



# 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

Seasonal fruit

\$180

### HOT CAKES SENCILLOS

Hot cakes

\$150

### HOT CAKES CON HUEVO O FRUTA

Hot cakes with egg or fruit

\$180

### WAFFLES CON HUEVO O FRUTA

Waffles with egg or fruit

\$190

### PAN FRANCÉS CON FRUTOS ROJOS

Waffles with egg or fruit

\$190

### GRAND SLAM

2 hotcakes, 2 huevos al gusto, salchicha, tocino y papa rallada.  
2 pancakes, 2 eggs to taste, hash brown potatoes, sausage and bacon.

\$220

### 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

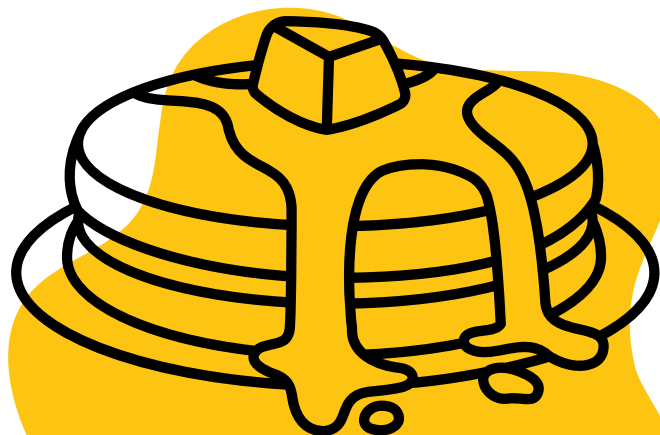
\$190

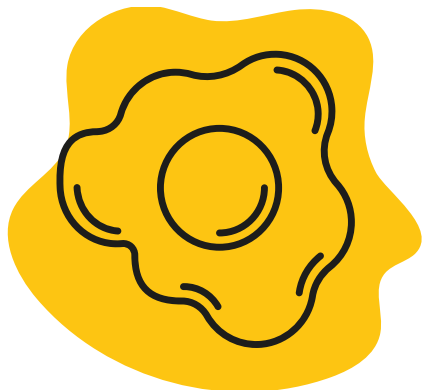
Jamón, tocino, salchicha, chorizo, Espinaca, champiñon bañado en salsa de la casa, salsa blanca con tocino y perejil  
Sausage, bacon, ham, sausage, spinach, mushrooms, with the white house salsa with bacon and parsley.

### 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
- JUGO DE NARANJA** \$45

## 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

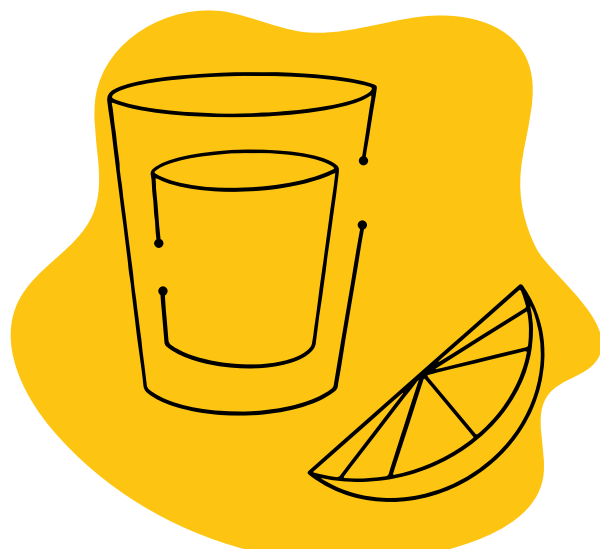
|               |       |
|---------------|-------|
| PRESIDENTE    | \$90  |
| TORRES 10     | \$100 |
| AZTECA DE ORO | \$90  |

### 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 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

**\$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

