



# Brunch Dominical

DOMINGO DE 9 AM A 1 PM

## PARA COMENZAR

**01- CHOUQUETTES (6 PIEZAS) / \$65**

**02- PAN RÚSTICO**

Con Mermelada De La Casa Y Mantequilla Artesanal / \$65

**03- "EL PERFECTO" PARFAIT**

Yogurt Griego FAGE, Farmer's Market Granola, Fresas, Frambuesas Y Blueberries, Miel De Agave / \$165

*Mimosa / \$150*

*Clamato / \$115*

## HEALTHY AND DELISH

**01- AVOCADO TOAST** (Vegetariano 🌱)

Rebanadas De Pan Sourdough Asadas Con Aceite De Oliva, Aguacate, Queso Fresco, Semillas De Chile De Árbol Y Huevos Mollet Con Ensalada De Quelites (Verdolagas, Berros, Cilantro Y Pápalos), Rábano Y Cebolla Roja. / \$155

**02- BUDDHA BOWL** (Vegetariano 🌱)

Arroz Salvaje Con Cebada, Farro, Linaza Y Quinoa Roja Y Blanca, Con Espinacas, Shiitake, Champiñones Y Crimini. Huevos Fritos (2), Ensalada De Jitomates Frescos, Pimiento Y Cebolla Morada, Aguacate Y Limón Amarillo. / \$135

**03- GRANOLA LOCAL FARM** (Vegetariano 🌱)

Hecha En HOUSE Con Avena, Nuez Pecana Y De Castilla, Almendras, Avellanas, Piñones, Ajonjolí Negro, Pistaches, Pepitas De Calabaza, Amaranto, Arándanos Deshidratados, Bayas De Goji, Papaya Deshidratada Y Crema De Maní. Con Leche Entera, Higos Y Fresas Frescas / \$150

**CON LECHE DESLACTOSADA + \$10 CON LECHE ARTESANAL DE ALMENDRAS + \$20**



Un recargo de \$20 Pesos Covid-19 se agregará a su cuenta. Este pequeño cargo por persona ayuda a compensar parcialmente el aumento de los costos operativos durante la pandemia actual. Elegimos esta opción para poder compensar temporalmente en lugar de aumentar nuestros precios. Si desea que este cargo se elimine de su cuenta, por favor, informe a su mesero y lo descontaremos. HOUSE y todo nuestro equipo agradecen su comprensión y apoyo.

# SUNDAY FAVORITES

---

## 01- PAN FRANCÉS DE BRIOCHE (Vegetariano 🌱)

Embebido En Brandy Y Flor De Naranja, Dorado Con Mantequilla, Crème Fraîche De Limón Amarillo, Miel De Maple Y Frutos Rojos Salteados En Mantequilla De Flor De Naranja / \$165

## 02- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO GOUDA

Con Gratín De Papas Y Ensalada De Lechugas Mixtas con Vinagreta De Mostaza / \$175

## 03- CHILAQUILES AFROMEXICANOS (Vegetariano 🌱)

Con Huevos Estrellados, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco. Con Side De Moros & Cristianos Y Plátano. / \$165

## 04- HUEVOS BENEDICTINOS

Pochados Sobre Pan Rústico, Salsa Holandesa De Chipotle, Jamón de Pavo + Papas Gajo con Páprika / \$175

## 05- SCRAMBLE CALIFORNIANO

3 Huevos Frescos Revueltos Con Queso Cheddar, Salchichón De Ternera. Glaseada Con Maple Y Cilantro, Tocino + Papas Country Y Pan Rústico Asado / \$210

## 06- CROQUE MADAME

Gratinado De Queso Gouda, Jamón, Tocino, Y Champiñones, Con Salsa De Espinaca Y Mozzarella Fresca + Huevos Fritos Y Pan Rústico / \$185

## 07- WAFFLES BACON & EGGS

Con Huevos Fritos, Tocino Y Miel Maple. / \$155

# GUILTY PLEASURES

---

## 01- BREAKFAST BURGUER

English Muffin, Hamburguesa De Res (100 G), Huevo Estrellado, Jalea De Whisky & Tocino Y Queso Cheddar. / \$155

CON SIDE DE FRENCH FRIES \$20

## 02- BREAKFAST PIZZA

Mozzarella Fresca, Tocino, Cebolla Caramelizada, Kale, Bechamel Y Terminada Con Huevo estrellado. / \$195



Un recargo de \$20 Pesos Covid-19 se agregará a su cuenta. Este pequeño cargo por persona ayuda a compensar parcialmente el aumento de los costos operativos durante la pandemia actual. Elegimos esta opción para poder compensar temporalmente en lugar de aumentar nuestros precios. Si desea que este cargo se elimine de su cuenta, por favor, informe a su mesero y lo descontaremos. HOUSE y todo nuestro equipo agradecen su comprensión y apoyo.

