



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.

COPA DE CHIA & AVENA... \$153

Hidratada con leche de avena, un toque de café y fruta de tu preferencia

• *Elige 3 opciones*

Fresa	Pera	Manzana	Sandía
Blueberrie	Papaya	Kiwi	Piña
Durazno	Melón	Plátano	

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.

HUEVOS CON CHAYA\$173

Con sofrito de cebolla, chile xcatic y jitomate.

SIKIL PAC\$195

Tostadas de sikil pac con huevo estrellado y salsa de la abuela para el abuelo.

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.

TLACOYOS \$173

Tlacoyos rellenos de queso Chiapas de la casa con ensalada de nopales.

TLACOYOS FIT \$173

Nopal relleno de frijol con pico de gallo, trocitos de aguacate y queso cotija. Pide la salsa de tu preferencia.

DORADITAS \$218

3 doraditas quesadillas en mantequilla rellenas de lechón y queso Mozzarella.

SARTÉN SUIZO \$263

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



QUESABIRRIAS

ENFRIJOLADAS 🍴 \$218

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

QUESABIRRIAS \$242

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

CAZUELA DE CHISTORRA \$231

Salteada con pimientos, jitomate, cebolla, huanzontle y esquite gratinado al horno coronado con un huevo estrellado.

Elige tu acompañamiento: pan de hogaza o tortillas.

CON ARRACHERA \$289

HUARACHE DE CECINA \$275

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

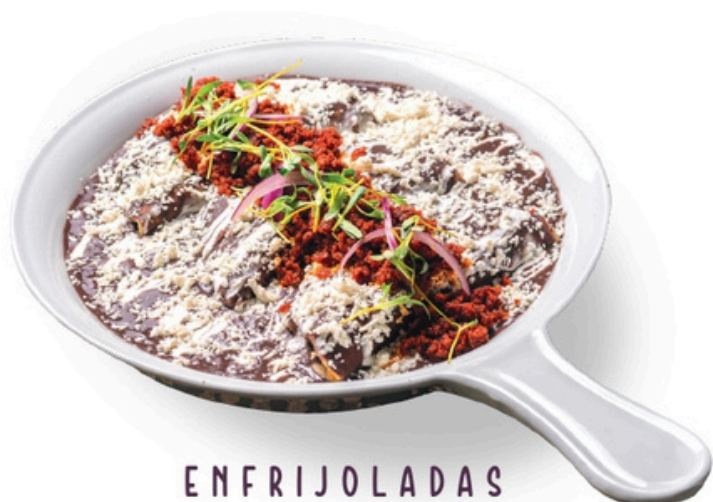
HUARACHE DE CHICHARRÓN \$275

En salsa verde

HUARACHE DE PAPA CON CHORIZO \$173

TOSTADA DE ATÚN \$95

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



ENFRIJOLADAS

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.

SANDWICHES



VEGETARIANO 🌿..... \$191

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

**acompañado con chips*

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.

**acompañado con chips*

CLUB SÁNDWICH \$242

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

**acompañado con chips*

ZOÉ \$299

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

**acompañado con chips*



ZOÉ SÁNDWICH



PICAÑA SÁNDWICH

PICAÑA \$286

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

**acompañado con chips*

FUSIÓN \$218

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

**acompañado con chips*

GRILL \$218

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

**acompañado con chips*

DE LOMO \$218

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

**acompañado con chips*

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 DE AGUACATE \$178

De aguacate y huevo revuelto con queso cheddar, hojuelas de chile y cebollina.

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 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.

