMOSA SALSA de rajas o chipotle +20

sencillos.....	130
dos huevos	155
pollo o cochinita	185
arrachera ~150g	220
barbacoa	205

ESPECIALIDADES

HUEVOS BENEDICTINOS 185

Dos huevos poche sobre un muffin en una cama de espinaca bañados con salsa holandesa.

CREPAS DE HUITLACOCHÉ 180

Crepas bañadas en crema de chile poblano, cubiertas de almendra tostada y elote baby.

OVEJA NEGRA 180

Tres empanadas hechas de masa azul, rellenas de cochinita, acompañadas de guacamole, lechuga y tomate cherry

FARAÓN 205

Sandwich relleno de quesos, envuelto en lonjas de tocino entrelazado, acompañamiento de ensalda de la casa, dos huevos al gusto y miel maple.

DE LA GRANJA

AVOCATO SLAM

195

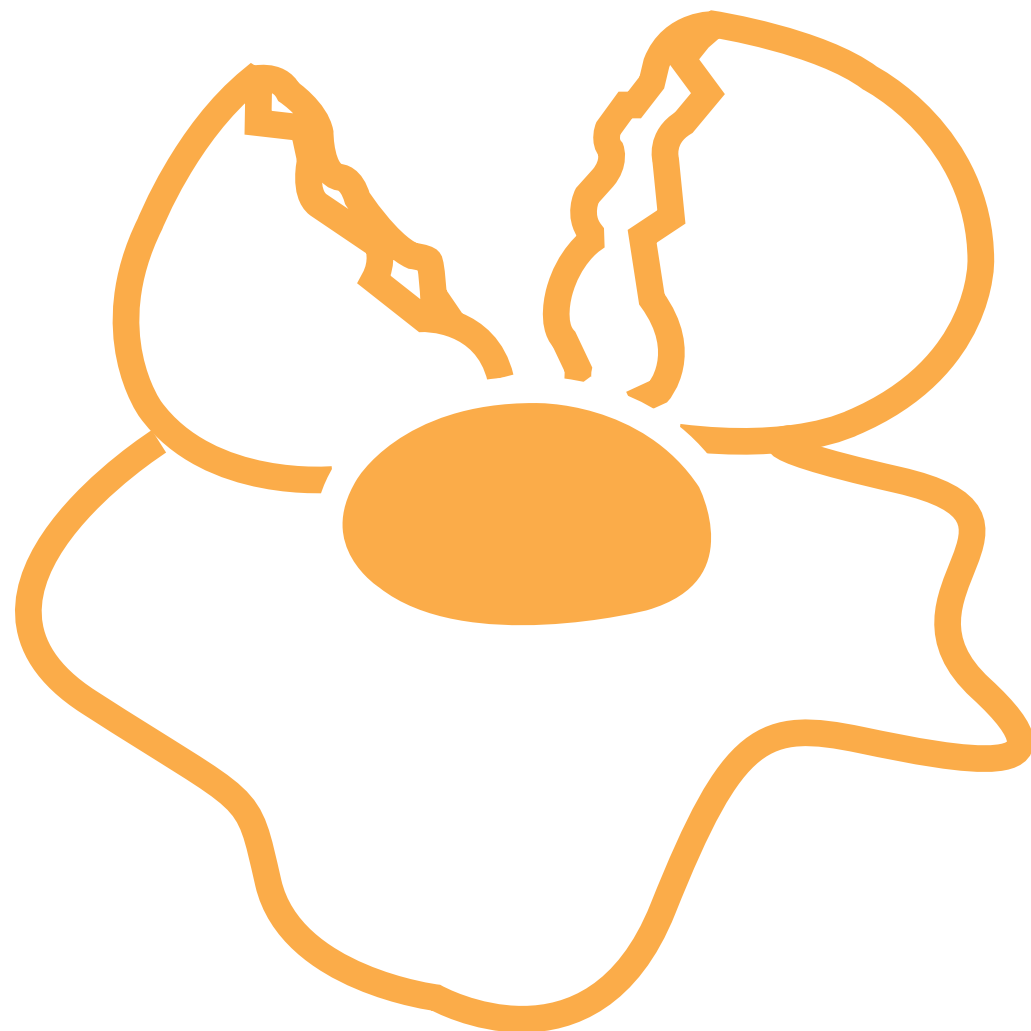
Dos huevos al gusto con dos tiras de tocino, dos sausages, papas de la casa y dos pancakes.