# MEXICANOS

## 01- TLAYUDA DE CECINA

Tortilla De Maíz Azul Tostada Y Untada De Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate Y Chales, Quesillo De Oaxaca, Longaniza, Cecina De Yecapixtla, Col Morada, Cebolla Roja, Aguacate Y Salsa De Chile De Árbol, Pasilla, Ajonjolí Y Cacahuate. / \$175

## 02- ENCHILADAS HORNEADAS

Gratinadas Con Queso Gouda, Rellenas De Tinga De Pollo, En Salsa De Tomate Manzano, Con Crema Y Cilantro Fresco. / \$190

## 03- TACO DE CARNITAS

Carnitas De Cerdo (120 Gr) Sobre Tortilla Frita, Con Salsa De Aguacate, Cebolla Morada, Piña, Chile Manzano, Rábano, Cilantro Fresco Y Limón. / \$135

## 04- HUEVOS RANCHEROS SHAKSHUKA

Huevos Fritos, Queso Gouda, Frijoles Negros Con Hoja de Aguacate, Salsa Martajada, Longaniza Y Tortillas Fritas. / \$130

# MEDITERRÁNEOS

## 01- OMELETTE DE PESTO Y QUESO MOZZARELLA (Vegetariano 🌱)

Relleno De Espinacas, Mozzarella Fresca Y Pesto De Jitomate. Sobre Pesto De Albahaca Y Mantequilla, Con Hongos De Temporada Salteados (Shiitake, Crimini Y Champiñón) Y Rebanadas De Pan Sourdough. / \$145

## 02- SCRAMBLE FRANCÉS (Vegetariano 🌱)

Huevos Revueltos Con Mantequilla En Cocción Lenta, Shiitake Y Crimini Salteados En Mantequilla Avellanada Y Perejil, Con Rebanada De Pan Sourdough. / \$150

## 03- HUEVOS TURCOS (Vegetariano 🌱)

Pochados (3) Con Yogurt Griego, Dukkah De Almendras Y Pistaches, Mantequilla De Pimentón Dulce, Kale Y Rebanadas De Pan Sourdough. / \$140

---

## ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Country / \$65

Aguacate / \$45

Tocino / \$60

Frijoles Negros Con Hoja De Aguacate / \$35

Hogaza Asada (2 Rebanadas) / \$40

Orden De Pan Baguette / \$25

Un recargo de \$20 Pesos Covid-19 se agregará a su cuenta. Este pequeño cargo por persona ayuda a compensar parcialmente el aumento de los costos operativos durante la pandemia actual. Elegimos esta opción para poder compensar temporalmente en lugar de aumentar nuestros precios. Si desea que este cargo se elimine de su cuenta, por favor, informe a su mesero y lo descontaremos. HOUSE y todo nuestro equipo agradecen su comprensión y apoyo.

# JUGOS, SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

---

**01- JUGO DE TORONJA & GUAYABA / \$65**

**02- JUGO DE ZANAHORIA & NARANJA**

Con Jengibre & Pimienta De Cayena / \$62

**03- JUGO VERDE**

Apio, Nopal, Kale, Piña, Jugo De Naranja / \$55

**04- JUGO DE NARANJA / \$50**

**05- GREEN SHAKE "HULK"**

Kale, Espinaca, Manzana Verde, Aguacate, Agua De Coco  
Y Leche De Almendras / \$105

**CON PROTEÍNA VEGETAL FALCON DE VAINILLA SUMAR + \$60**

**CON WHEY PROTEIN: ISOPURE DE VAINILLA SUMAR + \$80**

**06- SMOOTHIE "AFRODITA"**

De Yogurt Griego FAGE & Frutos Rojos: Fresas, Frambuesa,  
Blueberries & Zarcamoras. Miel De Agave. / \$160

**CON PROTEÍNA VEGETAL FALCON DE VAINILLA SUMAR + \$60**

**CON WHEY PROTEIN: ISOPURE DE VAINILLA SUMAR + \$80**

**07- LA-LA LAND SHAKE**

Con Yogurt Griego Fage, Crema De Almendra Justin's & Bananas.  
Miel De Agave. / \$150

**CON PROTEÍNA VEGETAL FALCON DE VAINILLA SUMAR + \$60**

**CON WHEY PROTEIN: ISOPURE DE VAINILLA SUMAR + \$80**

**08- SMOOTHIE VERY BERRY**

Zarcamoras, Fresas, Blueberries + Miel De Agave / \$95

---

## CAFÉ & BEBIDAS

Americano / \$45

Café Refil / \$48

Capuccino / \$65

Latte / \$65

Café Con Leche / \$65

French Press / \$63

Chocolate Artesanal Mexicano / \$58

Leche De Almendra Califa 8 Us Oz. / \$85

Leche Regular / \$45

Tisana / \$65

Té De Yerbabuena Fresca / \$60

Té Natural De Lemongrass Fresco / \$60

Té De Manzanilla Fresca / \$45

# DOLCE

---

## **01 DEMETRIA / \$105**

Trio De Texturas Lácticas: Pudín De Arroz, Tapioca & Helado de Horchata + Dukkah De Almendra, Pistache & Avellana.

## **02 MOLTEN CHOCOLATE CAKE / \$135**

Con Helado De Vainilla Y Frutos Rojos.  
\*Por favor estime 15 min para hornear.

## **03 AMELIA / \$149**

Bread Pudding De Pan Añejo Con Infusión De Mantequilla & Vainilla Cubierto Con Helado Y Crema de Whisky.

## **04 BERRY- VAINILLA CAKE / \$195**

Bizcocho De Vainilla Relleno Con Tres Capas De Crema Dulce Y Capas De Frambuesas, Blueberries, Zarzamoras & Fresas Frescas.

## **05 NEW YORK CHEESECAKE / \$115**

Con Salsa De Fresa Y Romero.

## **06 FLAN MEXICANO / \$105**

De Queso, "Lechera" Y Vainilla. Con Caramelo Y Frutos Rojos.

