

DESAYUNOS

Se sirven de Lunes a Viernes de 10:00 a 13:00 hrs.

Sábado y Domingo de 10:00 a 13:30 hrs.

Para Iniciar el Día

Plato de Frutas **\$46**

Pregunta por la Fruta del Día.

JUGOS Se sirven de 355 ml.

Sueño Rojo (Frutos Rojos y Naranja) **\$38**

Popeye (Piña, Apio, Espinaca, Naranja, Pepino y Manzana) **\$38**

Bugs Bunny (Naranja, Zanahoria, Jengibre y Miel) **\$38**

Naranja **\$32**

Zanahoria **\$34**

SMOOTHIES Y FRAPHELADOS **\$76**

Gelato de Yoghurt + Frutos del Bosque

Gelato de Yoghurt + Mango

Pasión Cítrica

Bebida Frappé de Infusión de Maracuyá y Sorbete de Limón.

Mango Maracuyá

Bebida Frappé con Sorbete de Maracuyá y Pulpa de Mango.

Pasión Roja

Bebida Frappé con Sorbete de Frutos Rojos, Pulpa de Fresa y Jugo de Naranja.

De Nuestro Horno de Pan

Croissant **\$30**

Chocolatín **\$38**

Concha de Mantequilla **\$30**

Rol de Canela **\$40**

Elaborado con Mantequilla y relleno de Azúcar con Canela, decorado con un cremoso topping sabor a Queso.

Ruleta de Nutella **\$38**

Masa de Croissant relleno de Nutella, crujiente por fuera y suave por dentro.

Hot Cakes Yelao **\$80**

3 esponjosos Hot Cakes, acompañados de Fruta de temporada y Miel Maple.

Pan Francés **\$70**

Pan Toast hecho en casa, con Azúcar, Canela y Miel Maple.

Hot Cakes con Nutella **\$85**

3 esponjosos Hot Cakes, bañados con Nutella, rebanadas de Plátano, Nuez y Fresa.

Para el Antojo Mañanero

Chilaquiles Verdes **\$70**

Totopos de Maíz, bañados en Salsa Verde de Tomate y Chile Serrano. Horneados a la Brasa Carbón. Servidos con Crema Ácida, mezcla de Quesos Panela y Chiapas con Cenizas de Tortilla, Cebolla Morada y Cilantro. Acompañados con Frijoles Refritos.

Chilaquiles Rojos **\$70**

Totopos de Maíz, bañados en Salsa Roja de Jitomate y Chipotle. Horneados a la Brasa Carbón. Servidos con Crema Ácida, mezcla de Quesos Panela y Chiapas con Cenizas de Tortilla, Cebolla Morada y Cilantro. Acompañados con Frijoles Refritos.

Torta de Chilaquiles **\$55**

Nuestros Clásicos Chilaquiles Verdes o Rojos servidos en Torta.

Acompaña tus Chilaquiles con:

- Pollo (80 grs.) \$25

- Cecina de Res (80 grs.) \$30

- Chorizo (80 grs.) \$25

- Huevo Estrellado \$12

Chilaquiles Parranderos **\$95**

Chilaquiles Rojos con Chorizo y Gratinados con Queso Manchego y Crema.

Enchiladas Suizas **\$95**

Tres Tortillas de Maíz, rellenas de Pollo, gratinadas con Queso y bañadas en Salsa Verde de Tomate, Chile Serrano y Crema Ácida. Horneadas a la Brasa Carbón.

Picaditas **\$55**

3 Picaditas con Salsa Martajada, mezcla de Quesos Panela y Chiapas y Cebolla.

- Con Huevo Revuelto **\$65**

- Con Chorizo **\$70**

- Con Cecina de Res (80 grs.) **\$80**

Tlacoyos **\$55**

Tlacoyos Rellenos de Frijol con Salsa Martajada, mezcla de Quesos Panela y Chiapas y Cebolla.