(Sustituye pancakes por waffle o pancakes dulces por 45 extra)

GOLIATH

265

Dos huevos al gusto con chilaquiles a elegir, 150g de arrachera y dos tiras de tocino.



(Acompañados con frijoles refritos y papas de la casa)

- 🍳 **REVUELTOS O ESTRELLADOS** 145
- (Salchicha, jamón, chorizo, o tocino) 155
- (machaca) 175

- 🍳 **A LA MEXICANA** 145
- (Dos huevos revueltos con cebolla, tomate, chile jalapeño en cubos finos)

- 🍳 **DIVORCIADOS** 145
- (Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con salsa roja y verde)

OMELETTES

Omelettes acompañados con frijoles refritos y papas de la casa. Omelette skinny acompañado de ensalada de fresas y nuez.

(Sustituye papas por la ensalada de la casa por + 35)

CABORQUEÑO (platillo de autor) 175

Relleno de espárragos, cremoso queso de cabra y un toque de chipotle, coronado con dos espárragos envueltos en jamón serrano.

FLORENTINO (platillo de autor) 180

Relleno de champiñones y queso, bañado en una salsa cremosa de tres quesos con espinacas y coronado con tocino.

AVOCATO HOUSE (platillo de autor) 180

Relleno de zanahoria y calabacita, bañado en crema de chile poblano, coronado con perlas de aguacate.

SKINNY 175

Tres claras en torta con tomate cherry y espinacas, coronado con tres verduras de tu elección (zanahoria, calabaza, elote, o champiñón).

JINETE 165

Relleno de chilaquiles a tu gusto, coronado con cebolla, jalapeño, crema, queso y aguacate.

ESPARTANO (platillo de autor) 175

Relleno de queso feta, aceituna negra, champiñón y jamón ahumado. Acompañado con nuestro aderezo Griego y pan naan casero, coronado con ensalada de espinacas.

SONORENSE

185

Relleno de machaca y verduras coronado con un abanico de aguacate.

