



MERMELADA

cocina que reconforta

MENÚ

HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$165 (estrellados, revueltos u omelette)

Un ingrediente a elegir: chistorra, verduras, champiñones, jamón de pavo o pierna, queso gouda, queso panela, tocino, chorizo cantimpalo, chaya, longaniza. Acompañado de pan de hogaza o pan de mesa y frijoles refritos. AGREGA PLATO DE FRUTA POR \$20

LOS DE LA ABUELA PARA EL ABUELO 🌶️ \$168

Base de tortilla doradita, frijol refrito, pepita molida, dos huevos estrellados y salsa tatemada de jitomate y chile habanero, como la hace mi Abuelita Lulú.

RESCATANDO A LOS QUELITES \$275

Huevos revueltos con nuestra salsa verde al cilantro, trocitos de arrachera, queso panela, huanzontle con aceite de especias, esquite asado con un toque de limón y tortillas tatemadas, te transportarán a casa.

MEXICAN OMELETTE 🌶️ \$168

Omelette relleno de chilaquiles, queso cotija espolvoreado, media crema, tiras de cebolla morada y cilantro.



ENFRIJOLADAS

HUEVOS MOTULEÑOS 🌶️🌶️🌶️ \$203

Así como los que conseguirías en Motul, pero con nuestro toque que reconforta. Por si no lo sabes, son dos tostadas con frijol, huevos estrellados, salsa roja de jitomate y habanero, jamón frito, chicharos, queso Daisy y plátano macho.

HUEVOS SAN CRIS 🌶️🌶️🌶️ \$168

Tortilla doradita con unto de frijol seco (obvio, los de Doña Gladys), con hoja santa, dos huevos estrellados y salsa roja de jitomate con habanero.

HUEVOS DEL DOCTOR \$270

Pídele al Chef que te sorprenda. pss pss ¿Quieres alguna opción light, keto o vegetariana? Tranquil@ Avisanos y lo creamos.

QUESADILLAS CHIAPANECAS \$165

Quesadillas de queso chiapas, con sofrito de cebolla y epazote, salsa tatemada y ensalada de nopales

A VER SI MUY MACHX 🌶️🌶️🌶️ \$204

Huevo revuelto con sofrito de chorizo, papa, cebolla cambray y muuucho chile serrano. Trocitos de aguacate y cebolla morada en curtida, acompañado de quesadillas chiapanecas.

SARTÉN SUIZO \$250

Tortillas doraditas rellenas de pollo desmenuzado bañadas en salsa suiza y gratinadas con queso gouda.

CHISTORRA CAMPESINA \$220

Salteado de chistorra, pimientos, cebolla y jitomate, gratinado con abundante queso gouda, huevo estrellado sobre pan de hogaza.

CON ARRACHERA \$ 275

ESPAÑOL \$275

Omelette relleno de jamón serrano, queso de cabra y cebollín, con papas cambray y pimientos salteados, acompañado de pan de hogaza.

CREMOSAS DE POBLANO \$220

Crepa con relleno de trocitos de pechuga de pollo salteado con espinacas y cebolla, cubierta con salsa cremosa de poblano y decorado con esquite estilo mermelada.

CHILAQUILES 🌶️

Totopos de maíz bañados en salsa roja ó verde, con espolvoreado de queso cotija, cilantro, cebolla morada, acompañados de frijoles refritos.

SENCILLOS	\$ 160
CON HUEVO	\$ 185
CON ARRACHERA	\$ 255
TROCITOS DE PECHUGA A LA PLANCHA	\$ 232

ENFRIJOLADAS 🌶️ \$208

Tortillas de maíz rellenas de huevo con castakan, bañadas en frijol colado estilo Doña Gladys, con longaniza espolvoreada, queso cotija, crema y cebolla morada.

LOS APAPACHOS

Selección de platillos que hacen honor a los desayunos caldosos que las abuelas cocinan.

NOPALES NAVEGANTES \$168

Nopales y huevos escalfados en salsa verde con un toque de Orégano.