- Con Huevo Revuelto **\$65**

- Con Chorizo **\$70**

- Con Cecina de Res (80 grs.) **\$80**

Enfrijoladas Yelao **\$95**

3 Tortillas Rellenas a escoger de Huevo o Pollo Deshebrado bañadas con Salsa de Frijol al Chipotle, Crema, Queso y Chorizo.

Molletes **\$85**

4 piezas de Pan Baguette Horneadas con Mantequilla, Frijoles Refritos, Queso Mozzarella y tu sabor favorito. Acompañados de Pico de Gallo.

- Con Jamón **\$90**

- Con Chorizo **\$95**

- Con Chilaquiles **\$95**

Flautas de Pollo **\$70**

3 Tortillas de Maíz Fritas envueltas con Pollo Deshebrado, Lechuga, Queso, Crema y Salsa Verde.

Tacos Mixtos **\$70**

2 Tacos de Cecina de Res y Chorizo en Tortilla de Maíz, Con guacamole, Cebolla y Cilantro. Se acompañan de Salsa Martajada.

Tacos Camarón **\$90**

2 Tacos de Camarón en Tortilla de Harina con Queso, Pimiento, Cebolla Morada, Mayonesa Chipotle y Salsa Macha.

Tostada de Aguachile Negro de Camarón **\$65**

Camarón, Cebolla Morada y Pepino marinados en Salsa de Chiles Tatemados y Aguacate.

Tostada de Atún **\$65**

Tostada con base de Mayonesa de Chipotle, Atún Marinado en Salsa Ponzu, Aguacate, Poro Frito y espolvoreada con Chile de Árbol Troceado.

Plato Ejecutivo **\$130**

Arrachera (180 grs.) acompañada de Chilaquiles y Frijoles Refritos.

Huevos

Huevos Sincronizados **\$80**

2 Huevos Estrellados sobre una Sincronizada de Harina de Jamón y Queso. Bañados con Salsa Verde o Roja. Acompañados de Frijoles Refritos.

Huevos Rancheros **\$65**

2 Huevos Estrellados montados sobre dos Tortillas de Maíz, bañados con Salsa Verde o Roja. Acompañados de Frijoles Refritos.

Huevos Arrieros **\$90**

2 Huevos Estrellados sobre cama de Papas Fritas, Arrachera y Salsa Macha.

Huevos Ahogados **\$85**

2 Huevos Revueltos con Queso Mozzarella ahogados en Salsa Verde o Roja. Acompañados de Frijoles Refritos.

Huevos Árabes **\$85**

2 Huevos Estrellados, Aceite de Oliva, Jalapeños, Zaatar y Cecina. Acompañados de Pan Árabe.

Omelette Clásico **\$85**

Omelete relleno de Jamón, Champiñones y Queso Mozzarella. Acompañado de Ensalada Verde y una rebanada de Pan Toast hecho en Casa.

Omelette Alambrado **\$85**

Omelette relleno de Chorizo y Queso Mozzarella acompañado de Salsa Macha, Frijoles y una rebanada de Pan Toast hecho en Casa.

Omelette del Rancho **\$85**

Omelette relleno de Espinacas y Queso Panela. Acompañado de Ensalada Verde y una rebanada de Pan Toast hecho en Casa.

Omelette de Chilaquiles **\$85**

Omelette relleno de Chilaquiles en Salsa Verde o Roja, Crema Ácida, mezcla de Quesos Panela y Chiapas. Acompañado de Frijoles Refritos.

Huevos Aporreados **\$85**

2 Huevos Revueltos con Cecina de Res y Salsa Martajada. Acompañados de Frijoles Refritos.

Huevos Canadienses **\$75**

2 Huevos Revueltos con Lomo Canadiense, Tocino y Cebolla. Acompañados de Frijoles y Pan Toast hecho en Casa.

Huevos Revueltos al Gusto **\$65**

3 Huevos Revueltos, elige un ingrediente: Jamón, Tocino, Chorizo, Salchicha o a la Mexicana. Acompañados de Frijoles Refritos y una rebanada de Pan Toast hecho en Casa.

