



MERMELADA

cocina que reconforta

PARA COMENZAR



PAN FRANCÉS

Pan brioche artesanal con trocitos de arándano, chabacano e higos

TRADICIONAL \$183

Sumergido en mezcla de la casa, dorado con mantequilla, acompañado de fruta y miel.

MESTIZO \$316

Con plátano macho frito, tiras de tocino, queso panela y miel de maple.

ESPECIAL FAVORITO * \$305

Trocitos de pera, jamón serrano, ate de guayaba, queso bola y miel de maple.

HOT CAKES Y TOCINO \$231

Con miel de maple.



TRADICIONAL



MESTIZO

COPA DE YOGURT \$146

Fruta mixta con granola y miel de abeja.

PLATO DE FRUTAS GRANDE \$158

PLATO DE FRUTAS GRANDE PREMIUM \$268

Fruta mixta con miel de abeja.

PLATO CHICO DE FRUTA MIXTA \$40

PLATO CHICO FRUTA PREMIUM \$91

Durazno, frutos rojos y kiwi.

HUEVOS



HUEVOS AL GUSTO\$173 (Revueltos, omelette o estrellados)

Un ingrediente a elegir: chistorra, verduras, champiñones, jamón de pavo o pierna, queso gouda, queso panela, tocino, chorizo cantimpalo, chaya, longaniza.

Acompañado con pan de hogaza o pan de mesa y frijoles refritos.

AGREGA PLATO DE FRUTA POR \$20

LOS DE LA ABUELA PARA EL ABUELO\$176

Base de tortilla dorada, frijol refrito, pepita molida y salsa de tomate con chile habanero tatemado, como la hace mi abuela Lulú.

RESCATANDO A LOS QUELITES\$289

Con nuestra salsa verde al cilantro, trocitos de arrachera, queso panela, huazontle, esquite asado y tortillas tatemadas.

MEXICAN OMELETTE\$176

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



LOS DE LA ABUELA PARA EL ABUELO

HUEVOS MOTULEÑOS\$214

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



HUEVOS MOTULEÑOS

HUEVOS SAN CRIS\$176

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\$284

Pídele al chef que te sorprenda con nuestros ingredientes.

A VER SI MUY MACHX\$214

Con sofrito de chorizo, papa, cebolla cambray y mucho chile serrano. Aguacate en trocitos y cebolla morada curtida, acompañado de quesadillas chiapanecas.

ESPAÑOL\$289

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

ESPECIALES



CHILAQUILES 🌶️

Totopos de maíz bañados en salsa roja o verde, con queso cotija, crema, cebolla y cilantro.

SENCILLOS	\$ 168
CON HUEVO	\$ 194
CON ARRACHERA	\$ 268
CON TROCITOS DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	\$ 244

CREMOSAS DE POBLANO..... \$231

Crepa rellena de pollo salteado con espinacas y cebolla, bañada en salsa de chile poblano con un toque de esquite.

QUESADILLAS CHIAPANECAS \$173

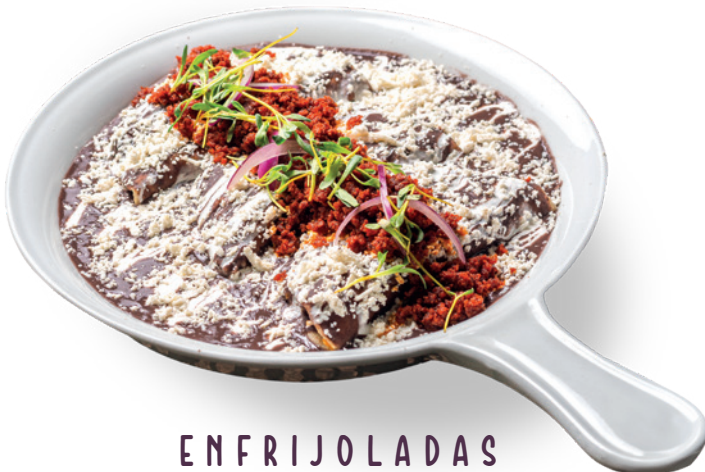
Rellenas de queso Chiapas de la casa.

SARTÉN SUIZO \$263

Doraditas rellenas de pollo desmenuzado, bañadas en salsa suiza y gratinadas.

