



Nuestro MENÚ



DESAYUNOS

PLATO DE FRUTA Seasonal fruit	\$140
HOT CAKES SENCILLOS Hot cakes	\$100
WAFFLES CON HUEVO O FRUTA Waffles with egg or fruit	\$160
WAFFLE CHOICE Waffle, tocino, fruta del día, huevo revuelto y papa hash brown Waffle with bacon, fruit, scrambled eggs and hash brown	\$230
PAN FRANCÉS French toast	\$170
GRAND SLAM 2 hotcakes, 2 huevos al gusto, salchicha, tocino y papa hash brown. 2 pancakes, 2 eggs to taste, hash brown potatoes, sausage and bacon.	\$220
CHILAQUILES ROJOS O VERDES GREEN OR RED CHILAQUIES Gratinados con crema agría, cilantro y cebolla. Con huevo +\$30, pollo deshebrado +\$65 Guarnición frijoles y papas del día. Season with cheese, sour cream, onion and coriander. With egg +\$30, shredded chicken +\$50 plus beans and potatoes	\$165
HUEVOS AL GUSTO EGGS AS YOU LIKE Chorizo, jamon, tocino o salchicha Guarnición: frijoles y papa del día. Choose them scrambled or fried, choose (ham, smoked beef sausage, bacon or chorizo) side of potatoes and beans	\$140
HUEVOS DIVORCIADOS DIVORCED EGG Dos huevos, montados en dos sopos con frijol, bañados en salsa roja y verde, con una rebanada de jamón, queso y acompañados con papa del día. 2 eggs mounted on two sopos with beans bathed in red salsa and green with a slice of ham, cheese, and with potatoes	\$180

OMELETTE AL GUSTO CON QUESO \$160 OMELETTE AS YOU LIKE WITH CHEESE

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 AGUACATE \$180 AVOCADO OMELETTE

Relleno aguacate y queso; Bañado en salsa aguacate
Guarnición : frijol y papa del día
Stuffed with avocado, mozzarella cheese and bathed in avocado cream, on the side potatoes and beans

OMELETTE IVAN \$180

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.

OMELETTE BAJA \$180

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 potatoes.

MACHACA CON HUEVO \$220 MACHACA WITH EGG

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 y papa del día
200 grs of arrachera steak, two eggs to taste, beans and potatoes.

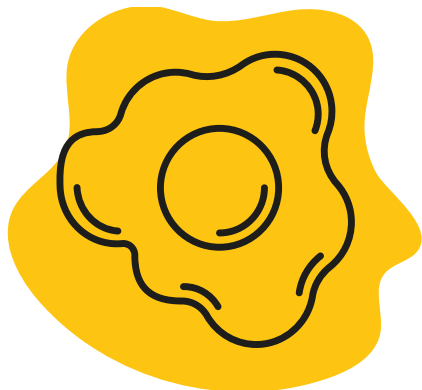
BREAKFAST BURGER \$165

100 gas. de carne e res, huevo, tocino, queso americano,
acompañado de papas sazonadas.

COMBINACIÓN DEL CHEF \$220 CHEFF COMBINATION

Chilaquiles rojos o verdes, 200gr arrachera, 2 huevos al gusto, papa y frijol.
Chilaquiles red or green, 200gr arrachera, 2 eggs your way and beans.





MENÚ NIÑOS

- 1 HUEVO AL GUSTO Y PAPITAS** \$80
1 egg and fries
- 1 HUEVO AL GUSTO Y HOT CAKES** \$80
1 egg and hotcakes

EXTRAS

- HUEVO** \$30
- PECHUGA** \$65
- TOCINO** \$60
- FRUTA** \$50
- JAMÓN** \$30
- CHORIZO** \$40
- AGUACATE** \$40
- ESPINACA** \$30
- CHAMPIÑÓN** \$30
- QUESO CHEDDAR** \$50

POSTRES

- PASTEL DEL DÍA** \$120
Cake of the day
- BROWNIE** \$120
Chocolate Brownie
- PAY DE QUESO ESTILO NY** \$130
NY Cheesecake
- NIEVE** \$60
Fresa, vainilla y chocolate