Emparedados

Croissant Sensacional **\$65**

Croissant, Jamón, Queso Mozzarella, Arúgula y un Huevo Estrellado.

Grilled Cheese Sandwich **\$80**

Pan Toast hecho en Casa, Queso Mozzarella, Cheddar y Gouda con Mayonesa Chipotle.

Club Sandwich **\$110**

Pan Toast hecho en Casa, Pollo, Jamón, Tocino, Queso Mozzarella, Mayonesa, Lechuga y Jitomate, acompañado de Papas a la Francesa.

Pepito Veggie **\$105**

Hongo Portobello asado en Horno de Brasa Carbón, Espinacas a la Crema y Jitomate Deshidratado, acompañado de Papas a la Francesa.

Pepito de Arrachera **\$125**

Arrachera (150 grs.), Guacamole, Pimientos Asados, y Alioli de Jalapeño, acompañado de Papas a la Francesa.

Botanas

Papas a la Francesa **\$60**

Papas Bravas **\$70**

Nachos a la Brasa **\$125**

Arrachera picada, Tortillas y Jalapeños tatemados en Horno de Brasa Carbón, Queso Mozzarella fundido, Guacamole, Crema y Cenizas.

Paquete Clásico por **\$90**

Aplica solo en la Mesa de la Abundancia.

• Chilaquiles Verdes o Rojos acompañados de Frijoles Refritos

• Dos Huevos Revueltos combinados con 1 ingrediente a elegir: Jamón, Salchicha, o a la Mexicana. Acompañados de Frijoles Refritos.

• Grilled Cheese Sandwich

• Croissant sensacional

• 1 Taza de Café Americano o 1 Té Negro Frío.

Agrega a cualquier Alimento **\$60**

Para Incluir en tu Desayuno:
Café Americano Ilimitado* o
Taza de Chocolate o Infusión
y Jugo (240 ml.) o Fruta (100 grs.)

*El café americano ilimitado se sirve hasta la 01:00 P.M.

Bebidas Refrescantes

Agua de la Casa (480 ml.) Horchata con Melón	\$38
Limonada o Naranja. Natural o Mineral (480 ml.)	\$35
Limonada Rosa (480 ml.)	\$44
Mojito Yelao de Fresa (480 ml.) Pulpa de Fresa + Limón + Mezcla de Menta y Hierbabuena + Agua Mineral	\$48
Mojito Yelao de Maracuyá (480 ml.) Pulpa de Maracuyá + Limón + Mezcla de Menta y Hierbabuena+ Agua Mineral	\$48
Maracuyá Spa (480 ml.) Maracuyá + Flor de Saucó	\$44
Naranja Dragon Fruit (480 ml.) Pitaya + Jugo de Naranja + Jugo de Limón	\$44
Black (480 ml.) Jugo de Arándano + Jugo de Naranja + Jugo de Limón + Frutos Rojos + Menta	\$48
Cocorchata (480 ml.) Horchata + Coco molido	\$44
Horchata Pitaya (480 ml.) Horchata + Pitaya	\$44
Mango Fresh (480 ml.) Jugo de Naranja + Pulpa de Mango + Agua Mineral	\$46
Mango Maracuyá (480 ml.) Pulpa de Maracuyá + Pulpa de Mango + Agua Mineral	\$46
Té Negro Frío (480 ml.)	\$35
Té Tiki (480 ml.) Té Negro + Jugo de Arándano + Frutos del Bosque	\$46
Flotante Sorbete de Limón + Coca-Cola	\$68
Yelulú Frambuesa Sorbete de Limón + Refresco Lulú Frambuesa	\$68
Yelulú Piña Sorbete de Maracuyá + Refresco Lulú Piña	\$68
Tinto Frío Sorbete de Limón + Vino Tinto Español	\$80
Blanco Frío Sorbete de Maracuyá + Vino Blanco Español	\$80
Refrescos Coca-Cola, Sidral Mundet, Fresca, Agua Mineral, Coca Cola sin Azúcar, Lulú Piña, Lulú Frambuesa	\$38
Agua Natural embotellada	\$24