ENFRIJOLADAS 🌶️..... \$218

Rellenas de huevo y castacán, bañadas en frijol colado estilo Doña Gladys, con longaniza de la casa.



ENFRIJOLADAS



QUESABIRRIAS

QUESABIRRIAS \$242

Rellenas de birria, con costra de queso, acompañadas de consomé, cilantro, cebolla y salsa verde.

CHISTORRA CAMPESINA..... \$231

Chistorra salteada con pimientos, cebolla y jitomate, con queso gratinado sobre pan de hogaza y un huevo estrellado.

CON ARRACHERA..... \$289

TOSTADAS DE SALPICÓN \$275

2 pzas con deshebrada de res, rábano, cilantro, cebolla morada, jitomate, naranja agria y aguacate acompañado de frijol Colado.

HUARACHE DE CECINA \$275

Frijoles, cecina, aguacate, lechuga, crema y queso cotija. Elige para acompañar la salsa de tu preferencia.

TOSTADA DE ATÚN \$95

En cubos y en ponzu de la casa, gel de aguacate, fritura de cebolla y mayo habanero.

SANDWICHES



VEGETARIANO 🌱..... \$191

Relleno de aguacate, pimiento al horno, espinaca, jitomate, mayonesa y queso panela asado.

UFF QUÉ RICO \$289

Pan de hogaza con costra de parmesano y especias, lomo canadiense, mezcla de queso de cabra, arándano, cacahuete, arúgula y mermelada de piña xcatlic, acompañado con chips de camote.

CLUB SÁNDWICH \$242

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

ZOÉ \$299

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



ZOÉ SÁNDWICH



PICAÑA SÁNDWICH

PICAÑA \$286

Picaña al horno, tomate deshidratado, arúgula, espinaca y mostaza de Dijon.

FUSIÓN \$218

Con filete de pollo, zanahoria, cebolla morada, aguacate, ajonjolí y mermelada de piña, xcatlic y limón.

GRILL \$218

Con queso gouda, queso parmesano y un salteado de espinacas, champiñones y cebolla cambray.

DE LOMO \$218

Con lomo canadiense, chorizo cantimpalo, huevo estrellado, queso gouda, mayonesa y mermelada de la casa.

MOLLETES



NATURALES \$164

Frijoles con queso gouda.
CON CHISTORRA \$194
CON CHORIZO CANTIMPALO \$194

TROPICALES \$244

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

VEGETARIANOS 🌱 \$183

Frijoles, zanahoria, pimientos, cebolla, champiñones guisados y queso gouda gratinado.

¡ELIGE TU PICO DE GALLO! ¿PICA:TE O NATURAL?



MOLLETES TROPICALES



EL MÁS DESEADO

PANINIS Y CROISSANT



SIRLOIN \$207

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

EL CLÁSICO PERO AL HORNO \$178

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

EL MÁS DESEADO \$255

Lomo canadiense, omelette de cebolla dorada y queso gouda, espinacas salteadas con mermelada de la casa.

TOAST Y BAGELS



TOAST DE ✨ JAMÓN SERRANO \$220

Pan de hogaza, queso crema, pesto de jitomate deshidratado, jamón serrano, manzana verde, arúgula y vinagreta de la casa.



TOAST VEGETARIANO

TOAST ESPECIAL ✨ \$298

Con una mezcla de queso crema, cebollín, especias, aguacate, salmón ahumado, fruta cítrica de temporada y germen.

TOAST VEGETARIANO 🌿 \$244

Champiñones salteados con cebolla, espinacas, queso panela, huazontle, ajo y hojuelas de chile seco.



BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

BAGEL AFRUTADO \$254

Durazno asado, queso de cabra, jamón serrano, hojas de albahaca, con un toque de aceite afrutado.

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO \$244

Con espinacas, queso crema y nuez, acompañado de miel balsámico.

ENSALADAS



LA DELICADA

LA FAVORITA ♥️.....\$244

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

LA DELICADA\$195

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



MENÚ INFANTIL



TODOS INCLUYEN:

Porción de fruta con topping de nutella, chocomilk o jugo de naranja.

