

DESAYUNOS

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ DE OLLA REFILL Y UNA PIEZA DE PAN.

TOSTAS \$120

Tres piezas de pan de masa madre, cubiertas de queso ricotta, tomate cherry, albahaca y vinagre balsámico.

BOWL DE FRUTA \$120

Fruta de temporada acompañada de yogurth natural, miel y granola.

CHILAQUILES \$120

Totopos caseros bañados en salsa de la casa gratinados con queso manchego acompañados de frijoles.

MOLLETES \$120

Dos piezas de pan ciabbata con base de frijoles, queso manchego y pico de gallo.

QUESADILLAS \$120

Tres tortillas hechas a mano, rellenas de quesillo, champiñón, flor de calabaza y salsa molcajetada.

HOTCAKES \$120

Tres panqueques de harina de avena, chía, quinoa y amaranto. Cubiertos por una bola de helado.

HUEVOS BENEDICTINOS \$120

Dos tostas de masa madre cubiertas de jamón serrano y huevos escalfados bañados en vinagre balsámico.

OMELETTE \$120

Tortilla francesa frita con mantequilla rellena de queso manchego y jamón.

OMELETTE CAMPESTRE \$120

Tortilla francesa frita con mantequilla rellena de espinacas, champiñones y quesillo.

ALIMENTOS LIGEROS

ENTRADAS PARA ABRIR APETITO.

PAPAS CAMBRAY \$80

Papas especiadas acompañadas de salsa cremosa con aceite de chiles. **Maridaje: Cold brew tónico.**

PAPAS A LA FRANCESA \$80

Papas especiadas acompañadas de chimichurri. **Maridaje: Juchitlán.**

GUACAMOLE \$80

Puré de aguacate acompañado de pico de gallo, chapulines y queso panela. **Maridaje: Orán.**

HUMMUS Y JOCOQUE \$80

Hummus de garbanzo con chile quebrado y jocoque con aceite de aguacate, acompañados de pan pita. **Maridaje: Doppio.**

RATATOUILLE \$100

Estofado de hortalizas típicas francesas aromatizado con hierbas provenzales. **Maridaje: Prensa francesa.**

SOPA DE CEBOLLA \$80

Cebolla caramelizada y crotones, preparada en fondo de caldo de res y vino blanco. **Maridaje: Tisana fresa kiwi.**

CREMA DE JITOMATE \$80

Sopa aterciopelada de jitomate caramelizado con crotones. **Maridaje: V60.**

CARPACCIO DE MANGO \$80

Láminas de mango y aguacate marinada en cítricos y especias, con queso ricotta. **Maridaje: Espresso mojito.**

SOPA DE ESQUITES \$80

Granos de maíz en caldillo de champiñones, flor de calabaza y epazote. **Maridaje: Málaga.**

CIABATTA & WRAP

ESCOGE EL PAN: CIABBATA O PAN PITA.

IBÉRICA \$100

Pesto, mezcla de lechugas, queso manchego, jamón serrano, aceite de aguacate. **Maridaje: Lepanto.**

PAVO \$90

Pesto, mezcla de lechugas, queso manchego, jamón de pavo, aceite de aguacate. **Maridaje: Matcha.**

VEGGIE \$80

Hummus, queso ricota, arúgula, mezcla de lechugas, tomate cherry, aceite de aguacate. **Maridaje: Pink chai.**

MARGHERITA \$90

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, aceite de aguacate. **Maridaje: Doppio.**

QUESOS \$80

Pesto, queso mozzarella, queso manchego. **Maridaje: Americano.**

CAPRESE \$80

Queso mozzarella, albahaca fresca, aceite de aguacate, pimienta. **Maridaje: Cold brew mineral.**

PIZZA & CALZONE

ESCOGE LA PRESENTACIÓN: EXTENDIDA O CERRADA. 30 CM DE DIÁMETRO APROX.

MARGHERITA \$160

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, aceite de aguacate. **Maridaje: Cerveza IPA.**

CARNES FRÍAS \$180

Salsa de tomate, queso mozzarella, lomo reserva, chorizo reserva, salami ahumado. **Maridaje: Monte Carmelo.**

4 QUESOS \$180

Salsa de tomate, queso mozzarella, parmesano, manchego y ricotta. **Maridaje: Cold brew mineral.**

COMBINADA \$200

Salsa de tomate, queso mozzarella, lomo reserva, cebolla caramelizada, chorizo reserva, pimientos, aceitunas negras. **Maridaje: Archiduke Otón.**

VEGETARIANA \$180

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla caramelizada, pimientos, champiñones, arúgula, aceitunas negras. **Maridaje: Covadonga.**

PASTA & ARROZ

PREPARADOS AL MOMENTO.

LASAGNA \$120

Láminas superpuestas intercaladas de pasta, verduras y ragú de res. **Maridaje: Cold brew latte.**

SPAGHETTI BOLOGNESE \$120

Spaghetti con vegetales, ragú de res y salsa de tomate. **Maridaje: Red eye.**

SPAGHETTI ALFREDO \$120

Pasta bañada en salsa cremosa de mantequilla, crema y queso. **Maridaje: Nutellate.**

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \$120

Arroz con camarones, verduras y vino blanco. **Maridaje: Tisana de jengibre mandarina.**

RISOTTO AL PARMIGIANO \$120

Arroz elaborado con queso parmesano y mantequilla. **Maridaje: Cold brew en las rocas.**

CARNE

PROTEÍNA COMO ACTOR PRINCIPAL.

MILANESA \$140 NAPOLITANA

Milanesa de res empanizada, cubierta de salsa de tomate y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa. **Maridaje: Chocolate.**

ALAMBRE \$140

Salsa de tomate, queso mozzarella, lomo reserva, cebolla caramelizada, chorizo reserva, pimientos, aceitunas negras. **Maridaje: Archiduque Otón.**

RIB EYE DE \$200 CERDO

Corte de cerdo asado (300 gramos) acompañado de ratatouille. **Maridaje: Bodas de sangre.**

RIB EYE DE \$400 RES

Corte de res asado (300 gramos) acompañado de ratatouille. **Maridaje: Bodas de sangre.**