CHEPINOS

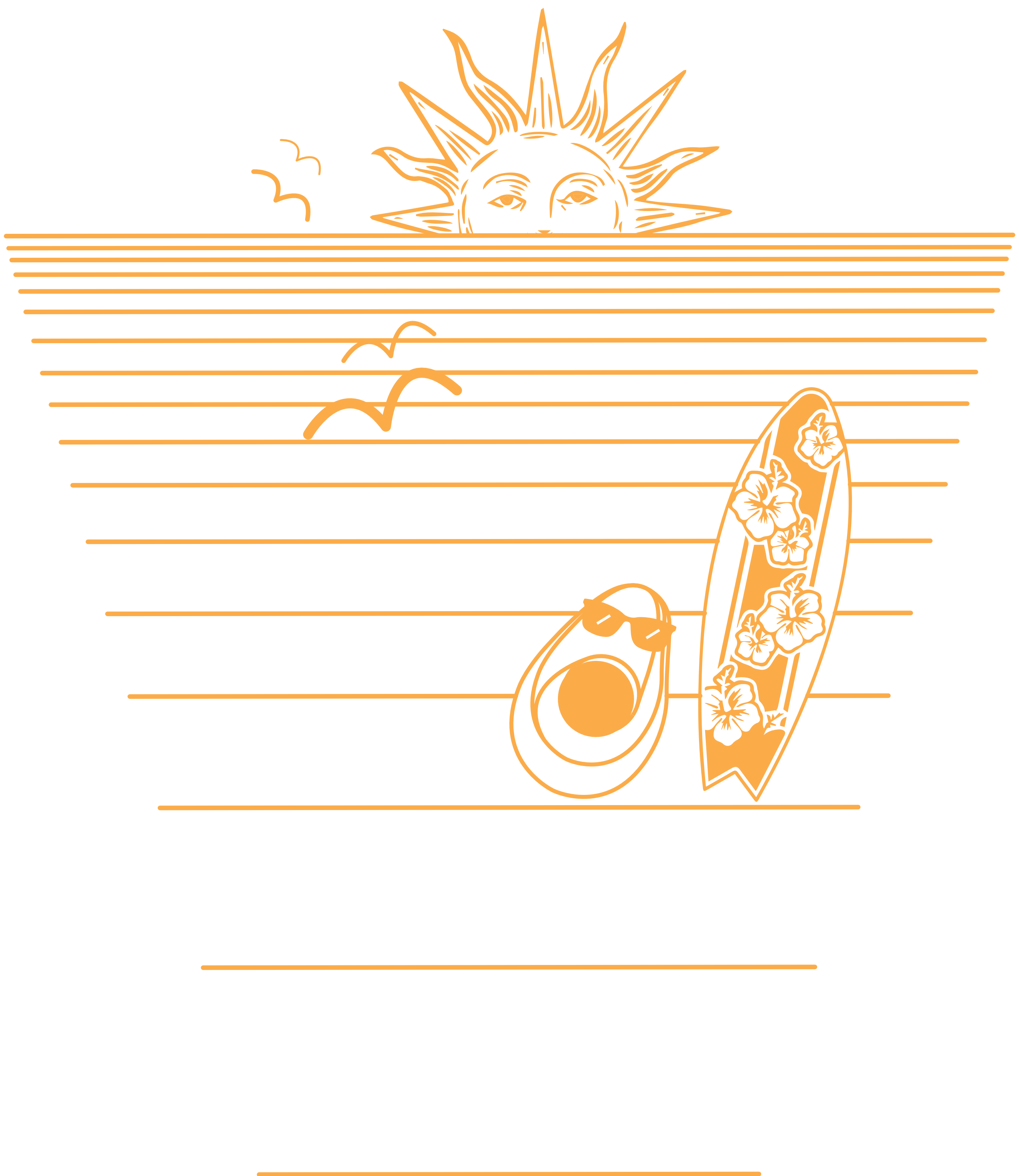
180

Relleno de guiso de chorizo local y queso, bañado en una salsa casera.

ROCKY POINT

245

Relleno de guiso de camarones y verdura, bañado en una salsa cremosa de chipotle.



NIÑOS :)

ELIGE TRES DE LAS OPCIONES PARA EL PEQUEÑO DE LA CASA

105

Palitos frances (4)

Sausages (2)

Mini pancakes (2)

Huevo (1)

Fruta de temporada

Tira de tocino (1)

FRUTA BOWL:

125

Plato de fruta fresca de temporada, acompañada de granola y yogurt Griego.

EXTRAS:

Tira de tocino 20, 1 huevo 25, pancake 55, aguacate 35, papa de la casa 40, porcion chica de chilaquiles 85.



**NUESTROS PLATILLOS Y BEBIDAS
SE ELABORAN AL MOMENTO.
GRACIAS POR TU PACIENCIA!**

DUL

CE

PLA

CER

WAFFLES Y CREPAS DISPONIBLES TODO EL DIA!



WAFFLES	145
sencillo	105
PANCAKES	155
sencillos (orden de tres)	105
PAN FRANCES (brioche) . .	165
sencillos	130
CREPAS (orden de tres) . . .	135



CHURRO FRANCES: *(platillo de autor)* 95

Rebana de pan brioche estilo Frances, recubierto con azúcar y canela, acompañado con cajeta, nuez y bola de nieve.

