



DESAYUNO

ESPECIALES TOROTE

HUEVOS BENEDICTINOS EN FOCACCIA 340

Jamón serrano, tomates secos, hierbas frescas

HUEVOS FRITOS EN ESTOFADO DE FRIJOL NEGRO CON LANGOSTA Y LONGANIZA 390

Plátano macho, hoja santa y aguacate

CHILAQUILES CON CAMARÓN Y CHICHARRÓN EN SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE 380

Huevo al gusto y aguacate

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO A LA TALLA 340

Aguacate, jitomate, queso de cabra

HUEVOS FRITOS ESTILO TURCO SOBRE YOGURT CON HIERBAS 280

Salsa macha, verduras a la parrilla, semillas de calabaza

SÁNDWICH DE PANZA DE CERDO CON HUEVO FRITO 340

Escabeche de zanahoria y mayonesa picante de habanero, chips de malanga y papa

CROQUE MADAME DE PAVO Y QUESO ASADERO 320

Huevo frito y camote con papas al horno de leña

ENCHILADAS DE BARBACOA DE COSTILLA DE RES 360

Adobo de chiles secos, aguacate y huevo frito

BURRITOS DE MACHACA DE RES DE SAN ANTONIO Y HUEVOS REVUELTOS 240

Queso panela asado, guacamole

CHILAQUILES 210

Totopos de tortilla horneados con aceite de oliva, elección de salsa, aguacate, crema agria y queso Cotija.

Elección de salsa: Adobo de chiles secos, tomatillo y epazote o mole

COMPLEMENTOS ADICIONALES

Queso Asadero fundido 96

Huevo extra 40

½ Aguacate 40

170 g Pechuga a la parrilla 140

170 g Costilla de res desmenuzada en Barbacoa 210

150 g Filete de Nueva York a la parrilla 360

160 g Camarones a la parrilla 310

50 g Escamoles al sartén 520

HUEVOS AL GUSTO (2) 225

Revueltos, fritos, estrellados o volteados, pochados

Servidos con tocino ahumado, ensalada de hojas verdes, camote y papas horneadas

OMELETTE DE 3 HUEVOS 245

Elección de 3 elementos para rellenar

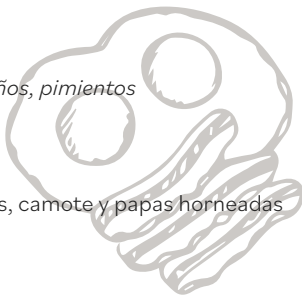
Verduras: Champiñones, tomates, calabacitas, jalapeños, pimientos

Hojas: Espinacas, kale, hierbas

Proteína: Tocino, chorizo, salmón ahumado, machaca

Queso: Ramonetti, panela, panela de cabra o quesillo

Servido con tocino ahumado, ensalada de hojas verdes, camote y papas horneadas



Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA.

LIGERO Y SALUDABLE

FILETE DE NUEVA YORK 170 G, CALABACITAS, HUEVO REVUELTO O FRITO 480

PECHUGA DE POLLO SOBRE ENSALADA DE ESPINACAS, FARRO Y HUEVO COCIDO 220

TOSTADO DE AGUACATE 260

Pan de masa madre y carbón activado, calabazas asadas, queso panela de cabra

QUESO PANELA DE CABRA AL HORNO, HUITLACOCHÉ ASADO Y SALSA VERDE 260

“BUDDHA BOWL” CON CAMOTE, GARBANZOS, AGUACATE, QUINOAY TOMATES 220
Chayote, hierbas de jardín, aderezo de cúrcuma y vinagreta de sidra

FRESAS Y MORAS, HELADO DE KÉFIR, ADEREZO DE MIEL Y MENTA 290

DULCE

PAN FRANCÉS DE ZANAHORIA REVOLCADO EN AZÚCAR DE COCO 205

Helado de mascarpone, salsa de caramelo, sal de mar



CONCHA DE CHOCOLATE RELLENA DE HELADO DE CAFÉ, COMPOTA DE MORAS 160

ROLLO DE CANELA CON PLÁTANO AL HORNO DE LEÑA, HELADO ROMPOPE 190

VINO ESPUMOSO

RIVAROSE BRUT 270

Provence, Francia

VILLA SANDI PROSECCO, IL FRESCO 270

Veneto, Italia

DOS BÚHOS ROSÉ 369

San Miguel de Allende, México

TATTINGER BRUT RESERVE 1,190

Champagne, Francia

BEBIDAS

Espresso 60

Americano 60

Capuchino 90

Latte 80

Frappe 80

Cold brew de piña 12 hrs 110

Hierbas de jardín e infusión de limón 55

Jugo de naranja 70

Agua sin gas en lata 355ml 48

Aqua Panna 505ml 102

CÓCTELES

Espresso tonic Romano 160

Michelada con aguachile de camarón 210

“La cura” jugo de zanahoria, agua de coco, electrolito de coco, agua mineral y sal 140

