

Día de las madres

*Brunch*

Mother's Day

Menú / Menu

## **BOWLS**

### **Bowl de acai / Acai bowl**

Chia, coco tostado, plátano, mango y frutos secos  
*With chia seeds, toasted coconut, mango, and dried fruits*  
**\$180**

### **Bircher muesli**

Durazno, arándanos secos, almendras y semilla de calabaza  
*With peaches, dried cranberries, almonds, and pumpkin seeds*  
**\$190**

## **DE LA PANADERÍA / FROM THE BAKERY**

### **Waffles de chocolate abuelita / Mexican chocolate waffles**

Con crema de requesón y naranja, miel de piloncillo y pepitas garapiñadas  
*With orange scented cottage cheese, piloncillo honey, and candied pumpkin seeds*  
**\$190**

### **Pan francés crujiente / Crunchy french toast**

Con crema de coco, dátiles, fresas maceradas y miel de maple  
*With coconut cream, dates, strawberries, and maple syrup*  
**\$195**

### **Croque madame**

De pan brioche, jamon serrano, queso gruyere, huevo frito y espárragos a la parrilla  
*Brioche bread with serrano ham, gruyere cheese, fried egg, and grilled asparagus*  
**\$215**

### **Tostada de aguacate y tomate heirloom / Avocado and heirloom tomato toast**

Pan integral con queso panela, arugula y germinados frescos  
*Whole wheat bread with panela cheese, arugula, and green sprouts*  
**\$195**

## **DE LA GALLINA / FROM THE CHICKEN**

### **Benedictinos de langosta / Lobster benedict**

Con pan agrio, langosta al chipotle y holandesa de naranja  
*Sourdough bread, chipotle lobster, and citrus hollandaise*  
**\$230**

### **Chile poblano relleno / Stuffed chile poblano**

Acompañado con machaca con huevo y holandesa de chipotle  
*Served with scrambled egg with machaca, and chipotle hollandaise*  
**\$195**

## **ENTRADAS FRIAS LUNCH / COLD LUNCH APPETIZERS**

### **Tiradito de atún / Tuna tiradito**

Servido con ponzu de habanero y cilantro, pepino, cebolla morada y jícama  
*Served with habanero and cilantro ponzu, cucumber, red onion, and jicama*  
**\$260**

**Ceviche de mariscos / Seafood ceviche**

De camarón, pulpo, pescado, pico de gallo, salsa coctelera, aguacate y aceitunas  
*With shrimp, octopus, fish, pico de gallo, avocado, and olives*  
**\$230**

**Tostadas de pulpo / Octopus tostada**

Con mayonesa de chipotle, salsa mexicana y poro frito  
*With chipotle mayo, mexican salsa, and fried leek*  
**\$230**

**DEL HORNO / FROM THE OVEN**

**Prime rib / Prime rib**

Acompañado de papas gajo al cajún, vegetales asados y demi glace de chipotle  
*Served with cajun potato wedges, and grilled vegetables with chipotle demi-glace sauce*  
**\$475**

**½ pollo orgánico horneado a las finas hierbas /  
Half organic oven roasted chicken**

Servido con elote asado y macarrones con queso.  
*Served with grilled corn, mac & cheese*  
**\$350**

**Huachinango a la talla (800 gr) /  
Talla style red snapper**

Pescado entero adobado y acompañado de arroz con comino y ensalada mixta  
*Whole fish in adobo, cumin rice, and mixed salad*  
**\$640**

