



PRENSADOS EN FRÍO	SMOOTHIE																																					
<p><b>JUGOS DE FRUTA</b> \$160 (PB, GF) Naranja, toronja, zanahoria, papaya</p> <p><b>ENERGÍA VERDE</b> \$170 (PB, GF) Nopal, pepino, perejil, kale, limón, jengibre, manzana verde, piña</p> <p><b>ANTI-INFLAMATORIO</b> \$170 (PB, GF) Zanahoria, jengibre, mandarina, cúrcuma</p> <p><b>ANTIOXIDANTE</b> \$170 (PB, GF) Betabel orgánico, frutos rojos, manzana, apio</p> <p><b>SHOT DE PROBIÓTICOS</b> \$90 (PB, GF) Cúrcuma, jengibre, naranja</p>	<p><b>VITAMÍNICO</b> \$200 (PB, GF) Guanábana, plátano, aguacate, crema de coco, semillas de chía</p> <p><b>TROPICAL</b> \$200 (PB, GF) Agua de coco, piña, maracuyá, mamey</p> <p><b>BRILLO MATUTINO</b> \$190 (PB) Inulina de agave, germinado de trigo, cilantro, jengibre, naranja, matcha</p>																																					
DULCES TENTACIONES	GRANOS Y SEMILLAS																																					
<p><b>PAN FRANCÉS ESPECIADO</b> \$380 (V) Xoconostle y crema de vainilla de Chinantla 60 GR</p> <p><b>NUESTRO HOTCAKE</b> \$420 (V, TN, GF) Harina de Ramón, concentrado de aguamiel, mantequilla de cedrón 30 GR y fresas maceradas</p> <p><b>PAN DULCE</b> \$120 (V, TN) Pan dulce artesanal de la casa</p> <p><b>DULCE PAPAYA REGIONAL</b> \$375 (V, TN, GF) Nixtamalizada, queso de cabra de sucila, nuez pecana</p>	<p><b>AVENA ORGÁNICA GLUTEN FREE</b> \$280 (V, TN, GF) Leche de almendras, nueces de la India, plátano dominico, azúcar de coco, harina de plátano, arándanos</p> <p><b>PUDÍN DE CHÍA</b> \$300 (PB, TN, GF) Macadamia, papaya deshidratada, coco, maple</p> <p><b>COCO-PIÑA PARFAIT</b> \$310 (PB, TN, GF, DP) *Opcional yogurt griego (V, TN, GF) Yogurt de coco vegano, piña miel confitada, coco tostado, granola artesanal, semillas de hemp</p>																																					
BIENESTAR	MAÑANA COMPLETA																																					
<p><b>FRUTA TROPICAL DE TEMPORADA</b> \$360 (V, TN) Granola, yogurt 30 GR</p> <p><b>FRITTATA DE CLARAS DE HUEVO 120 GR</b> \$440 (V, GF) Queso maduro mexicano 30 GR, jocoque 30 GR, pepita, quelites</p> <p><b>TOSTADA DE AGUACATE 150 GR</b> \$460 (V, TN) Pan multigrano, crema de nuez de macadamia, hojas brassicas y aceite de oliva al chile cascabel</p> <p>Añadir huevo pochado 30 GR \$100 Añadir salmón ahumado 90 GR \$290</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>SHAKSHUKA MAYA 120 GR</b> \$450 (V, TN) Huevos horneados 60 GR, salsa chiltomate, garbanzo, cebolla curtida, cilantro, chaya, queso de cabra 60 GR</p> </div>	<p><b>CONTINENTAL</b> \$470 (V, TN) Fruta tropical, pan artesanal, una elección de semillas y granos</p> <p><b>HUEVOS AL GUSTO 120 GR</b> \$465 (GF) 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><b>BRISAS BENNY 120 GR</b> \$520 (GF) Dos huevos pochados 60 GR, cerdo criollo pibil 30 GR, salsa holandesa de chile habanero 30 GR, picaditas, ensalada, verdolaga asada</p> </div> <p><b>HUEVOS REVUELTOS ESTILO FRANCÉS 120 GR</b> \$690 (V) Trufa de temporada, huitlacoche, cebollín, pan brioche</p> <p><b>HUEVOS RANCHEROS 150 GR</b> \$495 (GF) Dos huevos fritos 60 GR, tortilla, jamón de pavo 30 GR, cebolla, cilantro, ibes, salsa de chile pasilla</p> <p><b>TLAYUDA 150 GR</b> \$490 (GF) Queso Oaxaca 30 GR, chorizo 60 GR, aguacate 30 GR, cebolla y salsa de tomatillo</p> <p>Añadir 2 huevos fritos 60 GR \$120</p>																																					