TAZÓN DE MINI

PANCAKES\$163

ENFRIJOLADAS DE HUEVITO

O JAMON CON QUESO\$163

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO SIN ORILLAS Y

DORADITO\$163

MOLLETES\$163

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

HUEVITOS AL GUSTO\$163

Panela, gouda, jamón o vegetales



TAZÓN DE MINI PANCAKES

Brew Bar

by mermelada



Métodos



V-60
300 ml.
\$115



Kalita
300 ml.
\$115



Origami
300 ml.
\$115



Chemex
500 ml.
\$140



Aeropress
250 ml. \$115



Prensa Francesa
500 ml. \$140



Cold Brew

Cold Brew

250 ml. de puro poder

\$80 mxn.

Cold Brew Tonic

Mezcladito con agua tónica

\$110 mxn.

Malinche

Cold Brew, limón, jengibre, miel y agua mineral

\$120 mxn.

Ook

Cold Brew y mango

\$130 mxn.

Pasión

Cold Brew, maracuyá, limón y miel de agave

\$130 mxn.

CAFÉ

Todas nuestras bebidas con café tienen 2 oz de espresso

		DOBLE		
ESPRESSO		\$47		
MACCHIATO		\$49		
ESPRESSO CON PANNA		\$50		
BOMBÓN		\$50		
	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.	
AMERICANO	\$59	\$63	---	
CAFÉ DE OLLA	\$68	---	---	
Nuestra deliciosa receta, con piloncillo, canela, naranja y una pizca de amor.				
CAPUCCINO	\$74	---	\$99	
LATTE	\$74	\$79	---	
FLAT WHITE	\$65	---	---	



CAPUCCINO

PERSONALIZA TU BEBIDA

PRUEBA NUESTRAS ESENCIAS GOURMET +\$21

CARAMELO
CAMEL-MOKA
VAINILLA

MENTA
MOKA
AVELLANA

MOKA-MENTA
MOKA BLANCO

DaVinci
GOURMET

LATTE



ESENCIAS SUGAR FREE \$25
VAINILLA
CARAMELO
AMARETTO

ESPECIALES

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
SÍ CHEF	---	\$89	---
El favorito de la chef: mezcla entre avellana, espresso y un toque de leche de almendra. (De solo 150 kcal y 300 ml)			
CHAI LATTE	\$79	\$89	\$100
CHAI SUCIO ☉	\$97	\$101	\$114
HORCHATA FRESA	---	\$84	\$121
HORCHATA ☉ CAFÉ ☉	\$97	\$101	\$121
GOLDEN MILK	\$97	\$101	\$114
Cúrcuma, jengibre, pimienta negra, canela y cardamomo.			
MATCHA LATTE	\$79	\$89	\$114
MATCHA MENTA	\$88	\$98	\$114
OREO			\$121
FERRERO			\$121



FERRERO

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



CHOCOLATE CON MALVAVISCOS

CHOCOLATES

"QUE RECONFORTAN"

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
LA DE LA ABUELITA	\$79	\$84	\$100
CHOCOLATE ☉ MENTA	\$84	\$100	\$103
CHOCOLATE ☉ MALVAVISCOS	\$84	\$100	\$103
CHOCOLATE IRLANDÉS	\$97	\$103	\$121

TÉS Y TISANAS

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
TÉ NEGRO (EARL GRAY)	\$78	\$91	---
Té negro de Kenia de comercio justo, con esencia de bergamota.			
TÉ VERDE SENCHA	\$79	\$91	---
El té más popular de Japón.			
HERBAL EXPLOSIÓN	\$95	\$105	---
Rooibos orgánico, manzanilla egipcia y hierbabuena.			
FRUTOS SILVESTRES	\$137	\$158	\$158
Manzana, arándanos, frambuesa, jamaica y fresa.			
MARACUYÁ	\$137	\$158	\$158
Papaya, piña, manzana, maracuyá y cúrcuma.			



FRUTOS SILVESTRES



JUGO VERDE

JUGOS NATURALES

	270 ml.	480 ml.
NARANJA	\$50	\$65
ZANAHORIA	\$80	\$114
TORONJA	\$63	\$88
NARANJA- ZANAHORIA		\$90
NARANJA- TORONJA		\$90

JUGO VERDE

	480 ml.
VERDE NARANJA	\$79
VERDE TORONJA	\$77
VERDE ZANAHORIA	\$95

Deliciosa mezcla de manzana, piña, apio, espinacas y pepino.

