



MENÚ

DESAYUNOS

HUEVOS Y ESPECIALIDADES

Huevos fritos, pipián, salmón ahumado, papa y jitomate deshidratado
– \$170 –

Omelet de claras, jamón serrano, queso fresco, aceituna y salsa al pesto
– \$155 –

Huevos con longaniza de Valladolid, aguacate, salsa de tomate y xnic pec
– \$139 –

Chilaquiles con salsa de chile max, carne ahumada, huevo, cebolla y queso Cotija
– \$155 –

Burrito de huevo, papa y carne ahumada con queso y crema de xcatic
– \$145 –

Enfrijoladas con castacán, salsa de cilantro y queso fresco
– \$155 –

Huevos beneditinos, carne ahumada y salsa holandesa con recado rojo
– \$145 –

Baguel de salmón ahumado, queso crema y alcaparra
– \$165 –

Huevos motuleños tradicionales
– \$139 –

Baguel de pechuga de pavo, queso mozzarella fresco, chile dulce y aguacate
– \$149 –

Enchiladas de Espinacas tiernas, elote, queso panela asado y pepita de calabaza
– \$135 –

DESAYUNO ROSAS & XOCOLATE

Jugo, plato de fruta, 1 pza. de pan dulce, una de nuestras especialidades y
café americano refill ó 1 café Nespresso
– \$299 –

DESAYUNOS

A LA CARTA

Plato de fruta (piña, melón, papaya, plátano, uvas, granola y fresa)
– \$75 –

Huevos al gusto (fritos, revueltos, omelet, a la mexicana o rancheros)
– \$110 –
Con english muffin
– \$135 –

Baguel con jamón serrano y queso manchego
– \$149 –

Chilaquiles tradicionales con salsa verde o roja
– \$125 –
Con pollo
– \$145 –
Con huevo
– \$135 –

Canasta de pan dulce “hecho en casa”
– \$75 –

Avena
– \$60 –
Con pasitas y miel
– \$80 –

French toast, puré de plátano macho y mermelada de frutos rojos con nuez
– \$135 –

Hot cakes con fresas y arándanos deshidratados
– \$90 –

CAFÉ

Americano (refill)	Espresso	Capuchino	Nespresso	Nespresso descafeinado
– \$45 –	– \$65 –	– \$60 –	– \$54 –	– \$54 –

NESPRESSO

BEBIDAS

Selección de té Premium	\$50	Leche	\$35
Xocolate amargo caliente	\$50	Refrescos	\$35
Leche con chocolate	\$45		

COMIDA Y CENA

ENTRADAS

Portobello asado, calabaza local, requesón, aguacate y rábano
— \$130 —

Betabel rostizado, espinaca baby, queso Cotija, crema de ajo e hinojo
— \$125 —

Cebiche de mero, pulpo, camarón, lima, rábano, pepino y aguacate local
— \$235 —

Ensalada de tomates, queso mozzarella fresco, recado negro, lechugas y albahaca
— \$149 —

Tartar de atún (100g), jícama, limón eureka, aguacate y habas
— \$185 —

Chicharrón de pulpo (160g), chips de ajo, chile habanero y tomates
— \$218 —

Tacos de Cochinita de cordero (120g) y cebolla curtida
— \$175 —

Ensalada de pera, arugula, queso de cabra y vinagreta de mostaza miel
— \$139 —

COMIDA Y CENA

PLATOS FUERTES

- CARNES -

*Filete de res (300g) sellado en costra de orégano local y chiles secos, mezcla de lechugas, trufa, pepino y aguacate
— \$390 —

Rib eye angus (400 g), camote rostizado, ensalada de esparrago y tuetano
— \$490 —

*Costilla de cerdo (400 g) papa, espárragos y cebollas confitadas
— \$260 —

Barbacoa de cordero (250 g), ensalada de lentejas y salsa de tamarindo
— \$360 —

**Todas nuestras carnes están hechas al carbón*

- AVES -

Pechuga de pato (230g), poro, setas, papa y reducción de Jamaica con chocolate
— \$249 —

*Pollo rostizado al carbón, medio pollo (700 g) camote frito, espinacas con crema de Xcatic
— \$275 —

**Todas nuestras carnes están hechas al carbón*

- PESCADOS -

Filete de salmón (250g), cebolla caramelizada y escabeche de verduras con orégano local
— \$305 —

Pesca del día (220g) “estilo panucho” nopal curado, xnic pec y salsa borracha
— \$320 —

Atún sellado (250g) en costra de chiles, pepino local, esparrago, habas, coliflor, soya y miel
— \$340 —

*Pulpo confitado a las brasas, recado rojo, papa, camote amarillo y coliflor
— \$360 —

**Todas nuestras carnes están hechas al carbón*

COMIDA Y CENA

PLATOS FUERTES

- PASTAS Y ARROZ -

Linguine al pesto, camarones (100g), queso brie, champiñones
y jitomate deshidratado

— \$230 —

Arroz arborio, espárragos, trufa, chile Xcatic y hongos

— \$269 —

Con camarón (100g)

— +\$110 —

- EMPAREDADOS -

Baguete de jamón serrano, salami, queso, pepino, mostaza y arugula

— \$159 —

Emparedado de brioche con tocino y queso manchego, jitomate, pepino y papas fritas

— \$155 —

POSTRES DE AUTOR

Tarta de chocolate, maracuyá, pistache,
bizcocho de coco y helado de cardamomo

— \$130 —

Soufflé de chocolate amargo, crumble de almendras,
pétalos de rosas cristalizadas y helado de rosas

— \$145 —

Ate membrillo

— \$135 —

Helado hecho en casa, merengue, fresa y blue Berry
(2 sabores a elegir)

Chocolate – Rosas – Cardamomo

— \$95 —