



Nuestro MENU

DESAYUNOS

OMELETTE AGUACATE AVOCADO OMELETTE

\$190

Relleno aguacate y queso Bañado en salsa aguacate Guarnición : frijol y papa romero

Stuffed with avocado, mozzarella cheese and bathed in avocado cream, on the side hash brown potatoes and beans

CHILAQUILES ROJOS O VERDES GREEN OR RED CHILAQUIES

\$165

Gratinados con crema agria, cilantro y cebolla. Con huevo +\$30, pollo deshebrado +\$65 Guarnición frijoles y papas al romero.

Season with cheese, sour cream, onion and coriander. With egg +\$30, shredded chicken +\$50 plus beans and potatoes

OMELETTE IVAN

\$190

Relleno de queso y tocino Top de aguacate Guarnición : pan tostado y fruta

Filled with cheese and bacon, topped with avocado with bread toast and fruit.

MACHACA CON HUEVO MACHACA WITH EGG

\$250

Acompañado frijol, papa y 1 quesadilla de maíz.

With beans, potato and 1 corn quesadilla

STEAK AND EGG

\$290

200g arrachera, 2 huevos al gusto, frijol papa romero

200 grs of arrachera steak, two eggs to taste, beans and hash brown potatoes.

HUEVOS DIVORCIADOS DIVORCED EGG

\$190

Dos huevos, montados en dos sopos con frijol, bañados en salsa roja y verde, con una rebanada de jamón, queso y acompañados con papas al romero.

2 eggs mounted on two sopos with beans bathed in red salsa and green with a slice of ham, cheese, and with hash brown.

COMBINACIÓN DEL CHEF CHEFF COMBINATION

\$320

Chilaquiles rojos o verdes, 200gr arrachera, 2 huevos al gusto y frijol.

Chilaquiles red or green, 200gr arrachera, 2 eggs your way and beans.

BREAKFAST BURGER

\$150

Chilaquiles rojos o verdes, 200g arrachera, 2 huevos al gusto y frijol.

Inside 100 gr. of beef, an egg omelet, American cheese and bacon accompanied by French fries.

PLATO DE FRUTA

\$180

Seasonal fruit

HOT CAKES SENCILLOS

\$150

Hot cakes

HOT CAKES CON HUEVO O FRUTA

\$180

Hot cakes with egg or fruit

WAFFLES CON HUEVO O FRUTA

\$190

Waffles with egg or fruit

PAN FRANCÉS CON FRUTOS ROJOS

\$190

Waffles with egg or fruit

GRAND SLAM

\$220

2 hotcakes, 2 huevos al gusto, salchicha, tocino y papa rallada.

2 pancakes, 2 eggs to taste, hash brown potatoes, sausage and bacon.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES GREEN OR RED CHILAQUIES

\$220

Gratinados con crema agria, cilantro y cebolla. Con huevo +\$30, pollo deshebrado +\$65 Guarnición frijoles y papas al romero.

Season with cheese, sour cream, onion and coriander. With egg +\$30, shredded chicken +\$50 plus beans and potatoes

HUEVOS AL GUSTO EGGS AS YOU LIKE

\$170

Chorizo, jamon, tocino o salchicha Guarnición: frijoles y papas romero.

Choose them scrambled or fried, choose (ham, smoked beef sausage, bacon or chorizo) side of hash brown potato and beans

OMELETTE AL GUSTO CON QUESO OMELETTE AS YOU LIKE WITH CHEESE

\$190

Jamón, tocino, salchicha, chorizo, Espinaca, champiñon bañado en salsa de la casa, salsa blanca con tocino y perejil

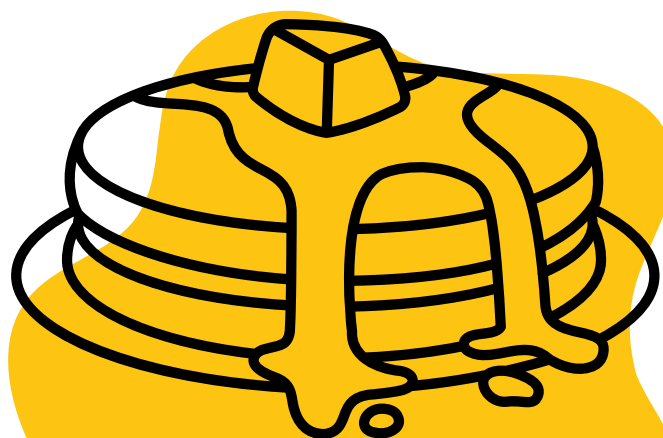
Sausage, bacon, ham, sausage, spinach, mushrooms, with the white house salsa with bacon and parsley.

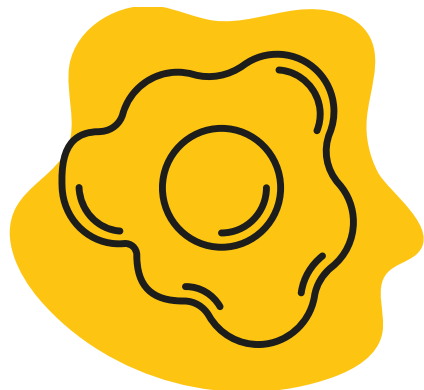
OMELETTE BAJA

\$210

Relleno tocino, queso espinaca salteado tomate cherry , cebolla y champiñón Guarnición : frijol y papa.

Inside bacon and spinach cheese, outside salted tomato, onion and mushrooms, accompanied by beans and hash brown potatoes.





