

FRESH START

01 GOLDEN LATTE

Leche De Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Miel De Agave, Pimienta Negra & Canela - \$77

02 COCO JOVEN + POPOTE - \$95

03 L.A. SHAKE

Leche de Almendra, Banana, Mantequilla De Maní - \$75

**FRESH PRESSED /
JUGOS Y SMOOTHIES**

01 REVIVE 10 (JUGO VERDE)

Kale, Menta, Jengibre, Apio, Cúrcuma - \$55

02 GLOW

Jugos de Zanahoria, & Naranja, Jengibre, Pimienta De Cayena - \$62

03 BANANA SMOOTHIE

Banana, Jugo De Manzana, Yogurt Natural - \$79

04 VERY BERRY SMOOTHIE

Zarzamoras, Fresas, Plátano - \$95

05 GO MANGO SMOOTHIE

Mango Fresco, Piña, Jugo de Naranja - \$79

06 JUGO DE TORONJA & GUAYABA - \$65

07 JUGO DE NARANJA - \$50

ENERGETICO & FRESCO

01 TAZON DE FRUTA DE TEMPORADA - \$75

Suma: Side de Yogurt - \$30 / Side de Granola - \$30

02 SMOOTHIE BOWL

Yogurt, Bananas, Zarzamora, Blueberries, Granola Y Coco - \$105

03 YOGURT Y MANGO FRESCO

Con Granola De Casa Y Miel - \$75

HUEVOS FRESCOS

- 01 HUEVOS RANCHEROS “SHAKSHUKA”
Huevos Fritos, Queso Gouda, Frijoles Negros,
Salsa Martajada, Longaniza Y Tortillas Fritas
- \$130
- 02 HUEVOS FRITOS “BORICUAS”
Con Moros & Cristianos, Plátano Macho Maduro,
Salchichón, Chorizo, Pimiento Y Pan Rústico
- \$125
- 03 OMELETTE DE PESTO, QUESO
MOZARELLA Y CHAMPIÑÓN
Mozzarella Fresca, Champiñones Salteados
En Pesto De Jitomate. Servido Sobre Pesto
De Albahaca, Láminas De Chile Jalapeño Y
Pan Rústico Asado - \$145
- 04 HUEVOS BENEDICTINOS
Pochados Sobre Pan Rústico, Salsa Holandesa
De Chipotle, Jamón de Pavo + Papas Gajo
Con Páprika - \$155
- 05 CROQUE MADAME
Gratinado De Jamón, Tocino, Queso Gouda Y
Champiñones. Con Salsa De Espinaca Y Mozzarella
Fresca + Huevo Frito Y Pan Rústico - \$185
- 06 OMELET PARISINO
Queso Gruyere, Pechuga De Pavo, Hongos
Silvestres. Con Papas Gratinadas Y Ensalada
De Arúgula - \$167
- 07 SCRAMBLE CALIFORNIANO
Huevos Frescos Revueltos Con Queso Cheddar.
Salchichón De Ternera. Glaseada Con Maple Y
Cilantro. Tocino + Papas Al Romero Y Pan
Rústico Asado - \$185
- 08 BREAKFAST BURRITO
Relleno De Huevo Revuelto, Moros Con Cristianos,
Queso Oaxaca, Y Salsa Martajada - \$95
- 09 SCRAMBLE AGUACATE, CHEDDAR
& TOCINO (3) **NUEVO**
Huevos Frescos Revueltos Con Queso Cheddar,
Tocino, Aguacate Y Pan Rústico Asado - \$175

SIDES

- 01 BAGEL SENCILLO
Queso Crema, Cebolla Y Jitomate - \$50
- 02 TOCINO - \$60
- 03 AGUACATE - \$45

PAN

- 01 PAN FRANCÉS CON BANANAS
Y FRESAS
De Pan Brioche + Miel De Maple - \$165
- 02 HOT CAKES CON ZARZAMORAS
Masa Hecha En Casa Con Yogurt, Queso Cottage
Y Limón Amarillo + Miel De Maple - \$140
- 03 WAFFLES “BACON & EGGS” (3)
Con Huevos Fritos, Tocino Y Miel De Maple - \$165
- 04 BAGEL DE SALMÓN
Queso Crema, Queso de Cabra, Alcaparras,
Pepino, Jitomate, Cebolla Morada, Brotes De
Mostaza, Tzatziki Y Pimienta - \$145
- 05 AVOCADO TOAST **V** **NUEVO**
Pan Rústico Asado Y Aguacate, Con Mozzarella
Fresca, Pesto De Albahaca, Arúgula & Huevo
Duro - \$145
- 06 SÁNDWICH DE ATÚN-
AGUACATE-PEPINO
Atún Albacore, Mayonesa De Pimiento Morrón
Y Relish De Mostaza. En Pan Rústico Asado
Con Aceite De Oliva. Acompañado De Papas
A La Francesa O Ensalada De Arúgula
Y Limón - \$185

Happy Sunday Funday!