QUESO DE CINCHO EN SALSA \$185

Queso fresco de leche bronca, guerrerense y en salsa roja acompañado de aguacate y tiras de tortilla frita

HUEVOS DOÑA ROSA ESTILO COSTA CHICA 🌶️🌶️🌶️ \$168

Huevo revuelto, granos de frijol negro y queso de cincho en trocitos, ahogados en salsa de chile serrano. (Si estás crudo esta es tu mejor opción)

QUESABIRRIAS \$230

Quesadillas Rellenas de mucha birria y queso acompañado de consome, cebolla, cilantro y salsa verde.



OMELETTE ESPAÑOL

SANDWICHES

FUSIÓN \$208

Relleno de filete de pollo, zanahoria, cebolla morada, aguacate, ajonjolí y mermelada de piña, xcatic y limón.

GRILL SÁNDWICH \$208

Sándwich, doradito en mantequilla, con queso gouda, queso parmesano y salteado de espinacas, champiñones y cebolla cambray.

DE LOMO \$208

Sándwich de lomo canadiense y chorizo cantimpalo, huevo estrellado, queso gouda, mayonesa y nuestra deliciosa mermelada.

SÁNDWICHES

SÁNDWICH VEGETARIANO \$182

Relleno de abundante aguacate, pimiento al horno, espinaca fresca, jitomate, mayonesa y queso panela asado en aceite especiado.

CROQUE \$208

Doradito en mantequilla, con queso gouda, jamón de pierna, cebolla y cubierto con una costra de parmesano, acompañado con mermelada de la casa y un huevo estrellado.

CON TOCINO: \$255

UFF QUE RICO \$275

Sándwich de pan hogaza con costra de parmesano y especias, arugula, mermelada de piña y xcatic, lomo canadiense, mezcla de queso de cabra, arandano y cacahuete, acompañado de chips de camote.

CLUB SÁNDWICH \$230

De pollo asado, tocino, queso cheddar, jitomate, lechuga y aguacate, acompañado de chips de camote.

ZOE'S SÁNDWICH \$285

Pan de hogaza, salmón, tocino, mayo habanero, aguacate, queso crema y lechuga.

PICAÑA SÁNDWICH \$272

Picaña al horno, tomate deshidratado, arugula, espinacas y mostaza Dijon

TRES QUESOS \$162

Con parmesano, queso gouda y queso cheddar, mayonesa, doradito en mantequilla acompañado de nuestra mermelada.



ZOÉ SÁNDWICH

MOLLETES

NATURALES \$156

TROPICALES \$232

Frijoles, queso gouda, arrachera y pico de gallo con piña tatemada y saborizada.

VEGETARIANOS \$174

Frijoles, zanahoria, pimientos, cebolla y champiñones guisados gratinados con queso gouda.

CLÁSICOS \$185

Frijoles refritos con mucho sazón, queso gouda, chistorra o chorizo cantimpalo.

ELIGE TU PICO DE GALLO: PICANTE O NATURAL.

PAN FRANCÉS

TRADICIONAL \$174

Rebanadas de pan brioche con trocitos de arándano chabacano e higos, sumergidas en una deliciosa mezcla de leche, doraditas en mantequilla, acompañado de arándano, frutas y miel maple.

MESTIZO \$301

Rebanadas de pan brioche con trocitos de arándano, chabacano e higos, tradicional preparado de pan francés, acompañado de plátano macho frito, tiras de tocino, queso panela y miel maple.

ESPECIAL FAVORITO * \$290

Rebanadas de pan brioche con trocitos de arándano, chabacano e higos, trocitos de pera, jamón serrano, ate de guayaba, queso de bola y miel de maple.



PAN FRANCES MESTIZO



COPA DE YOGURT

ADICIONALES

COPA DE YOGURT \$139

Yogurt, mix de frutas, granola y miel de abeja.

PLATO DE FRUTAS GRANDE \$150

PLATO DE FRUTAS GRANDE PREMIUM \$255

Plato de frutas mixtos con miel de abeja.

HOT CAKES Y TOCINO \$220

con miel de abeja.