LUN

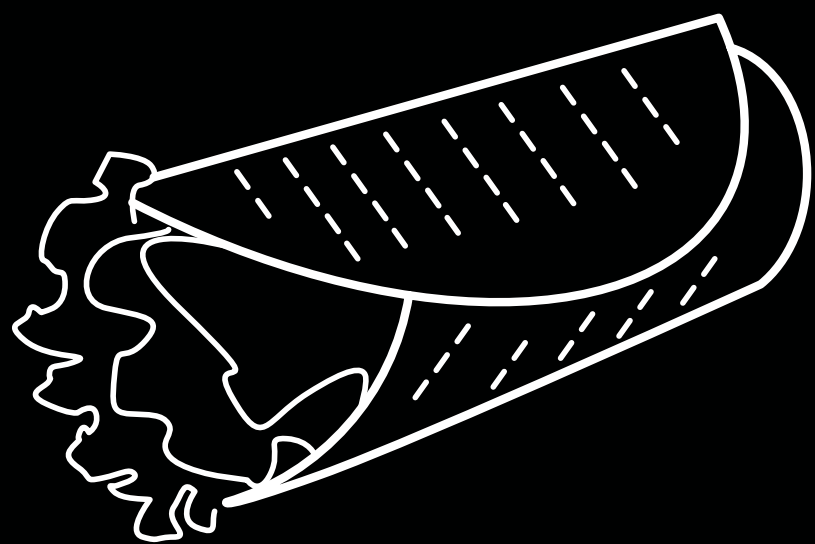
CH

/CE

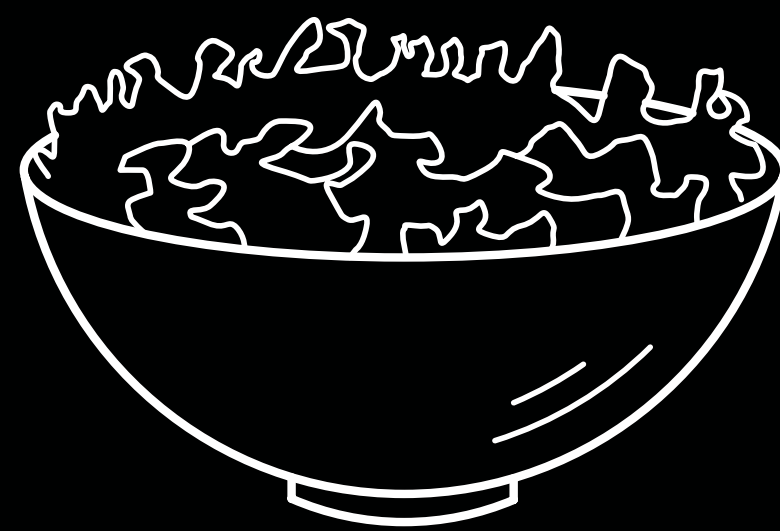
NA

BURRITO/BOWL

1 Escoge tu estilo



Estoy envuelto con mucho sabor

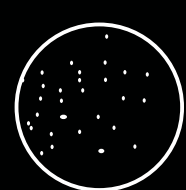


Soy como un burrito pero más ligero

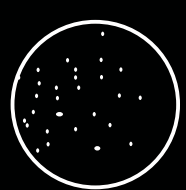
\$15 extra

2 Elige tu tortilla

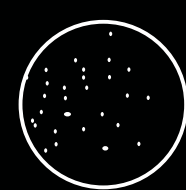
para tu burrito



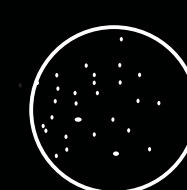
chipotle



espinaca



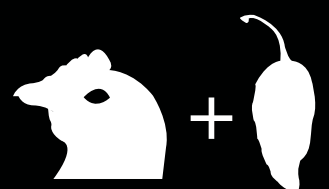
integral



regular

Tortilla de sabor

3 Elige tu proteína



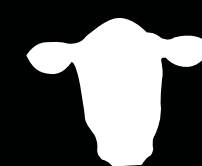
pollo chipotle

\$125



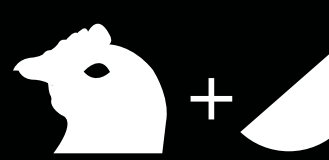
camarón

\$145



carne

\$135



pollo limón

\$125



cochinita

\$125



barbacoa

\$140



chorizo de soya

\$130



tofu

\$135

4 Elige tus ingredientes

barra libre de ingredientes!