ACOMPAÑAMIENTOS 90 GR																																						
<table border="0"> <tr> <td><b>TOCINO AHUMADO</b></td> <td>\$200</td> <td>(GF)</td> </tr> <tr> <td><b>SALCHICHA DE DESAYUNO</b></td> <td>\$190</td> <td>(GF)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Pavo GT</td> </tr> <tr> <td><b>AGUACATE 120 GR</b></td> <td>\$210</td> <td>(PB, GF)</td> </tr> <tr> <td><b>PAPAS CAMBRAY DE LOS MOCHIS</b></td> <td>\$180</td> <td>(V, DP)</td> </tr> <tr> <td><b>FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN</b></td> <td>\$150</td> <td>(PB, GF)</td> </tr> <tr> <td><b>SALMÓN AHUMADO 120 GR</b></td> <td>\$290</td> <td>(PB, GF)</td> </tr> </table>	<b>TOCINO AHUMADO</b>	\$200	(GF)	<b>SALCHICHA DE DESAYUNO</b>	\$190	(GF)	Pavo GT			<b>AGUACATE 120 GR</b>	\$210	(PB, GF)	<b>PAPAS CAMBRAY DE LOS MOCHIS</b>	\$180	(V, DP)	<b>FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN</b>	\$150	(PB, GF)	<b>SALMÓN AHUMADO 120 GR</b>	\$290	(PB, GF)	<table border="0"> <tr> <td><b>GT</b></td> <td>Gluten</td> <td><b>C</b></td> <td>Crustáceos</td> </tr> <tr> <td><b>PN</b></td> <td>Cacahuates</td> <td><b>DP</b></td> <td>Productos Lácteos</td> </tr> <tr> <td><b>TN</b></td> <td>Frutos secos</td> <td><b>V</b></td> <td>Vegetariano</td> </tr> <tr> <td><b>F</b></td> <td>Pescado</td> <td><b>PB</b></td> <td>A base de plantas</td> </tr> </table>	<b>GT</b>	Gluten	<b>C</b>	Crustáceos	<b>PN</b>	Cacahuates	<b>DP</b>	Productos Lácteos	<b>TN</b>	Frutos secos	<b>V</b>	Vegetariano	<b>F</b>	Pescado	<b>PB</b>	A base de plantas
<b>TOCINO AHUMADO</b>	\$200	(GF)																																				
<b>SALCHICHA DE DESAYUNO</b>	\$190	(GF)																																				
Pavo GT																																						
<b>AGUACATE 120 GR</b>	\$210	(PB, GF)																																				
<b>PAPAS CAMBRAY DE LOS MOCHIS</b>	\$180	(V, DP)																																				
<b>FRIJOLE IBES DE LA REGIÓN</b>	\$150	(PB, GF)																																				
<b>SALMÓN AHUMADO 120 GR</b>	\$290	(PB, GF)																																				
<b>GT</b>	Gluten	<b>C</b>	Crustáceos																																			
<b>PN</b>	Cacahuates	<b>DP</b>	Productos Lácteos																																			
<b>TN</b>	Frutos secos	<b>V</b>	Vegetariano																																			
<b>F</b>	Pescado	<b>PB</b>	A base de plantas																																			

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.

Niños de 5 años o menos comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adulto. Los niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50 % de descuento en las selecciones del menú regular.