AGUAS FRESCAS Y DELICIOSAS

	480 ml.
TORONJA-FRESA-ALBAHACA	\$60
PIÑA-CHAYA	\$60
LIMÓN-PEPINO-CHIA	\$79
PIÑA CON ROMERO	\$63
LIMONADA ROSA	\$79
TÉ HELADO	\$79



TORONJA-FRESA-ALBAHACA



PO

SODAS

	480 ml.
PO (FRESCA, BURBUJEANTE Y CON PANDITAS)	\$101
LIMONADA	\$75
NARANJADA	\$75
FRESA KIWI	\$89
FRUTOS ROJOS	\$89
SANDÍA-NARANJA-ALBAHACA	\$75
VERANO SIN TI	\$115
<small>Maracuyá, naranja, jamaica y ginger ale.</small>	
ATARDECER EN MERMELADA	\$115
<small>Guayaba, maracuyá y ginger ale.</small>	

BREAKFAST SMOOTHIES

YAAJ	480 ml.	\$127
Fresa, leche de almendra, yogurt y avena.		
XOCOTL		\$117
Mango, naranja y yogurt		
JA'AS		\$184
Plátano, leche de almendra, crema de cacahuete y cocoa		
DEL BOSQUE		\$125
Frutos rojos con naranja		
FUNKY PLÁTANO		\$130
Plátano, zanahoria, chía y yogurt		
GUAYABO		\$130
Mango, guayaba y jugo de naranja		



DEL BOSQUE

MERMELADA TROPICAL

PIÑA HAWAII	480 ml.	\$125
Piña, leche de coco y crema de coco.		
MANGO COCO LOCO		\$125
Mango, leche de coco y crema de coco.		
CALANDRIA		\$95
Chamoyada de mango.		
TUCÁN		\$95
Chamoyada de piña.		
JAGUAR		\$95
Chamoyada de mango y maracuyá.		



JAGUAR

PAN DULCE \$38

Un sabor que te transporta a los orígenes más adorados de nuestra cocina. Pregunta a nuestros meseros por nuestra variedad.

EXTRAS

SHOT DE CAFÉ	\$12.60	MERMELADA	\$ 26
FRUTA EXTRA	\$10.50	MIEL BALSÁMICO	\$ 11
VASO CHELADO	\$26.25	MIEL DE MAPLE	\$ 11
LIMÓN	\$5.25	PAN DE CAJA	\$ 16
CREMERO	\$10.50	PARMESANO	\$ 32
CASTACÁN	\$ 63	PICO DE GALLO	\$ 16
MANTEQUILLA DE MANÍ	\$ 21	QUESO DE BOLA	\$ 42
AGUACATE	\$ 53	QUESO DE CABRA	\$ 37
ATE DE GUAYABA.....	\$ 37	QUESO COTIJA	\$ 26
CHAMPIÑONES.....	\$ 37	QUESO FRESCO.....	\$ 26
CHILAQUILES	\$ 53	QUESO GOUDA	\$ 37
CHISPAS DE CHOCOLATE	\$ 21	QUESO PHILADELPHIA	\$ 26
CREMA	\$ 16	SALSA DE QUESO	\$ 21
ARRACHERA	\$ 126	SALSA POBLANA	\$ 21
CHISTORRA	\$ 63	SALSA ROJA	\$ 16
CHORIZO	\$ 53	SALSA ROJA PICANTE	\$ 21
ENSALADA	\$ 53	SALSA VERDE	\$ 16
FRIJOL	\$ 16	TOCINO.....	\$ 126
HUAZONTLE	\$ 32	TOTOPOSTLE.....	\$ 11
HUEVO	\$ 21	YOGURT.....	\$ 21
JAMÓN SERRANO.....	\$ 105		
LOMO	\$ 63		
LONGANIZA DE TEMOZÓN	\$ 105		
PAN DE MASA MADRE	\$ 16		
PICAÑA	\$ 158		
POLLO	\$ 37		
SALMÓN.....	\$ 158		
VEGETALES.....	\$ 26		
SIRLOIN	\$ 126		
DOBLE CREMA CHIAPAS	\$ 26		
GRANOLA	\$ 16		
GUACAMOLE	\$ 95		
JAMÓN DE PAVO	\$ 53		

