



Desayunos completos



Desayunos

Lunes a viernes de 9:00 a.m. a 1:00 pm

Nuestros desayunos completos incluyen:

- Pan dulce hecho en casa
- Café americano con refill
- Jugo de naranja, toronja o zanahoria (240 ml)
- Charola de fruta mixta, acompañada de queso cottage y granola.

Ave María **\$220**

Huevos estrellados (110 g), montados sobre una sincronizada de jamón de pierna (30 g), queso oaxaca y chícharos. A elegir: salsa verde, salsa roja o mole.

Del Kiosko (3 piezas) **\$230**

Crepas mixtas de nuestra tierra: de champiñones, cuitlacoche y flor de calabaza. Salsa a elegir: chipotle, poblana, queso mozzarella o pomodoro.

Chilaquiles al barro **\$255**

A elegir entre verdes o rojos, con queso oaxaca, queso panela y crema.

Proteína a elegir: huevos (110 g), cecina (120 g), arrachera (100 g) o pollo (100 g).

Coyoacán **\$230**

Omelette (110 g) de los Dioses: cuitlacoche guisado con tocino (30 g) y epazote.

Huevos chilorio **\$235**

Huevos revueltos (110 g) con chilorio y guarnición de frijoles negros refritos.

Huevos papa y chorizo **\$215**

Huevos revueltos (110 g) con papa y chorizo (60 g).

Huevos benedictinos **\$255**

Huevos (110 g) montados en muffin inglés, gratinados con salsa holandesa.

Proteína a elegir: jamón de pierna (60 g) o láminas de salmón ahumado (60 g).

Omelettes



Al gusto (200 g) **\$130**

A elegir 2 ingredientes: champiñón, flor de calabaza, a la mexicana, jamón (60g), chorizo (60 g) o queso oaxaca.

Ingrediente extra **\$35**

Flor de calabaza **\$135**

Omelette (110 g) de flor de calabaza, servido en salsa de chile poblano con granos de elote, perfumado con epazote.

Popeye **\$145**

Salmón ahumado (30 g), espinaca y espárrago revueltos en claras de huevo, montados sobre cama de flor de calabaza con jitomate y aguacate.

De los Dioses **\$130**

Cuitlacoche guisado con tocino y epazote.



Todos los omelettes se pueden pedir con puras claras.

Tostadas de huevo yucatecas * \$105

Huevos fritos (2 piezas) gratinados y montados en tostadas con cama de frijol, bañado en salsa roja o verde.

Enchiladas suizas (3 piezas) \$140

Rojas, verdes o divorciadas, rellenas de pollo (120 g), gratinadas con queso mozzarella.

Enmoladas (3 piezas) \$140

En mole poblano, a elegir entre pollo (120 g) o queso panela.

Huevos rotos en cazuela \$150

Huevos (2 piezas) servidos con cebolla caramelizada, papa cambray y jamón serrano (30 g).

Enfrijoladas veracruzanas (3 piezas) \$140

Tacos de huevos revueltos naturales bañados en salsa de frijol, chorizo (50 g) y chile cuaresmeño.

Quesadillas Moctezuma (3 piezas) \$125

De flor de calabaza, cuitlacoche y champiñones con queso oaxaca.

Chilaquiles \$100

Rojos, verdes, divorciados o con mole.

Con huevo* (2 piezas) \$120

Con pollo (100 g) \$140

Con arrachera* (100 g) \$150

Con cecina de Yecapixtla (100 g) \$150

Nopal asado \$95

Nopal tiernito asado y queso panela en un espejo de salsa verde.

**El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.*



Especialidades

Clásicos



Club sandwich (220 g) **\$140**

Pan de caja cortado en triángulos con tocino (40 g), jamón de pavo (60 g), pechuga de pollo (100 g), queso panela, jitomate y lechuga, acompañado de papas a la francesa.

Hot cakes (2 piezas) **\$80**

Acompañados con miel maple o de abeja.

Con jamón (75 g) **o tocino** (75 g) **\$105**

Waffle (1 pieza) **\$95**

Acompañado con mermelada de su elección.