INDULGE

01 BREAKFAST BURGER

English Muffin, Hamburguesa De Res (100 gramos), Huevo Estrellado, Jalea de Whisky & Tocino, Queso Cheddar con Papas Country - \$175

02 "LA BOURDAIN" BURGER (57gr) **NUEVO**

Hamburguesa de Res(57gr) Queso Americano, Tocino, Cebolla Caramelizada, Pepinillos, Jitomate Fresco + Lechuga Iceberg. Mostaza, Secret Sauce.
Con opcion de Papas Gajo, Country o French Fries - \$155

03 LA PAPA / BAKED POTATO **NUEVO**

Papa Horneada Con Mantequilla, Pimienta Crackeada, Crema, Queso Cheddar, Catsup, Cebolla Blanca & Tocino - \$179

PROTEINA DELICIOSA

01 COBB SALAD **NUEVO**

Cubos De Pechuga De Pollo A La Parrilla (120gr), Huevo Duro, Jitomate, Queso Roquefort, Tocino, Aguacate, Lechuga, Cebollín, Berros & Apio. Vinagreta de Mostaza - \$225

02 TACOS DE RIB-EYE STEAK (3) (120 G)

En Tortilla De Maíz Tatemada, Port Salut, Mozzarella Fresca Y Queso Azul. Arúgula, Reducción De Vinagre Balsámico Salsa De Pera Y Serrano. Y Salsa Macha - \$195

03 TACOS DE CAMARÓN (3) (90 G)

Camarones En Batter De Cerveza Con Relish De Col Morada, Dip De Mayo & Syraha - \$195

04 CEVICHE PLAYA

Pescado Marinado En Limón, Cebolla Morada Y Pepino, Sobre Cama De Aguacate Y Leche De Tigre, Terminado Con Aceite De Oliva Extra Virgen. CORVINA (90 G) - \$180 / ROBALO (90 G) - \$260

05 TUNA TARTARE TOSTADA (90 G)

Atún Marinado En Salsa Teriyaki & Cilantro, Aguacate, Jardín De Brotes, Arúgula Y Chile Serrano Sobre Tortilla De Maíz Azul Frita - \$165

CLASICOS MEXICANOS

01 TACO DE CARNITAS **NUEVO**

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

02 CHILAQUILES AFROMEXICANOS

Con Huevos Estrellados, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco.
Con Side de Moros & Cristianos Y Plátano Macho - \$165

03 CECINA DE YECAPIXTLA (140 G)

Servida Con Frijoles, Queso Fresco, Crema, Cebollitas Cambay Asadas, Guacamole + Tortillas Y Salsa Verde - \$195

04 ARRACHERA (230 G)

A La Parrilla, Con Cebollitas Cambay Asadas, Chile Jalapeño Toreado, Tortillas Y Frijoles Charros - \$240


05 ENMOLADAS

Tortillas Fritas Rellenas De Pollo, Bañadas Con Mole Rojo, Crema De Rancho, Queso Fresco + Ensaladilla De Cebolla Morada, Chile Serrano & Jugo De Limón - \$170

CAFÉ, TÉ & HOT BEVERAGES

ESPRESSO BAR *100% ARABICA.

AMERICANO - \$45
CAPPUCCINO - \$65
LATTE - \$65
CAFÉ CON LECHE - \$65
FRENCH PRESS - \$63

PAN RÚSTICO - \$55
Con Mermelada De La Casa Y Mantequilla
PAN DULCE DA SILVA - \$48 Pieza 

TÉ

TÉ MR. SMITH - \$75
Estamos Orgullosos De Ofrecer Una Variedad
De Tés Importados Mr. Smith
LEMONGRASS - \$60
HIERBABUENA NATURAL - \$60
MANZANILLA - \$45

LECHE - \$45
CHOCOLATE ARTESANAL MEXICANO - \$58
CAFÉ REFILL - \$45

BRUNCH COCKTAILS

01 MIMOSAS
OJ - \$150
Piña Y Toronja - \$150
Fresa - \$159

02 WHAT'S UP DOC?
Jugo De Zanahoria,
Ginebra Bombay Sapphire,
Jengibre, Limón, Pimienta
De Cayena, Miel De Agave
- \$128

03 GOOD MORNING
SUNSHINE!
Jugo de naranja, Jugo
de Toronja, Soda, Vodka,
Campari - \$105

04 CLAMATO
Salsas, Tabasco,
Limón & Sal - \$60