Bebidas con Café

Espresso Sencillo (1oz.)	\$25
Espresso Doble (2oz.)	\$30
Espresso Cortado (2oz.)	\$28
Espresso Americano (8oz.)	\$32
Capuchino (Frío o Caliente)	\$40
Moka (Frío o Caliente)	\$45
Capuchino Caramel (Frío o Caliente)	\$48
Capuchino Vainilla (Frío o Caliente)	\$48
Latte Vainilla Frappé	\$60

Bebidas de Especialidad

Chai Latte (Frío o Caliente)	\$62
Chai Vainilla Latte (Frío o Caliente)	\$62
Dirty Chai Shot de Espresso + Chai	\$68
Leche Dorada (Caliente) Cúrcuma + Gengibre + Canela + Miel	\$48
Taro (Frío o Caliente)	\$62
Matcha (Frío o Caliente)	\$62
Capuchino Ron-Ron Espresso + Leche + Rompope + Ron Blanco	\$60
Chocolate (Frío o Caliente)	\$42
Chocolate con Malvaviscos	\$46
Chocolate Almendrado	\$52

TISANAS Y TÉS \$34

Fresa Kiwi
Maracuyá
Moras de la Selva
Té Verde con Menta
Relax

CERVEZA

Indio	\$40
Tecate	\$40
Tecate Light	\$40
XX Ámbar	\$42
XX Láger	\$42
XX Láger Ultra	\$42
Bohemia Clara	\$46
Bohemia Oscura	\$46
Bohemia Cristal	\$46
Amstel	\$50
Heineken	\$50
Jabalí Hellesbock	\$80
Jabalí Salvajita	\$80
Tempus Dorada	\$80
Tempus Doble Malta	\$80
Lagunitas Ipa	\$80
Paulaner Müncher Hell	\$150
Vaso Chelado	\$14
Vaso Michelado	\$12
Clamato	\$40
Complemento de Clamato	\$22

Si deseas algún Vino o Destilado, favor de pedirle la Carta a tu Mesero.



COCTELES

CLERICOTS

Vino Tinto Español + Soda Sangría + Vodka + Manzana y Melón Picado.

- Jarra (1.7 lts.)	\$225
- Vaso (480 ml.)	\$65

Tinto de Verano

Vino Tinto Español + Sprite.

- Jarra (1.7 lts.)	\$195
- Vaso (480 ml.)	\$58

Sangría Primavera

Vino Blanco, Jugo de Piña, Soda Lima Limón, Mezcla de Menta y Hierbabuena.

Sangría 2.0	\$65
--------------------	-------------

Vino Tinto, Vodka, Jugo de Arándano y Jugo de Naranja.

Sangría Tropical

Vino Blanco, Maracuyá, Flor de Saucó y Soda Lima Limón.

MARGARITAS

Preparadas con nuestros Sorbetes y Tequila José Cuervo Tradicional.

- Limón
- Maracuyá

Gin Pasión

Ginebra (75 ml.) + Limonada Rosa+ Jugo de Arándano + Jengibre + Agua Mineral.

Gin Citrus

Ginebra (75ml.) + Frutos Rojos + Gajos de Naranja + Pepino + Soda Lima Limón.

Gin Destello

Ginebra + Flor de Saucó + Maracuyá + Rodaja de Limón + Menta y Hierbabuena + Agua Mineral.

Gin Bella

Ginebra + Infusión de Moras de la Selva + Agua Quina + Ahumado con Canela.

Gin Lola

Ginebra + Limón Amarillo + Pimienta Rosa + Agua Quina.

Mojito 2.0

Pulpa de Fresa + Limón + Ron Blanco + Mezcla de Menta y Hierbabuena + Agua Mineral.

Piña Colada

Ron Blanco + Sorbete de Piña + Crema de Coco.