Con jamón (75 g) **o tocino** (75 g) **\$115**

Molletes con chorizo o jamón **\$105**

(2 piezas)

Hechos con nuestro pan del día, chorizo (80 g) o jamón (80 g), frijoles refritos y queso tipo manchego.

Plato de frutas (150 g) **\$60**

Mix de frutas de temporada de su elección.

Con fresas, queso cottage (40 g),
granola (20 g) **y yogurt** (40 g) **\$75**

**Corn Flakes, Zucaritas o
Chococrispis** (38 g) **con leche** (240 ml) **\$45**

Pan de caja tostado (3 piezas) **\$35**

Pan dulce hecho en casa (1 pieza) **\$17**

Regionales



Almuerzos



Huevos al gusto (2 piezas) **\$140**

A elegir 2 ingredientes: a la mexicana, jamón de pierna (60 g), chorizo (60 g), tocino (60 g), queso, champiñón, tibios o salchicha (60 g).

Ingrediente extra **\$35**

Machaca con huevo Sonora **\$130**

Huevo con machaca (60 g) bañado en salsa roja con jitomate, cebolla y chile serrano.

Huevos motuleños Yucatán **\$120**

Huevos fritos (2 piezas) sobre tostadas untadas con frijol, bañados en salsa de tomate con chícharo, plátano, queso panela y jamón de pierna (60 g).

Pechuga con chilaquiles **\$185**

Pechuga de pollo asada (160 g) con chilaquiles rojos o verdes, acompañada de guacamole y frijoles refritos.

Huasteco * **\$205**

Filete de res estilo tampiqueña (200 g) acompañado de chilaquiles rojos o verdes, frijoles refritos y rajas poblanas.

Arrachera a caballo * **\$205**

Arrachera (200 g) con papas fritas y dos huevos estrellados (110 g).

**El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.*



Extras

Guarniciones:

Papas a la francesa (150 g)	\$80
Mix de lechugas (100 g)	\$35
Frijoles refritos (150 g)	\$50

Ingredientes:

Queso de cabra (60 g)	\$90
Orden de champiñón (80 g)	\$45
Tocino (80 g)	\$40
Queso oaxaca (80 g)	\$35
Queso panela (80 g)	\$40
Jamón de pierna (100 g)	\$40
Jitomate rebanado (80 g)	\$25
Abanico de aguacate (60 g)	\$40
Queso cottage (30 g)	\$35
Huevo (1 pieza)	\$25



Cualquier reacción alérgica o intolerancia por el consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal.

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están expresados en moneda nacional.

Bebidas

Café americano Refill (240 ml)	\$55
Café de olla Refill (240 ml)	\$55
Expresso (60 ml)	\$45
Expresso doble (120 ml)	\$65
Expresso cortado (60 ml)	\$55
Capuccino (240 ml)	\$65
Capuccino con sabor (240 ml) Cajeta, vainilla y chocolate.	\$80
Latte (230 ml)	\$60
Té (240 ml) Manzanilla, limón y hierbabuena.	\$45
Té chai (360 ml)	\$65
Chocolate caliente (240 ml)	\$60
Infusiones (480 ml) Moras de la selva, fresa-kiwi, chabacano, amaretto, tango mango, verde jazmín, verde-menta, verde champagne, verde-piña-jengibre, relax, honey bee o earl grey.	\$75
Vaso con leche entera (360 ml)	\$40
Malteada (360 ml) Fresa, vainilla o chocolate.	\$95
Jugo (300 ml) Naranja, toronja o zanahoria	\$45
Jugo verde (300 ml) Nopal, apio, piña, toronja y perejil	\$55
Jugo de temporada (300 ml) Mandarina (octubre-diciembre)	\$60
Mimosa (240 ml) Jugo de naranja y vino blanco espumoso Champbrule, decorada con una cereza.	\$120

*Las bebidas se pueden preparar con leche de su elección:
entera, deslactosada o leche de soya.*

Café de refill, únicamente acompañado de alimentos.