Bloody Mary con chiltepin y tomates del huerto 170

Breakfast Spritz 190

Carajillo 190

SMOOTHIES Y LICUADOS

Nopal, espinacas, pepino, piña, apio y pasto de trigo 120

Frutos rojos, yogurt griego, jugo de naranja, cardamomo 160

Papaya, mango, jugo de naranja, vainilla 155

Matcha, agua de coco, kéfir 155

Plátano, chocolate oscuro, kéfir 155



SHOTS “EYE OPENER” DE JENGIBRE

Betabel, jengibre y zanahoria 110

Piña, jengibre y cúrcuma 110

Limón, jengibre, romero y pimienta de cayena 110



BREAKFAST

EVERYDAY SPECIALS

BENEDICT ON FOCACCIA 340

Cured ham, sundried tomatoes, black olives

FRIED EGGS ON LOBSTER, SPICED PORK SAUSAGE & BLACK BEAN STEW 390

Ripe plantain, acuyo leaf and avocado

CHILAQUILES WITH SHRIMP AND PORK RINDS WITH CREAMY CHIPOTLE SAUCE 380

Eggs any style and avocado

ADOBO SPICED GRILLED SALMON IN BAGEL 340

Avocado, tomato & goat cheese spread

TURKISH STYLE FRIED EGGS ON HERBED YOGURT 280

Salsa macha, grilled vegetables, pumpkin seed

PORK BELLY SANDWICH WITH FRIED EGG 340

Carrot escabeche and habanero spiced mayo, taro chips

TURKEY BREAST “CROQUE MADAME” WITH ASADERO CHEESE 320

Fried eggs and roasted potatoes & sweet potatoes

BRAISED SHORT RIB ENCHILADAS 360

Adobo rojo, avocado & fried egg

SHREDDED DRIED BEEF BURRITOS WITH REFRIED BEANS AND POBLANO PEPPER BURRITOS 240

Eggs any style, panela cheese and guacamole

CHILAQUILES 210

Olive oil baked tortilla chips, choice of salsa, avocado, sour cream & Cotija cheese.

Salsa choice: Dried chilis red or Tomatillo & epazote salsa verde or home made Mole

ADDITIONAL COMPLEMENTS

Melted Asadero cheese 96

Extra egg 40

½ Avocado 40

6oz Grilled chicken breast 140

6oz Braised shredded beef short rib 210

5.5oz Grilled New York steak 360

6oz grilled Shrimp 310

1.8oz Pan roasted ant's eggs “Escamoles” 520

EGGS ANY STYLE 225

Scrambled, sunny side up, basted, over easy or poached

Served with smoked bacon, greens salad and baked sweet potato & new potatoes

3 EGGS OMELETS 245

Choice of 3 fillings

Vegetables: Mushrooms, tomatoes, zucchini, jalapeños, bell peppers

Leaves: Spinach, kale, herbs

Protein: Bacon, chorizo, smoked salmon, machaca

Cheese: Ramonetti, panela, goat milk or quesillo

Served with greens salad and baked sweet potato & new potatoes



LIGHT & HEALTHY

AVOCADO TOAST 260

Activated charcoal sour dough bread, roasted squash, goat panela cheese

CHICKEN BREAST ON SPINACH & FARRO SALAD, BOILED EGG 220

NEW YORK STEAK 6OZ, GRILLED ZUCCHINI, SCRAMBLED OR FRIED EGGS 480

BAKED GOAT PANELA CHEESE, ROASTED HUITLACOCHÉ & SALSA VERDE 260

SWEET POTATO BUDDHA BOWL, CHICKPEAS, AVOCADO, QUINOA & TOMATOES 220

Chayote, garden herbs

FRESH BERRIES & KEFIR ICE CREAM WITH MINT HONEY DRESSING 290

SWEET

CARROT BRIOCHE "FRENCH TOAST" 205

Mascarpone ice cream, caramel sauce, sea salt



CHOCOLATE CONCHA & COFFEE ICE CREAM, BERRIES COMPOTE 160

WOODFIRE BAKED PLANTAIN CINNAMON ROLL, ROMPOPE ICE CREAM 190

SPARKLING WINE

RIVAROSE BRUT 270

Provence, France

VILLA SANDI PROSECCO, IL FRESCO 270

Veneto, Italy

DOS BÚHOS ROSÉ 369

San Miguel de Allende, México

TATtingER BRUT RESERVE 1,190

Champagne, France

BEVERAGE

Espresso 60

Americano 60

Cappuccino 90

Latte 80

Frappe 80

Pineapple Cold brew 12 hrs 110

Garden herbs & lemon infusion 55

Orange juice 70

"Open water" Canned Still water 355ml 48

Aqua Panna 505ml 102

COCKTAILS

Espresso & tonic Romano 160

Shrimp aguachile n´ Michelada 210

Lemon, carrot & coconut, Hangover cure 140

Chiltepin spiced garden tomatoes Bloody Mary 170

Breakfast Spritz 190

Carajillo 190

SMOOTHIES & BLENDS

Nopal, spinach, cucumber, pineapple, celery & wheat grass 120

Berries, Greek yogurt, orange juice, cardamon 160

Papaya, mango, orange juice, vanilla 155

Matcha, coconut water, kefir 155

Banana, dark chocolate & kefir 155



EYE OPENER GINGER SHOOTS

Beetroot, ginger & carrot 110

Pineapple, ginger & turmeric 110

Lemon, ginger, rosemary & cayenne pepper 110