Nuestro MENÚ

BEBIDAS

- SODA** \$40
- TÉ HELADO/CALIENTE** \$40
iced tea/tea
- LIMONADA NATURAL Y MINERAL** \$45
Lemonade
- CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO** \$45
Coffee
- ESPRESSO** \$50
- CAPUCCINO** \$65
- AGUA MINERAL/PELLEGRINO** \$60
- MALTEADAS** \$80
Milkshakes
- JUGO DE NARANJA** \$45

CERVEZA NACIONAL

- CORONA** \$45
- VICTORIA** \$45
- PACÍFICO** \$45
- BARRILITO** \$40
- MODELO ESPECIAL** \$55
- MODELO NEGRA** \$55

CERVEZA IMPORTADA

- BUD LIGHT** \$60
- BUD WEISER** \$60
- STELLA ARTOIS** \$65
- 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	\$120

VINO POR BOTELLA

PUERTO NUEVO CABERNET-MALBEC	\$300
PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$480
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$380
LUNA ROSA/GRENACHE	\$380
CHAMPBRULE BRUT	\$300

WHISKY

JACK DANIELS	\$90
RED LABEL	\$80
BLACK LABEL	\$170
BUCHANANS	\$140
CHIVAS REAGAL	\$135

GINEBRA

TANQUERAY	\$90
HENDRICKS	\$140
BOMBAY	\$95

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$130
DON JULIO REPOSADO	\$125
DON JULIO AÑEJO	\$120
MAESTRO DOBEL	\$120
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$50
HERRADURA CRISTALINO	\$145

Nuestro MENÚ

MEZCAL

400 CONEJOS	\$95
BRUXO	\$75
OJO DE TIGRE	\$100

VODKA

ABSOLUT	\$80
SMIRNOFF	\$70
GREY GOOSE	\$150

COGNAC

MARTELL	\$180
---------	-------

BRANDY

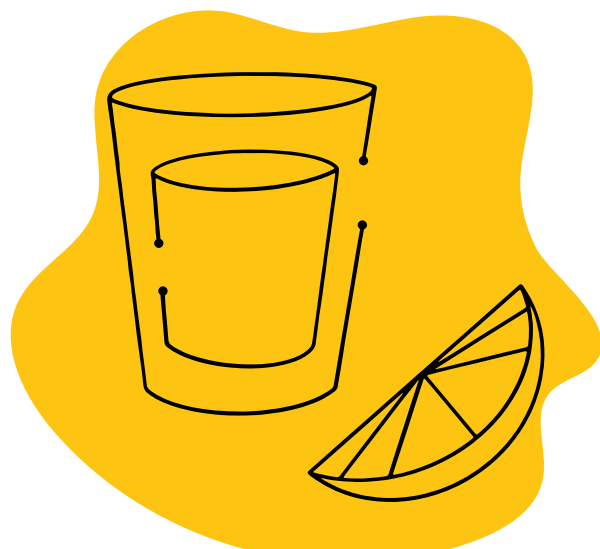
PRESIDENTE	\$70
TORRES 10	\$80
AZTECA DE ORO	\$70

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$150
CARAJILLO FLAKISS	\$170
KAHLUA	\$60
BAILEYS	\$70
LICOR 43	\$90

RON

BACARDI	\$70
MATUZALEM	\$70
CAPITAN MORGAN	\$70





COCKTELERÍA

MARGARITAS.

\$130

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 **\$150**

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

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

SANGRIA

\$100

COSMOPOLITAN

\$150

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

Vodka citrico, 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

\$90

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

\$180

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

Lime extract, vodka, ginger beer and mint

PIÑA COLADA.

\$130

GIN TONIC

\$150

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

\$150

Aperol y vino blanco espumoso.

Aperol and bubbly white wine

MIMOSA

\$90

Jugo de naranja y vino blanco espumoso.

Orange juice and bubbly white wine

