



Desayuno

LUNES A VIERNES 8 AM - 12 PM
SÁBADO DE 8 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

04- AVENA

Con Pasas Rubias, Manzana, Canela, Plátano Y Fresas Frescas,
Leche Entera Y Miel De Agave / \$80

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

05- BOWL DE FRUTA De Temporada \$50

SUMAR SIDE DE: Yogurt + \$30 / Granola + \$30 / Queso Cottage + \$35

PAQUETE “BREAKFAST SPECIAL”

Disponible de Lunes a Viernes de 8AM A 12PM

Café Refill O Té Natural, Jugo Fresco
O Fruta De Temporada, Chouquettes O Pan Rústico
Con Mantequilla & Mermelada De Manzana O Fresa

MÁS OPCIÓN DE UN PLATILLO PRINCIPAL:

- Huevos Rancheros Con Mole
- Hot Cakes Mediterráneos
- Huevos “Any Style”
- Enchiladas Horneadas
- Huevos A La Mexicana
- Migas Mexicanas
- Breakfast Tacos

/ \$265

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.



ALMUERZOS

Mexicanos Y Mediterráneos

01- HUEVOS RANCHEROS CON MOLE NEGRO

Huevos Fritos (2) Sobre Tortillas Pochadas, Mole Negro, Frijoles Con Hoja De Aguacate, Tierra De Chicharrón Y Chile Ancho, Verdolagas Frescas Y Queso Fresco / \$130

03- HUEVOS "ANY STYLE"

(2) Fritos, Revueltos O Pochados. Con Tocino Frito, Papas Country Y Rebanadas De Pan Sourdough / \$125

05- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO GOUDA

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

07- 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

09- 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

11- HUEVOS A LA MEXICANA (Vegetariano 🌱)

Huevos Revueltos (3) Con Jitomate, Cebolla Y Chile Jalapeño, Acompañado De Frijoles, Con Hoja De Aguacate, Queso Fresco, Salsa De Jitomate Martajado, Crema De Rancho, Aguacate Fresco Y Tortillas Tatemadas De Maíz Azul / \$115

02- HOT CAKES MEDITERRANEOS

(Vegetariano 🌱) ¡Increíblemente Saludables! Yogurt Natural, Queso Cottage Y Harina De Arroz. Con Miel De Flor De Naranja, Plátano Y Zarzamoras Frescas / \$120

04- 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

06- HUEVOS BENEDICTINOS

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

08- SCRAMBLE PROTEINA

Claras De Huevo (5), Pechuga De Pollo (120 G) Jitomates Cherry Salteados Con Espinacas, Aguacate Fresco Y Rebanadas De Pan Sourdough / \$170

10- 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

12- CHILAQUILES HOUSE (Vegetariano 🌱)

Con Frijoles Negros, Queso Fresco, Crema, Guacamole, Arroz Arborio Con Cúrcuma, Platanos Machos Maduros / \$165

13- ENCHILADAS HORNEADAS

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

JUGOS, SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

01- JUGO DE NARANJA / \$50

02- JUGO VERDE

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

03- JUGO DE ZANAHORIA & NARANJA

Con Jengibre & Pimienta De Cayena / \$62

04- 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

05- SMOOTHIE "AFRODITA"

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

CON PROTEÍNA VEGETAL FALCON DE VAINILLA SUMAR + \$60

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

06- 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

07- SMOOTHIE VERY BERRY

Zarzamoras, Fresas, Blueberries + Miel De Agave \$95

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

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.