arroz integral

arroz blanco

frijol pinto

frijol negro

salsa verde

salsa roja

pico de gallo

elote

cebolla salteada

crema

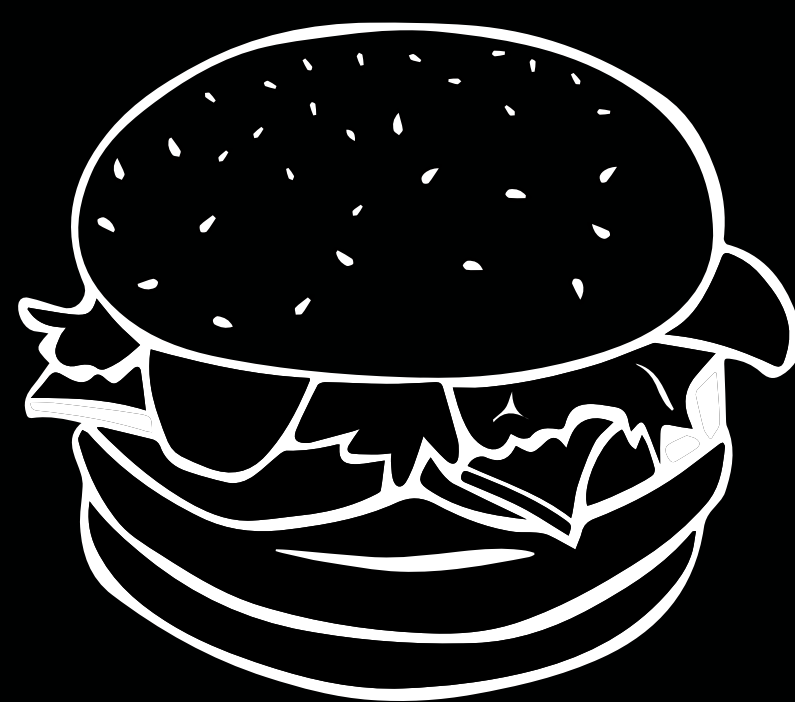
queso

lechuga

guacamole

Extras: pollo/cochinita (100g) \$55, carne/barbacoa (100 g) \$65,

HAMBUR- GUESAS



Disponibles de 3:00pm hasta las 10:00pm

(Todas nuestras hamburguesas estan hechas con pan artesanal y acompañadas de papa de la casa).

CLASSICA 180

Jugosa carne de res, lechuga fresca, rebanadas de tomate, cebolla, combinación de quesos y ranch.

CHICKEN WAFFLE 195

Pollo crispy marinado y frito en wafflera, crema de jalapeño, combinación de quesos, mermelada de tocino, rebanadas de tomate, lechuga, germinado de alfalfa y aderezo chiltepin.

LA HUERFANA 195

Jugosa carne de res, crema de jalapeño, lechuga, tomate, combinación de quesos, mermelada de tocino, germinado de alfalfa, y aderezo chiltepin.

MIXOLOGA 220

Jugosa carne de res y pollo crispy waffle, crema de jalapeño, combinación de quesos, lechuga, tomate, mermelada de tocino, germinado de alfalfa, aderezo chiltepin.

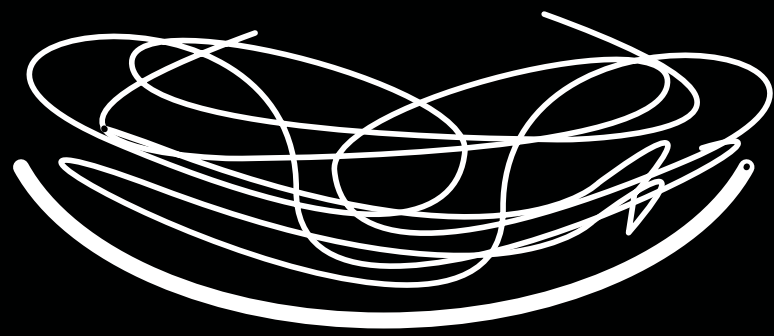
CORTEZ 225

Mezcla de camarón a las finas hierbas con queso gratinado, crema de jalapeño, germinado de alfalfa, con una salsa de la casa.