MENÚ NIÑOS

- 1 HUEVO AL GUSTO Y PAPITAS** \$100
1 egg and fries
- 1 HUEVO AL GUSTO Y HOT CAKES** \$100
1 egg and hotcakes

POSTRES

- PASTEL DEL DÍA** \$120
Cake of the day
- BROWNIE CON NIEVE DE VAINILLA** \$130
Chocolate Brownie and ice cream
- PAY DE QUESO ESTILO NY** \$155
NY Cheesecake
- MOUSSE DE CHOCOLATE** \$90
Chocolate mousse

BEBIDAS

- SODA** \$50
- TÉ HELADO/CALIENTE** \$50
iced tea/tea
- LIMONADA NATURAL Y MINERAL** \$60
Lemonade
- CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO** \$50
Coffee
- ESPRESSO** \$65
- SODA** \$50
- TÉ HELADO/CALIENTE** \$50
iced tea/tea
- LIMONADA NATURAL Y MINERAL** \$60
Lemonade

Nuestro MENÚ

BEBIDAS

- CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO** \$50
Coffee
- ESPRESSO** \$65
- CAPUCCINO** \$65
- AGUA MINERAL/PELLEGRINO** \$60
- MALTEADAS** \$110
Milkshakes

CERVEZA NACIONAL

- CORONA** \$50
- VICTORIA** \$50
- PACÍFICO** \$50
- BARRILITO** \$50
- MODELO ESPECIAL** \$65
- MODELO NEGRA** \$65

CERVEZA IMPORTADA

- BUD LIGHT** \$50
- BUD WEISER** \$65
- STELLA ARTOIS** \$70
- MICHELOB ULTRA** \$65
- GUINES** \$90

CERVEZA ARTESANAL

- ALMA NAUTA** \$80
La cheve de la casa (blonde, stout, IPA)
- WENDLANDT** \$90
Veraniega, Perro del Mar, foca parlante
- CUCAPA** \$75
border, kolsh, Obscura
- TIJUANA** \$75
wera, morena





BEBIDAS

VINO POR COPA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$150
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$150

VINO POR BOTELLA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$500
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$400
LUNA ROSA/GRENACHE	\$400
CHAMPBRULE BRUT	\$350

WHISKY

JACK DANIELS	\$110
RED LABEL	\$100
BLACK LABEL	\$200
BUCHANANS	\$200
CHIVAS REAGAL	\$160

GINEBRA

TANQUERAY	\$150
HENDRICKS	\$180
BOMBAY	\$180

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$135
DON JULIO REPOSADO	\$160
DON JULIO AÑEJO	\$200
MAESTRO DOBEL	\$170
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$80
HERRADURA CRISTALINO	\$200

Nuestro MENÚ

MEZCAL

400 CONEJOS	\$145
BRUXO	\$140
OJO DE TIGRE	\$140

VODKA

ABSOLUT	\$80
SMIRNOFF	\$70
GREY GOOSE	\$170

COGNAC

MARTELL	\$240
---------	-------

BRANDY

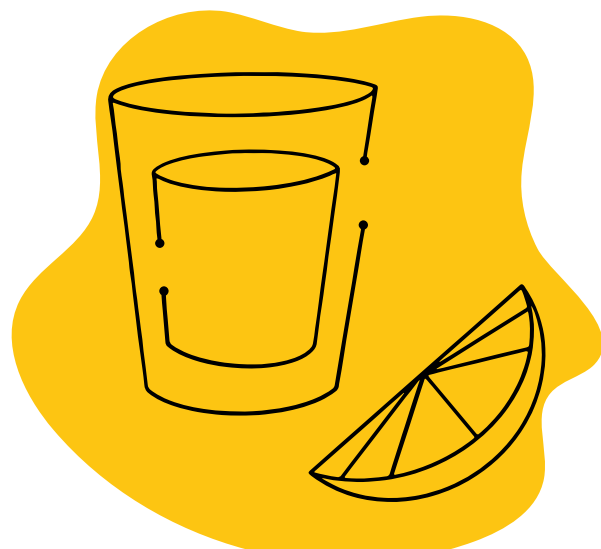
PRESIDENTE	\$90
TORRES 10	\$100
AZTECA DE ORO	\$90

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$210
KAHLUA	\$100
BAILEYS	\$100
LICOR 43	\$140

RON

BACARDI	\$80
MATUZALEM	\$80
CAPITAN MORGAN	\$80





COCKTELERÍA

MARGARITAS.

\$165

Tequila, jugo de limón Elige frappé o en las rocas. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO, PIÑA, TAMARINDO)

Tequila, lemon juice, choose frappé or in the rocks. (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

MARGARITA OAXAQUEÑA CON MEZCAL \$180

En las rocas con mezcal. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO) PIÑA, NARANJA,

In the rocks with mezcal (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

SANGRIA

\$130

COSMOPOLITAN

\$170

Vodka cítrico, licor de naranja y jugo de arándano y limón.

Vodka citric, orange liquor and blueberry juice and lemon.

MOJITO.

\$150

Ron, hierbabuena, azúcar morena, limón y agua mineral.

Ron, mint, brown sugar, lemon and mineral water.

PALOMA

\$110

Tequila y soda de toronja.

Tequila and lime soda

CUBA

\$90

Ron, soda y un toque de limón.

Ron, soda and a lemon splash

MOSCOW MULE

\$210

Zumo de lima, vodka, cerveza de jengibre y hierbabuena.

Lime extract, vodka, ginger beer and mint

PIÑA COLADA.

\$130

GIN TONIC

\$170

Ginebra y agua tónica.

Gin and tonic water

CHARRO NEGRO

\$90

Tequila, soda y un toque de limón.

Tequila, coke and a lemon splash

Nuestro MENÚ

APEROL SPRITZ

\$190

Aperol y vino blanco espumoso.

Aperol and bubbly white wine

MIMOSA

\$110

Jugo de naranja y vino blanco espumoso.

Orange juice and bubbly white wine

