

**desayunos**

MOLLETES	85	AVENA	90
frijol negro / queso de rancho / albahaca / salsa de chile de árbol		coco / amaranto / azúcar mascabado / leche de almendra hecha en casa	

TARTINE DE JAMÓN SERRANO	70	YOGHURT LOCAL DE CABRA	115
requesón local / germen de alfalfa / semillas de girasol tostadas		granola casera / moras / miel de abeja local	

TARTINE DE AGUACATE	65	PAN TOSTADO	55
semillas de girasol tostadas / chile seco		mantequilla de almendra / miel de abeja local	

TARTINE DE CHAMPIÑONES	60	PAN FRANCÉS	100
mozzarella / pesto / ajonjolí / hierbabuena		pan de concha / miel de abeja local / moras	

TARTINE DE ZANAHORIA	60
feta / pistaches / menta	

CHILAQUILES VERDES	90
queso fresco / crema / cebolla morada	

OMELETTE	110
huevo local / espinaca / champiñón / queso regional	

HUEVOS REVUELTOS C/ JAMAICA	100
huevo local / cama de espinaca / salsa roja	

HUEVOS REVUELTOS C/ MACHACA	110
huevo local / cama de espinaca / salsa de chile de árbol	

+ huevo extra	20
---------------	----

**sandwiches**

PAVO Y MOZZARELLA	90
albahaca / tomate cherry / germen	

VEGETALES ROSTIZADOS	90
pimiento / zanahoria / calabaza / chayote / berenjena / jícama / pesto	

JAMÓN SERRANO	100
espinaca / aguacate / queso fresco / mayonesa de chipotle	

PORTOBELLO	90
mozzarella / pesto / pimiento / espinaca	

+ papas con romero	30
--------------------	----

**después de las 12 pm**

SOPA DE CHILE POBLANO	85
espinaca / broccoli / queso fresco	

TAQUITOS DORADOS DE JAMAICA	95
tortilla de maíz / frijol negro / queso de rancho / salsa de chiles secos	

TAQUITOS DORADOS DE CARNE	115
tortilla de maíz / frijol negro / queso de rancho / salsa de chiles secos	

BOWL DE QUINOA	115
rajas de chile poblano / calabaza / tomate deshidratado / queso feta / aceite de olivo extra virgen	

ENSALADA DE HIERBABUENA	125
espinaca / albahaca / espárrago / tomate cherry orgánico / semilla de girasol / vinagreta de gengibre	

ENSALADA GRIEGA	115
pepino / tomate / cebolla morada / pimiento / aceituna kalamata / queso feta	

**bebidas**

CAFÉ DEL DIA	30-60
prensa francesa / granos mexicanos + leche de almendra	10

CHAI	60
leche de almendra hecha en casa	

JUGOS NATURALES	40-50
naranja / verde / piña	

SHOT DE GENGIBRE	30
gengibre / limón / miel de abeja local	

SMOOTHIE DE AGUACATE	70
leche de almendra hecha en casa / plátano / miel de abeja local	

SMOOTHIE DE DÁTIL	80
leche de almendra hecha en casa / espresso	

AGUA DEL DIA	40
--------------	----

**breakfast**

MOLLETES 85  
black beans / queso de rancho / basil /  
artisanal dried pepper salsa

PROSCIUTTO TOAST 70  
local *requesón* / sprouts /  
toasted sunflower seeds

AVOCADO TOAST 65  
roasted sunflower seeds / chili flakes /  
EVOO / sea salt

MUSHROOM TOAST 60  
mozzarella / pesto / sesame seeds /  
greens

CARROT AND FETA TOAST 60  
pistachios / mint

GREEN CHILAQUILES 90  
*queso fresco* / sour cream / red onion

OMELETTE 110  
local free-range eggs / spinach /  
mushroom / regional cheese / red salsa

SCRAMBLED EGGS W/ HIBISCUS 100  
local free-range eggs / spinach / salsa

SCRAMBLED EGGS W/ MACHACA 110  
local free-range eggs / spinach / salsa

+ extra egg 20

OATMEAL 90  
coconut / amaranth / brown sugar /  
almond milk made in house

LOCAL GOAT GREEK YOGHURT 115  
house-made granola / blueberries /  
local honey

TOAST 55  
almond butter / local honey

FRENCH TOAST 100  
*concha* bread / blueberries / local honey

**sandwiches**

TURKEY AND MOZZARELLA 90  
basil / cherry tomatoes / sprouts

ROASTED VEGETABLES 90  
bell pepper / carrots / squash / chayote  
eggplant / jicama / pesto

PROSCIUTTO 100  
spinach / avocado / regional cheese /  
chipotle mayo

PORTOBELLO 90  
mozzarella / pesto / bell peppers /  
spinach

+ baked rosemary potatoes 30

**drinks**

COFFEE 30-60  
french press / mexican beans  
+ almond milk made in house 10

CHAI 60  
almond milk made in house

FRESH JUICES 40-50  
orange / green / pineapple

GINGER SHOT 30  
ginger / lemon / local honey

AVOCADO SMOOTHIE 70  
almond milk made in house / banana /  
local honey

DATE SMOOTHIE 80  
dates / almond milk made in house /  
espresso

AGUA FRESCA 40

**served after 12 pm**

POBLANO PEPPER SOUP 85  
spinach / broccoli / regional cheese

HIBISCUS TAQUITOS 95  
corn tortilla / black beans /  
*queso de rancho*

MEAT TAQUITOS 115  
corn tortilla / black beans /  
*queso de rancho*

QUINOA BOWL 115  
poblano pepper / zucchini / dried  
tomato / feta / EVOO

SPEARMINT SALAD 125  
spinach / basil / asparagus / organic  
cherry tomatoes / sunflower seeds /  
ginger vinaigrette

GREEK SALAD 115  
cucumber / tomato / bell pepper / feta /  
red onion / kalamata olives