PLATO CHICO FRUTA MIXTA \$38

PLATO CHICO FRUTA PREMIUM \$87

Durazno, frutos rojos y kiwi.

PANINIS Y CROISSANT

PANINI DE SIRLOIN \$197

Baguette de parmesano, Sirloin, cebollas salteadas, mayonesa, queso cheddar y queso gouda derretido con cebollín.

PANINI DE TOCINO \$232

Tiras de tocino doraditas, abundante aguacate, queso gouda, cebolla caramelizada en miel, mayocatic, lechuga y rebanadas de jitomate, acompañado de mermelada de la casa.

EL CLÁSICO PERO AL HORNO \$169

Jamón de pavo y queso gouda, con aguacate, jitomate y cebolla.

EL MÁS DESEADO \$243

Lomo canadiense, omelette de cebolla dorada y queso gouda, espinacas salteadas y nuestra deliciosa mermelada.



EL MÁS DESEADO



BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

TOAST Y BAGELS

TOAST DE JAMÓN SERRANO \$209

Sobre pan de hogaza, queso crema, pesto de jitomate deshidratado, jamón serrano, manzana verde, arugula y vinagreta de nuestra mermelada de la casa.

ESPECIAL ✨ \$284

Cubierto de una deliciosa mezcla de queso crema, con cebollín y especias, tiras de aguacate, salmón, fruta cítrica de temporada, germen y un toque de aceite de olivo descansado en nuestra mezcla especial.

VEGETARIANO 🌱 \$232

Salteado de champiñones, cebolla, espinacas, queso panela, HUAUZONTLE salteado en mantequilla, ajo y hojuelas de chile seco.

BAGUEL AFRUTADO \$242

Durazno asado, queso de cabra, jamón serrano, hojitas de albahaca y un ligero toque de aceite especiado.

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO \$232

Espinacas, queso crema, salmón y nuez, acompañado de miel balsámico.



ENSALADAS

LA FAVORITA ❤️ \$232

Pechuga de pollo en salsa cremosa, lechuga, aguacate y crutones de masa madre.

LA DELICADA \$186

Espinacas, arúgula, durazno asado con un toque de hierbas, pera, nuez, pistaches, queso de cabra acompañado de aderezo miel-balsámico.

MENÚ

INFANTIL



TAZÓN DE MINI PANCAKES \$155

ENFRIJOLADAS DE HUEVITO O JAMÓN CON QUESO \$155

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO SIN ORILLAS Y DORADITO \$155

MOLLETES \$155

2 rebanadas de pan de molde con frijol y queso gouda.

HUEVITOS AL GUSTO \$155

Panela, gouda, jamón o vegetales

TODOS INCLUYEN:

1 porción de fruta con topping de nutella, Chocomilk o Jugo de naranja.

CAFÉ

	SENCILLO	DOBLE	
ESPRESSO	\$40	\$45	
MACCHIATO		\$47	
	CALIENTE	ROCAS	FRAPPE
AMERICANO	\$56	\$60	---
DESCAFEINADO	\$60	\$65	---
CAFÉ DE OLLA	\$65	---	---
<p>Nuestra deliciosa receta, con piloncillo, canela, naranja y una pizca de amor.</p>			
CAPUCCINO	\$70	---	\$94
LATTE	\$70	\$75	---