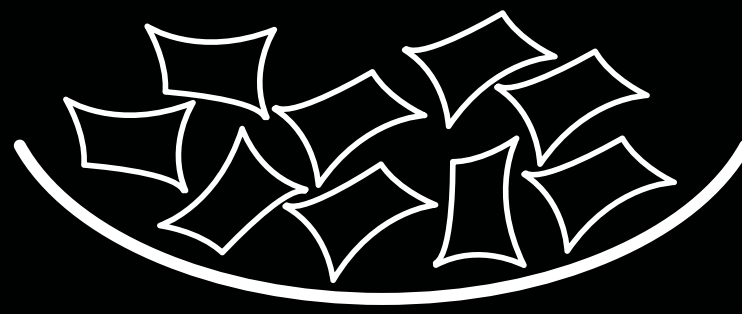
PASTA artesanal

(Nuestras pastas estan hechas al dia para mantener su frescura. Incluye ensalada individual y pan de la casa)

1 Elige tu estilo de pasta



Fettuccine




Tortellini
(relleno de queso de cabra)

2 Elige tu cremosa salsa

Chipotle
Alfredo

Tomate estilo francés
Champiñón

3 Elige tu proteína

 pollo \$175
(~150g)

 camarón \$220
(~120g)

 arrachera \$210
(~150g)

 salmón \$240
(~120g)

4 Elige tus ingredientes frescos

sin costo extra

espinacas
brócoli
morrón

elote
tomate

Toppings:
perejil
queso parmesano

SANDWICHES

(hechos con pan ligeramente tostado, lechuga fresca, tomate, morron, pepino, aguacate y ranch hecho en

\$115



 COCHINITA

 BARBACOA

 OMELETTE

 PECHUGA
(buffalo, bbq, natural y del chef)

 CLUB SANDWICH - - - - - \$165
(Con papas de la casa)

BONELESS

(Trozos de pechuga empanizados, cubiertos con salsa a elegir y papas waffle)

BBQ

BUFFALO

\$165

Boneless Bowl

\$175

(Trozos de pechuga empanizada, cubiertas con salsa a elegir en una cama de arroz, lechuga, frijol, pico de gallo y aderezo)

(Disponibles apartir de las 2:00 pm)

ENSALADAS



Chica
\$160

Mediana
\$180

Grande
\$200

1 Elige tu proteína

 natural

 buffalo

 bbq

 chipotle

2 Elige tus ingredientes frescos

barra libre de ingredientes!

espinacas
pepino
zanahoria
aceitunas
elote
morrón
hongos

brócoli
queso
jamón
pasta
piña
betabel
garbanzo

arandanos
tomate
frijol negro
quinoa
apio
crotones
tiritas de maíz

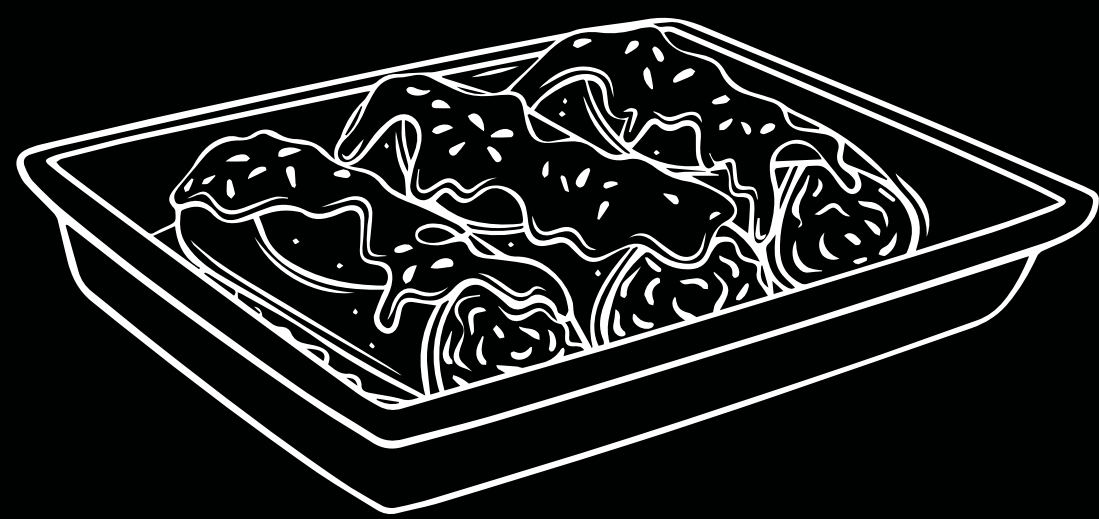
Aderezos hechos en casa

chipotle
aguacate-cilantro
ranch
zanahoria-habanero

miel-mostaza
chiltepin
tamarindo
frutos rojos

pesto cilantro
balsamico
aceite de oliva
jalapeño

ENCHI-LADAS



(Cuatro enchiladas rellenas de proteína a tu gusto, adornadas con crema y queso)