LA DELICADA



**TAZÓN DE
MINI PANCAKES**



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

EXTRAS

SHOT DE CAFÉ	\$ 12	MERMELADA	\$ 26
FRUTA EXTRA	\$ 10	MIEL BALSÁMICO	\$ 11
VASO CHELADO	\$ 30	MIEL DE MAPLE	\$ 11
LIMÓN	\$ 5	PAN DE CAJA	\$ 16
CREMERO	\$ 10	PARMESANO	\$ 32
CASTACÁN	\$ 63	PICO DE GALLO	\$ 16
MANTEQUILLA DE MANÍ	\$ 21	QUESO DE BOLA	\$ 52
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	\$ 39	TOTOPOSTLE	\$ 11
HUEVO	\$ 21	YOGURT	\$ 21
JAMÓN SERRANO	\$ 105		
LOMO	\$ 63		
LONGANIZA DE TEMOZÓN	\$ 105		
PAN DE MASA MADRE	\$ 19		
PICAÑA	\$ 158		
POLLO	\$ 37		
SALMÓN	\$ 158		
VEGETALES	\$ 26		
SIRLOIN	\$ 126		
DOBLE CREMA CHIAPAS	\$ 26		
GRANOLA	\$ 16		
GUACAMOLE	\$ 95		
JAMÓN DE PAVO	\$ 53		

Brew

by mermelada

Bar



Brew
by mermelada
Bar

BARRA DE ESPECIALIDAD

PRUEBA NUESTRO CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y PREGUNTA POR NUESTRO ORIGEN DE TEMPORADA

ESPRESSO \$55

CORTADITO \$65

FLAT WHITE \$75

Métodos



V-60
300 ml.
\$120



Kálita
300 ml.
\$120



Origami
300 ml.
\$120



Chemex
500 ml.
\$140



Aeropress
250 ml.
\$120



Prensa Francesa
400 ml.
\$140

Cold Brew

Cold Brew **\$90 mxn.**

360 ml. de puro poder

Cold Brew Tonic **\$110 mxn.**

480 ml. Mezcladito con agua tónica

Malinche **\$145 mxn.**

480 ml. Cold Brew, limón, jengibre, miel y agua mineral

Mango loco **\$130 mxn.**

480 ml. Cold Brew, mango y foam de coco

Pasión **\$130 mxn.**

480 ml. Cold brew, maracuyá, limón y miel de agave

Ginger brew **\$130 mxn.**

480 ml. Cold brew, ginger ale, jengibre, limón

Grape brew **\$145 mxn.**

480 ml. Cold brew, jugo toronja, cordial de fresa y albahaca, agua tónica

CAFÉ

Todas nuestras bebidas con café tienen 2 oz de espresso

RISTRETTO	DOBLE	\$49
CORTADITO		\$55
ESPRESSO CON PANNA (CON MERENGUE).....		\$69
BOMBÓN (CON LECHERA).....		\$69
AFFOGATO (AHOGADO CON HELADO).....		\$85
ESPRESSO AMERICANO	CALIENTE	\$65
CAFÉ DE OLLA	360 ml.	\$78
Nuestra deliciosa receta, con piloncillo, canela, naranja y una pizca de amor.		
CAPPUCCINO		\$79
LATTE		\$79
FLAT WHITE	210 ml.	\$68



BOMBÓN



CAPPUCCINO

PERSONALIZA TU CAFÉ

PRUEBA NUESTRAS ESENCIAS GOURMET +\$25

CARAMELO
CARAMEL-MOKA
VAINILLA

MENTA
MOKA
AVELLANA

MOKA-MENTA
CHOCO-AVELLANA

LECHE ENTERA - DESLACTOSADA

VEGETAL: ALMENDRA - AVENA - COCO - SOYA

LATTE





CHOCOLATE CON
MALVAVISCOS

CHOCOLATES

"QUE RECONFORTAN"

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
LA DE LA ABUELITA	\$85	\$89	\$110
CHOCO-MENTA	\$89	\$99	\$110
CHOCO-MALVAVISCOS	\$89	\$99	\$110
CHOCOLATE CON MERÉNGUE.....	\$89	\$99	\$110
DARK CHOCOLATE	\$95	\$110	\$125

ESPECIALES

SI 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)

