

Desayuno menú

9am-2pm

Platos fuertes

Flautas ahogadas	\$180
Atún ahumado, huevos pochados, salsa roja	
Omelette con chicharrón prensado	\$160
Chile guajillo, queso asadero, frijoles refritos y aguacate	
Chilaquiles regios	\$170
Papada de cerdo, chile guajillo, queso cotija, epazote, aguacate	
Gordita en su jugo	\$185
Rellena chicharrón, carne en su jugo estilo Guadalajara, huevo pochado, cebolla cambray	
Enchilada norteña	\$175
Huevo revuelto con chorizo, gratinado de queso asadero y salsa roja, papas y aguacate	
Birria	\$175
De res con caldo, acompañada de tortilla, cilantro, cebolla	

Entradas

Hot cakes c/tocino	\$145
Tradicionales con miel maple, mantequilla, compota de frutos	
Bowl de chía	\$120
Yogurt griego, chía, miel de agave, fresas, granola y menta	
Chalupas poblanas	\$110
Divorciadas, pollo desmenuzado, cebolla y queso	

Postres

French toast	\$150
Pan brioche, 3 leches, canela, miel de agave, coulis de frutos rojos	
Ice cream sandwich	\$95
Galleta de chocolate, helado de arroz con leche	
Pay de limón	\$130
Con helado de vainilla	



Comida/Cena menú

2pm-11pm

Tacos

Pastor negro	\$50
Tortilla maíz, puerco, piña	
Volcán	\$65
Tortilla harina, puerco, costra de queso	
Baja	\$80
Tortilla harina, pescado empanizado, coleslaw, feta	
Bellaco	\$80
Tortilla harina, camarón, chipotle, queso, aguacate	
Costra & arrachera	\$95
Tortilla de harina, queso, pimiento y cebolla	

Empanadas

Carne angus	\$80
Huevo, olivas, comino	
Camarón	\$70
Queso crema, chipotle, tomate	
Portobello	\$75
Espinaca y queso	

Starters

Queso fundido	\$150
Chorizo, chile serrano, tortillas	
Tostada de atún	\$120
Asiento de cerdo, avocado, salsa macha, tomate, cebolla	
Aguachile verde	\$200
Camarón, salsa verde, pepino, cebolla morada	
Sope de pulpo	\$95
Con salsa verde	
Patacón	\$95
Salsa mexicana, aguacate y frijol	

Gorditas & Arepas

Gordita huitlacoche	\$100
Papada, epazote y chile serrano	
Gordita cochinita	\$95
Frijol negro, lechuga, cebolla	
Arepa chicharrón	\$70
Adobado en chile guajillo	
Arepa reina pepiada	\$80
Pollo, mayo, aguacate	



Cena menú

5pm-11pm

Principales

Pechuga al mole rosa \$280

Estilo mariposa con acelga,
queso de cabra y arándanos

Pasta con mariscos \$320

Tagliatelle, pulpo, camarón,
callos, parmesano y crema

De la parrilla

Picaña* \$350

Estilo brasileño, 350 gramos

Arrachera* \$450

Al natural, 350 gramos

Ribeye* \$550

Sonora prime, 450 gramos

*Todos nuestros cortes se cocinan a las brasas de leña de mesquite y vienen con papa cambray frita y salsa de la casa

Guarniciones

Mac&cheese \$160

Con tocino

Papas a la francesa \$130
con parmesano y trufa

Vegetales al grill \$160

Con miel de agave



Ensaladas

Morada \$160

Betabel, camote, jícama,
toronja, mix de verdes, queso de
cabra, miel de agave

Quinoa \$150

Lechuga, garbanzo, queso feta,
olivas, pimientos, aderezo de cítricos

Choripanes

Choripán porteño \$140

Chorizo argentino, chimichurri

Choripán al pastor \$150

Puerco marinado, chorizo argentino

Postres

Churros \$110

Con salsa de chocolate y lechera

Sandwich de helado \$95

Helado de arroz con leche y
galletas con chips de chocolate

Pay de limón \$130

Con helado de vainilla