LATTE



PERSONALIZA TU BEBIDA

PRUEBA NUESTRAS ESENCIAS GOURMET +\$20

CARAMELO
CARAMEL-MOKA
VAINILLA

MENTA
CREMA IRLANDESA
MOKA

AVELLANA
MOKA-MENTA
MOKA BLANCO

DaVinci
GOURMET



CHOCOLATE CLÁSICO

ESPECIALES

	CALIENTE	ROCAS	FRAPPE
SÍ CHEF		\$85	
El favorito de la chef, mezcla entre avellana, expreso y un toque de leche de almendra. (De sólo 150 kcal)			
CHAI LATTE	\$75	\$85	\$95
CHAI SUCIO ☪	\$92	\$97	\$109
CHAI CHOCOLATE ...	\$92	\$97	\$102
MARYSOL V ☪	\$95	---	---
combinación perfecta entre chocolate Carlos V y café, una bebida dulce, cremosa y deliciosa.			
MATCHA LATTE	\$75	\$85	\$109
MATCHA MENTA	\$83	\$93	\$109
HORCHATA FRESA ...	---	\$80	\$115
HORCHATA ☪ CAFÉ ☪	\$92	\$97	\$115
GOLDEN MILK	\$92	\$97	\$109
Cúrcuma, jengibre, pimienta negra, canela y cardamomo.			
CHOCOLATE IRLANDÉS	\$92	\$98	\$115
OREO ☪	\$80	---	\$109

*Personaliza tú bebida. Leche Entera, Deslactosada, Light, Soya, Coco, Almendra.



CHAI SUCIO



FERRERO

CHOCOLATES

"QUE RECONFORTAN"

	CALIENTE	ROCAS	FRAPPE
CHOCOLATE CLÁSICO	\$75	\$80	\$95
CHOCOLATE ☪ MENTA	\$80	\$90	\$98
CHOCOLATE ☪ MALVAVISCOS	\$80	\$95	\$98
CHOCOLATE BLANCO	\$70	\$75	\$88
FERRERO	\$80	\$90	\$109
NUTELLA	\$88	\$98	\$109

TES Y TISANAS

	CALIENTE	ROCAS	FRAPPE
TÉ NEGRO (EARL GRAY)	\$74	\$87	---
Té negro de Kenia de comercio justo con esencia de bergamota.			
TÉ VERDE SENCHA	\$75	\$87	---
El té más popular de Japón, elaborado con Sencha originario de China.			
MENTA	\$75	\$87	---
Elaborada con hojas de menta originarias del Mediterráneo.			
HERBAL EXPLOSIÓN	\$90	\$100	---
Rooibos orgánico, manzanilla egipcia y hierbabuena.			
MANZANA-CANELA	\$90	\$99	\$120
Almendra, arándano, canela, manzana, pétalos de caléndula.			
FRESA KIWI	\$130	\$130	\$150
Fresa, kiwi, manzana y flores de Jamaica.			
FRUTA DE LA PASIÓN	\$130	\$150	\$150
Manzana, maracuyá, papaya y piña.			
MÉXICO LINDO Y QUERIDO	\$130	\$150	\$150
Elaborada con frutas típicas de México. Zarzamora, frambuesa, manzana y flores de Jamaica.			

BREAKFAST SMOOTHIES

YAAJ	\$127
Fresa, yogurt, avena y leche de almendra.	
MUK	\$132
Piña, chía, avena y leche de coco.	
XOCOTL	\$117
Mango, yogurt y jugo de naranja.	
YA'SHU	\$109
Aguate, chía, yogurt y jugo de naranja.	
JA'AS	\$175
Plátano, crema de cacahuete, cocoa y leche de almendra.	
KAMALIÓ ✨	\$195
¡Pídele a nuestros Baristas que te sorprendan!	

JUGOS NATURALES

	.270 ml	.480 ml
NARANJA	\$48	\$62
ZANAHORIA	\$76	\$109
TORONJA	\$60	\$84

JUGO VERDE

VERDE NARANJA	\$75
VERDE TORONJA	\$73
VERDE ZANAHORIA	\$90

Deliciosa mezcla de Manzana, piña, apio, espinaca y pepino. Pídelo con base agua, naranja, toronja o zanahoria.

JUGO MIXTO

NARANJA ZANAHORIA	\$86
NARANJA TORONJA	\$86
ZANAHORIA TORONJA	\$97

SMOOTHIES

"PERSONALIZA TU BEBIDA"	AGUA	LECHE
FRUTOS ROJOS	\$113	\$152
MANGO	\$96	\$121
FRESA	\$104	\$123
PLÁTANO	\$87	\$93
NARANJA & FRUTOS ROJOS	\$125	---

*Personaliza tu bebida. Leche Entera, Deslactosada, Light, Soya, Coco, Almendra.



