

PRENSADOS EN FRÍO	SMOOTHIE																												
<p>JUGOS DE FRUTA \$155 Naranja, toronja, zanahoria y papaya</p> <p>ENERGÍA VERDE \$200 Nopal, pepino, perejil, kale, limón, jengibre y manzana verde</p> <p>ANTIINFLAMATORIO \$200 Zanahoria, jengibre, mandarina y cúrcuma</p> <p>ANTIOXIDANTE \$170 Betabel orgánico, bayas, manzana y apio</p> <p>SHOT DE PROBIÓTICOS \$95 Cúrcuma, jengibre y manzana verde</p>	<p>VITAMÍNICO \$220 Guanábana, plátano, aguacate, crema de coco y semillas de chía</p> <p>TROPICAL \$210 Agua de coco, piña, maracuyá y mamey</p> <p>BRILLO MATUTINO \$200 Cilantro, jengibre, naranja, piña y matcha</p>																												
DULCES TENTACIONES	GRANOS Y SEMILLAS																												
<p>TOSTADAS FRANCESAS CON ESPECIAS MEXICANAS \$420 ^{Opcional} Xoconostle y crema de vainilla de Chinantla 60 GR</p> <p>NUESTROS PANCAKES \$480 Harina de Ramón, concentrado de aguamiel, mantequilla de cedrón 30 GR y fresas maceradas</p> <p>PAN DULCE \$130 Pan artesanal de la casa, cremoso de queso 30 GR y cajeta de Celaya</p>	<p>AVENA ORGÁNICA \$270 ^{Opcional} Leche de almendra, nuez de la India, plátano dominico, azúcar de coco, harina de plátano y arándanos</p> <p>PUDÍN DE CHÍA \$305 Macadamia, papaya deshidratada, coco y maple</p> <p>TAZÓN DE AÇAÍ \$385 Fruta tropical de la temporada, granola artesanal, frutos rojos, dátiles</p>																												
BIENESTAR	DESAYUNO COMPLETO																												
<p>FRUTA TROPICAL DE TEMPORADA \$375 Granola y yogurt 30 GR</p> <p>FRITTATA DE CLARAS DE HUEVO 120 GR \$540 Queso maduro mexicano 30 GR, jocoque 30 GR, pepita y quelites</p> <p>TOSTADA DE AGUACATE 150 GR \$535 Pan multigrano, crema de nuez de la India 30 GR, hojas brassicas y aceite de oliva de chile cascabel</p> <p>Añadir 2 huevos pochados 60 GR \$140 Añadir salmón ahumado 90 GR \$240</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>SHAKSHUKA MAYA 60 GR \$540 ^{Opcional} ^{Opcional} Huevos horneados 60 GR, salsa chiltomate, garbanzo, cebolla en escabeche, cilantro, chaya y queso de cabra 60 GR</p> </div>	<p>CONTINENTAL \$490 Fruta tropical, pan artesanal, selección de semillas y granos</p> <p>HUEVOS AL GUSTO 60 GR \$555 Dos huevos 60 GR, papas, frijoles 30 GR, tocino 30 GR, salchicha 30 GR y ensalada</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>BENNY DE BRISAS 120 GR \$650 Dos huevos pochados 60 GR, cerdo criollo pibil 30 GR, salsa holandesa de chile habanero 30 GR, picaditas, ensalada y verdolaga asada</p> </div> <p>HUEVOS REVUELTOS ESTILO FRANCÉS 60 GR \$685 Trufa de temporada, huitlacoche, cebollín y pan brioche</p> <p>HUEVOS RANCHEROS 60 GR \$615 Dos huevos fritos 60 GR, tortilla, jamón de pavo 30 GR, cebolla, cilantro, ibes y salsa de chile pasilla</p> <p>TLAYUDA \$555 Queso Oaxaca 30 GR, chorizo 30 GR, aguacate 30 GR, cebolla y salsa de tomatillo</p> <p>Añadir 2 huevos fritos 60 GR \$145</p>																												
ACOMPAÑAMIENTOS																													
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">TOCINO AHUMADO 60 GR</td> <td style="text-align: right;">\$175 </td> </tr> <tr> <td>SALCHICHA DE DESAYUNO 60 GR</td> <td style="text-align: right;">\$210 </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Pavo o cerdo</td> </tr> <tr> <td>AGUACATE 120 GR</td> <td style="text-align: right;">\$210 </td> </tr> <tr> <td>PAPAS DE LOS MOCHIS 60 GR</td> <td style="text-align: right;">\$190 </td> </tr> <tr> <td>ESPÁRRAGOS 60 GR</td> <td style="text-align: right;">\$230 </td> </tr> <tr> <td>FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN 60 GR</td> <td style="text-align: right;">\$165 </td> </tr> <tr> <td>SALMÓN AHUMADO 120 GR</td> <td style="text-align: right;">\$320 </td> </tr> </table>	TOCINO AHUMADO 60 GR	\$175	SALCHICHA DE DESAYUNO 60 GR	\$210	Pavo o cerdo		AGUACATE 120 GR	\$210	PAPAS DE LOS MOCHIS 60 GR	\$190	ESPÁRRAGOS 60 GR	\$230	FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN 60 GR	\$165	SALMÓN AHUMADO 120 GR	\$320	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 40%;">Recomendación de Spa</td> <td style="width: 30%;"></td> <td>Sin lácteos</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vegetariano</td> <td></td> <td>Libre de Gluten</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vegano</td> <td></td> <td>Nueces</td> </tr> </table>		Recomendación de Spa		Sin lácteos		Vegetariano		Libre de Gluten		Vegano		Nueces
TOCINO AHUMADO 60 GR	\$175																												
SALCHICHA DE DESAYUNO 60 GR	\$210																												
Pavo o cerdo																													
AGUACATE 120 GR	\$210																												
PAPAS DE LOS MOCHIS 60 GR	\$190																												
ESPÁRRAGOS 60 GR	\$230																												
FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN 60 GR	\$165																												
SALMÓN AHUMADO 120 GR	\$320																												
	Recomendación de Spa		Sin lácteos																										
	Vegetariano		Libre de Gluten																										
	Vegano		Nueces																										
<p>El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un * no están incluidos en el paquete todo incluido.</p>																													