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
CHAI LATTE	\$99	\$125	\$135
CHAI SUCIO ☉	\$120	\$135	\$139
HORCHATA FRESA	---	\$125	\$135
HORCHATA ☉ CAFÉ ☉	\$110	\$125	\$135
GOLDEN MILK	\$99	\$125	\$135
<small>Cúrcuma, jengibre, pimienta negra, canela y cardamomo.</small>			
MATCHA LATTE CEREMONIAL.....	\$140	\$149	\$159
MATCHA FRESA	---	\$159	---
MATCHA COLD BREW	---	\$159	---
MATCHA TARO	---	\$159	---
TARO YOGURT	---	\$159	\$165
OREO	---	---	\$125
FERRERO	---	---	\$135
NUTELLA FRAPPE	---	---	\$125
FRAPPE CAPPUCCINO	---	---	\$115
LATTE ROCAS	---	\$89	---



MATCHA FRESA



TARO YOGURT

TÉS Y TISANAS

	CALIENTE 360 ml.	ROCAS 480 ml.	FRAPPE 480 ml.
TÉ NEGRO (EARL GRAY)	\$78	\$91	---
Té negro de Kenia con esencia de bergamota.			
TÉ VERDE SENCHA	\$78	\$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

	480 ml.
ZANAHORIA	\$115
NARANJA	\$95
TORONJA	\$95
MIXTO	\$115
PIÑA, FRESA Y NARANJA	\$125
NARANJA, JENGIBRE Y MIEL	\$125
BETABEL, MANZANA Y CHAYA	\$135
BETABEL, ZANAHORIA Y JENGIBRE	\$135

JUGO VERDE

	480 ml.
VERDE NARANJA	\$120
VERDE TORONJA	\$120
VERDE ZANAHORIA	\$130

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

SUAVECITOS MERMELADA

FRESA-ALBAHACA	480 ml. \$89
Cardial de fresa, albahaca y agua mineral	
PIÑA-CHAYA	\$79
LIMÓN-PEPINO-CHÍA	\$79
PIÑA CON ROMERO	\$89
Cardial de piña con romero, jugo de piña y soda	
FRESA FRESH	\$89
Oleo de fresa, limón amarillo y hierbabuena con top de agua mineral	
LIMONADA XCATIC	\$89
Fresa, limón y jarabe de chile xcatic	
GOLDEN FRUIT	\$89
Maracuyá, cúrcuma, guayaba y miel de abeja	
TÉ HELADO	\$79
BREW BAR SEASON	\$130
Mocktail de la inspiración del Barista	



FRESA-ALBAHACA



PO

SODAS

PO (LIMONADA-CURACAO AZUL CON PANDITAS)	480 ml. \$115
LIMONADA (MINERAL/NATURAL)	\$75
NARANJADA (MINERAL/NATURAL)	\$75
FRESA KIWI	\$99
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$99
SANDÍA-NARANJA-ALBAHACA	\$95
VERANO SIN TI	\$125
Maracuyá, naranja, jamaica y ginger ale.	
ATARDECER EN MERMELADA	\$125
Guayaba, maracuyá y ginger ale.	

BREAKFAST SMOOTHIES

OASIS DE FRESA	480 ml.	\$145
Fresa, leche de almendra, yogurt griego y avena		
CITRIC-EXPLOSION		\$145
Mango, naranja y yogurt griego		
CHOCO-PLÁTANO		\$184
Plátano, leche de almendra, crema de cacahuete y cocoa		
DEL BOSQUE		\$145
Frutos rojos con naranja		
FUNKY PLÁTANO		\$145
Plátano, zanahoria, chía y yogurt griego		
GUAYABO		\$145
Mango, guayaba y jugo de naranja		

MALTEADAS

CHOCOLATE	390 ml.	\$155
VAINILLA		\$155
FRESA		\$155
OREO		\$155

MERMELADA TROPICAL

PIÑA HAWAII	480 ml.	\$145
Piña, leche de coco y crema de coco.		
MANGO COCO LOCO		\$145
Mango, leche de coco y crema de coco.		
CALANDRIA		\$145
Chamoyada de mango.		
TUCÁN		\$145
Chamoyada de piña.		
JAGUAR		\$145
Chamoyada de mango y maracuyá.		



DEL BOSQUE



JAGUAR

PAN DULCE \$38

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