MUK

CHAMOYADAS

JAGUAR (MANGO - MARACUYÁ)	\$115
GUACAMAYA (SANDÍA)	\$81
TUCÁN (PIÑA)	\$82
FLAMINGO (FRESA)	\$95
CALANDRIA (MANGO)	\$95

TROPICALES

PIÑA COLADA	\$101
FRESA COLADA	\$122
MANGO COLADA	\$111



TUCÁN

AGUAS FRESCAS

TORONJA-FRESA-ALBAHACA	\$57
PIÑA-CHAYA	\$57
LIMÓN-PEPINO-CHIA	\$52
SANDÍA-PEPINO	\$52
LIMONADA ROSA	\$75
TÉ HELADO	\$73
NARANJADA	\$60
LIMONADA	\$60
PIÑA CON ROMERO	\$60
AGUA DEL DIA	\$56

EXTRAS

SHOT DE CAFÉ	\$12
FRUTA EXTRA	\$10
VASO CHELADO	\$25
LIMÓN	\$5
CREMERO	\$10

Piña, fresa, sandía, mango, jamaica.

SODAS

PO (BURBUJEANTE Y COLORIDA)	\$97
MALINCHE (DE CAFÉ, CÍTRICA Y DELICIOSA)	\$110
FRESA-MENTA	\$109
SANDÍA-NARANJA-ALBAHACA	\$71
SANDÍA-LIMON-MENTA	\$84
TORONJADA	\$84
LIMONADA	\$81
NARANJADA	\$65
FRESA KIWI	\$85
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$85



PO

EMBOTELLADOS

COCA COLA CLÁSICA	\$35
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$35
PERRIER	\$65
AGUA MINERAL	\$35
AGUA CRISTAL	\$35
KUNKO	\$55

BUBBAS

VERANO SIN TI	\$115
ATARDECER EN MERMELADA	\$110
HORCHATA PEPINO	\$140

AGREGA A TU BEBIDA POR \$25

- PERLAS DE LYCHEE
- JELLY DE CAFÉ
- TAPIOCA

PAN DULCE \$36

VERANO SIN TI \$15

UN SABOR QUE TE TRANSPORTA A LOS ORÍGENES MÁS ADORADOS DE NUESTRA COCINA, PREGUNTA A NUESTROS MESEROS POR NUESTRA VARIEDAD

- J
- TA A

EXTRAS

CASTACÁN	\$60
MANTEQUILLA DE MANÍ	\$20
AGUACATE	\$50
ATE DE GUAYABA	\$35
CHAMPIÑONES	\$35
CHILAQUILES	\$50
CHISPAS DE CHOCOLATE	\$20
CREMA	\$15
ARRACHERA	\$120
CHISTORRA	\$60
CHORIZO	\$50
ENSALADA	\$50
FRIJOL	\$15
HUAUZONTLE	\$30
HUEVO	\$20
JAMÓN SERRANO	\$100

EXTRAS

LOMO	\$60
LONGANIZA DE TEMOZÓN	\$100
PAN DE MASA MADRE	\$15
PICAÑA	\$150
POLLO	\$35
SALMÓN	\$150
VEGETALES	\$25
SIRLOIN	\$120
DOBLE CREMA CHIAPAS	\$25
GRANOLA	\$15
GUACAMOLE	\$90
JAMON DE PÁVO	\$50
MERMELADA	\$25
MIEL BALSÁMICO	\$10
MIEL DE MAPLE	\$10
PAN DE CAJA	\$15
PARMESANO	\$30
PICO DE GALLO	\$15
QUESO DE BOLA	\$40
QUESO CABRA	\$35
QUESO COTIJA	\$25
QUESO FRESCO	\$25
QUESO GOUDA	\$35
QUESO PHILADELPHIA	\$25
SALSA DE QUESO	\$20
SALSA POBLANA	\$20
SALSA ROJA	\$15
SALSA ROJA PICANTE	\$20
SALSA VERDE	\$15
TOCINO	\$120
TOTOPOSTLE	\$10
YOGURT	\$20