

SUNDAY BRUNCH

Adulto
\$350

HOUSE
CAFÉ
+
LOUNGE

Niño (menor de 12 años)
\$250

PRINCIPALES. ENTRÉES

PAN FRANCÉS . FRENCH TOAST- *Con Bananas Y Fresas + Miel De Maple Tibia • With Bananas And Strawberries + Warm Maple Syrup*

HOT CAKES . PANCAKES - *Con Nuestra Masa Hecha En Casa Con Yogurt, Queso Cottage Y Limón Amarillo. Con Zarcamoras + Miel De Maple Tibia • With Our House-Made Dough With Yogurt , Cottage Cheese And Lemon. With Blackberries + Warm Maple Syrup*

CHILAQUILES HOUSE- *Servidos Con Frijoles, Queso Fresco, Crema, Guacamole, Arroz Arborio al Curry + Plátano Macho • Served With Beans, Queso Fresco, Sour Cream, Guacamole, Curry Arborio Rice + Fried Plantains*

HUEVOS RANCHEROS- *Con Frijoles Negros, Salsa Martajada, Guacamole Y Totopos • Sunny Side Up With with Black Beans, Fresh Salsa, Guacamole and Chips*

HUEVOS BENEDICTINOS . EGGS BENEDICT- *Huevos Pochados Sobre Pan Rústico, Salsa Holandesa De Chipotle, Terrina De Cerdo + Papas Gajo Con Páprika • Poached Eggs On A Rustic Bread, Chipotle Hollandaise Sauce, Pork Terrine + Paprika Potato Wedges*

HUEVOS POCHADOS CON AVOCADO TOAST . POACHED EGGS WITH AVOCADO TOAST- *Huevos Pochados Sobre Pan Rústico, Chorizo Y Aguacate Fresco. Acompañados de Cilantro Y Rábano • Poached Eggs On A Rustic Bread, Chorizo And Fresh Avocado . Served With Cilantro And Radish.*

ITALIAN BREAKFAST CASSEROLE- *Huevos Pochados Con Salsa Pomodoro, Mozzarella Fresca, Tocino Y Pan Rústico Asado • Poached Eggs With Pomodoro Sauce, Fresh Mozzarella, Bacon And Grilled Rustic Bread*

CROQUE MADAME - *Sándwich Gratinado de Jamón, Queso Gouda Y Champiñones. Con Salsa de Espinaca Y Mozzarella Fresca + Huevo Frito • Ham, Gouda Cheese And Mushrooms Sandwich. With Spinach and Fresh Mozzarella Sauce. Topped With A Fried Egg*

OMELETTE DE PESTO . PESTO OMELETTE- *Con Champiñones, Queso Gouda, Espinaca Fresca Y Jalapeño • Mushrooms, Gouda Cheese, Spinach and Jalapeño*

OMELETTE DE QUESO DE CABRA Y SUN-DRIED TOMATO . SUN-DRIED TOMATO AND GOAT CHEESE OMELETTE- *Un Toque de Chipotle, Con Side De Papas Asadas Al Romero + Frisée. • A Touch Of Chipotle, With Side Of Roasted Rosemary Potatoes + Frisée*

OMELETTE DE JAMÓN + QUESO GOUDA . HAM + GOUDA CHEESE OMELETTE- *Acompañado De Papas Asadas Al Romero + Ensalada Frisée • Served With Roasted Rosemary Potatoes + Frisée Salad*

HUEVOS TOSCANOS . TUSCAN EGGS- *Estrellados. Servidos Con Tocino Frito, Papas Al Romero + Ensalada Frisée • Sunny Side Up Served With Bacon, Roasted Rosemary Potatoes + Frisée Salad*

SCRAMBLE CALIFORNIANO . CALIFORNIA SCRAMBLE- *3 Huevos Frescos Revueltos Con Queso Cheddar. Salchichón De Ternera Glaseada Con Maple Y Cilantro. Tocino + Papas Al Romero • 3 Scrambled Eggs With Cheddar Cheese. Veal Sausage Glazed With Maple And Cilantro. Bacon + Rosemary Potatoes*

SCRAMBLE MEDITERRÁNEO . MEDITERRANEAN SCRAMBLE- *3 Huevos Frescos Revueltos. Queso Feta, Hummus, Olivas Pepino Y Jitomate + Dip De Yogurt Griego & Ajo. Con Pan Pita Tostado • Scrambled Eggs With Feta Cheese, Hummus, Olives, Cucumber And Tomato. Greek Yogurt and Garlic Dip with Toasted Pita Bread*

SCRAMBLE MEXICANO . MEXICAN SCRAMBLE- *3 Huevos Revueltos A La Mexicana. Con Frijoles Negros Crema, Salsa Verde & Tortillas Tatemadas De Matz Azul • 3 Eggs Scrambled with Tomatoe, Onion & Cilantro. Black Beans, Mexican Cream And Tomatillo Sauce with Charred Blue Corn Tortillas*

CECINA DE YECAPIXTLA (140 g)- *Servida Con Frijoles, Queso Fresco, Crema, Cebollitas Cambray Asadas, Guacamole + Salsa Verde • Served With Beans, Queso Fresco, Sour Cream, Grilled Baby Onions, Guacamole + Tomatillo Sauce*

“THE” HAMBURGUER . “THE” HAMBURGER (180 g)- *Hamburguesa De Ternera Con Tocino, Champiñones Asados, Cebolla Caramelizada, Queso Gouda + Papas A La Francesa • Veal Patty With Bacon, Grilled Mushrooms, Caramelized Onions, Gouda Cheese + French Fries*

SUNDAY BRUNCH

Adulto
\$350



Niño (menor de 12 años)
\$250

À LA CARTE

Los siguientes ítems (smoothies, café espresso, té importados y coctelería) están disponibles con costo À la carte (no están incluidos en el brunch)

Smoothies / \$79

VERY BERRY

Zarzamoras, Fresas, Plátano + Miel
Blackberries, Strawberries, Banana + Honey

GO MANGO

Mango Fresco, Piña, Jugo de Naranja + Miel
Mango, Pineapple, Orange Juice + Honey

BANANA CLÁSICO

Banana, Jugo De Manzana, Miel + Yogurt Natural
Banana, Apple Juice, Honey + Natural Yogurt

Café & Hot Beverages

CAFÉ REFILL / \$45

CHOCOLATE ARTESANAL MEXICANO.
MEXICAN HOT CHOCOLATE / \$58

TÉ . TEA / \$63

Estamos Orgullosos De Ofrecer Una Variedad De Tés Importados Mr. Smith
We Proudly Offer A Variety Of Imported Mr. Smith Teas

LECHE . MILK / \$48

Espresso bar

*100% ARABICA. 

AMERICANO / \$48

LATTE / \$53

CAPPUCCINO / \$53

CAFÉ CON LECHE / \$53

FRENCH PRESS

Chico . Small / \$63 Grande . Large / \$84

Cocktails

SPICY BLOODY MARY / \$135

TINTO DE VERANO / \$95

MIMOSA / \$105

MICHELADA / \$60