1 Elige tu cremosa salsa

Salsa Roja

Salsa Verde

Rajas

Salsa Poblano

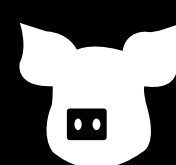
Chipotle cremoso

2 Elige tu proteína



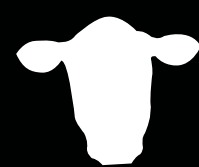
Pollo

\$165



Cochinita

\$165



Barbacoa

\$175

AVOCA-TOAST

(pan tostado con base de aguacate y espinacas)

(~95g)

Salmón

Salmón, ajonjolí, alcaparras y cebolla morada

\$145

(~95g)

Camarón

Camarón, tomate, queso panela y cebolla morada

\$125

Huevo

Huevo, queso panela y cebolla morada

\$95

BE

BI

D

AS

REFRESCANTES

			16oz	24oz	
	+		FRESADA - - - - -	\$ 40	\$ 50
			limonada + fresa		
	+		LIMONADA DE TUNA - - -	\$ 55	\$ 65
			limonada + tuna		
	+		TEFRESH - - - - -	\$ 55	\$ 65
			te verde + jengibre		
	+		AVOCA-TEA - - - - -	\$ 55	\$ 65
			té negro con un toque frutal y vainilla		
	+		MENTADA - - - - -	\$ 50	\$ 60
			menta + piña		
			COCOCHATA - - - - -	\$ 55	\$ 65
			horchata + coco		
	+		HORCHATA PASION - - - -	\$ 60	\$ 70
			horchata + coco + toque frutal		
	+		COCOCHATA MAZAPAN	\$ 65	\$ 75
			coco + horchata + cacahuete		
	+		COFFEECHATA 16oz - - - -	\$ 75	\$ 85
			coco + horchata + espresso doble		
	+		PINK GINGER - - - - -	\$ 60	\$ 70
			frambuesa + jengibre		

SMOOTHIES

	+		FRUTOS ROJOS - - - - -	\$ 75	\$ 85
			fresa + frambuesa + mora azul		
	+		PIÑACATE - - - - -	\$ 85	\$ 95
			aguacate + piña + espinacas		
	+		MANGO MOJITO - - - - -	\$ 75	\$ 85
			mango + menta		
	+		MANGO BERRY - - - - -	\$ 80	\$ 90
			mango + fresa + naranja		

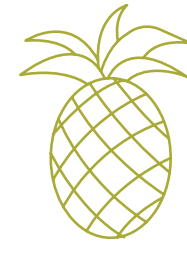
	16oz	24oz
MATCHA TROPICAL - - - - -	\$ 65	\$ 75



mango



guayaba



piña

MALTEADAS

CANELITAS U OREOS - - - \$ 85 \$ 95
con helado de vainilla

FRESA - - - - - \$ 85 \$ 95
fresa + helado

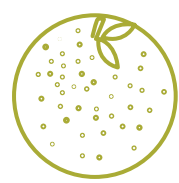
CHOCOLATE - - - - - \$ 85 \$ 95
chocolate + helado

LICUADOS

FRESA - - - - - \$ 65 \$ 75

PLATANO - - - - - \$ 65 \$ 75

JUGOS



JUGO DE NARANJA - - - - - \$ 60 \$ 75

JUGO VERDE - - - - - \$ 65 \$ 75

JUGO PACHAMAMA - - - \$ 65 \$ 75
naranja + betabel + jengibre

JUGO CONEJO - - - - - \$ 65 \$ 75
naranja, zanahoria, y piña

SPRITZ

Agua mineral y jarabe - - \$ 55 \$ 65
(fresa, durazno, frambuesa, tuna,
rosas con limon, granada)

SODAS

Lata de Coca Cola/Light, Sprite, \$ 35
Dr.Pepper
Café (refill)- - - - - \$ 45