

CAFEÍNA PURA

	12oz.	16oz.
Espresso <i>Sencillo</i>	\$30	-
Doppio (<i>Espresso doble</i>)	\$35	-
Long <i>Black</i>	\$40	\$45
Affogato (<i>Espresso c/nieve</i>)	\$50	-

CAFEÍNA CON LECHE

	12oz.	16oz.
Americano <i>Cortado</i>	\$45	\$50
Macchiato	\$40	-
Flat <i>white</i>	\$45	-
Capuchino	\$55	\$60
Capuchino c/sabor	\$60	\$70
Latte	\$55	\$60
Latte c/sabor	\$60	\$70
Moka	\$65	\$75
Moka <i>blanco</i>	\$65	\$75

BEBIDAS CALIENTES

	12oz.	16oz.
Chocolate	\$60	\$65
Chocolate <i>Blanco</i>	\$60	\$65
Mazapán <i>Latte</i>	\$65	\$75
Taro <i>Latte</i>	\$70	\$75
Dirty Taro (<i>Taro con Espresso</i>)	\$75	\$80
Tizzana <i>Latte</i>	\$65	\$70
Arroz con leche <i>Latte</i>	\$65	\$70

INFUSIONES & TÉS

	12oz.	16oz.
Té Verde <i>champagne</i>	\$60	-
Té <i>Blanco</i>	\$60	-
Té <i>Rojo</i>	\$60	-
Tisana <i>Frutal</i>	\$60	-

BLEND

	12oz.	16oz.
Golden Milk	\$65	\$75
Chai Latte <i>Especiado</i>	\$70	\$75
Dirty Chai (Chai con Espresso)	\$75	\$80
Matcha Latte	\$70	\$75
Dirty Matcha (Matcha con Espresso)	\$75	\$80

SABORES:

Caramelo, Vainilla francesa, Amaretto, Red velvet, Licor de café, Lavanda, Vainilla sugar free, Malvavisco, Rol de canela.

BEBIDAS

FRÍAS

16oz.

Americano	\$45
Americano Vainilla	\$55
Latte	\$60
Latte c/sabor	\$70
Tisana	\$60

FRAPPÉS

16oz.

Capuchino	\$65
Capuchino c/sabor	\$75
Moka	\$75
Chai	\$75
Taro	\$75
Matcha	\$75
Smoothie c/agua/leche	\$75
Cookies & Cream	\$80
Mazapán	\$80

MINERALIZADOS

Coca Cola (355ml)	\$35
Coca Cola Light (355ml)	\$35
Agua Mineral (296ml)	\$30
Agua Tónica (296ml)	\$30
Agua Natural (237ml)	\$20



ONÍRICO

Adj. Del griego, **óniros** 'ensueño' e -íco.
Perteneciente o relativo a los sueños.

EXTRAS

Carga extra de café	\$10
Leche (Coco, Almendra)	\$10
Shots de sabor	\$15

ESPECIALIDAD

12oz.

Chemex

\$65

Prensa Francesa

\$65

V60

\$65

COLDBREW

SURREALISTA

16oz.

Remedios Varo

\$80

(Zum de Naranja, limón y agua tónica)

Salvador Dali

\$80

(Zum de Piña, limón y agua tónica)

Leonora Carrington

\$80

(Guayaba maserada, limón y infusión de canela)

Pablo Picasso

\$80

(Zum de Toronja, limón y agua tónica)

Frida Kahlo

\$80

(Frutos rojos maserados, limón y agua tónica)

Onírico

\$65

(Agua tónica)

PANADERÍA

Momo

\$40

Rol de canela

\$40



*Nuestro café;
Un tributo
al arte y
a la creatividad*

Pregunta por nuestras
GALLETAS ARTESANALES.

Omnia

REPOSTERÍA

HUEVOS & OMELETTES

Omelette Amsterdam \$120

*Omelette relleno de queso gouda, calabaza asada, cebolla caramelizada, en espejo de salsa pomodoro.
(Garnish: Aceite de albahaca, nuez y perejil).*

Huevos Roma \$125

Huevos estrellados sobre espejo de salsa pomodoro, queso parmesano, albahaca, jamón serrano y aceite de oliva.

Huevos Onírico \$98

Huevos revueltos estrellados acompañados de tu salsa favorita, frijoles y chilaquiles, crema, queso fresco, cilantro.

CHILAQUILES

Aguascalientes (Pollo) \$125

Monterrey (Arrachera) \$135

Totopos de maíz, bañados en la salsa que más te guste (roja, verde, suiza, mole Onírico) juntos o divorciados como te latan más queso, crema, cebolla morada y rábano.

TOASTS

• Toast Napoles \$98

*Pan campesino de masa madre, aguacate, calabazas asadas en salsa pomodoro, aceite de albahaca y huevo estrellado
(Garnish: perejil)*

• Toast Barcelona \$98

Pan campesino de masa madre, queso manchego, jamón serrano, pera, pesto y reducción de balsámico (Garnish: Flor comestible).

CROISSANTS

• Croissant pavo & manchego \$80

Croissant con jamón de pavo, queso manchego, lechuga hidropónica, jitomate cherry con aderezo de mayonesa y mostaza djion.

• Croissant Huevo y Tocino \$80

Croissant artesanal, huevo con tocino, queso gouda, con aderezo de mayonesa y mostaza djion.

SABORES DE CHILAQUILES:

- Verdes: Tomate y jalapeño.
- Suizos: Verde pero cremosa.
- Rojos: Morita, guajillo y puja.
- Mole Onírico: Infusionado con Café.

**Nuestros chilaquiles y huevos incluyen CAFÉ O TÉ.*

• **Croissant Jamón Serrano & Gouda**

\$90

Croissant artesanal, jamón serrano, queso gouda, lechuga italiana hidropónica, jitomate cherry y ajonjolí negro, con aderezo de mantequilla y hierbas provenzales.

COMIDAS

HAMBURGUESAS

• **Las Vegas**

\$115

Hamburguesa clásica.

Pan brioche artesanal, aderezo, carne de res de 125 gramos, queso cheddar, mayonesa, mostaza, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, incluye papas gajo.

• **Chicago**

\$135

Hamburguesa triple queso.

Pan brioche artesanal, aderezo carne de res de 125 gramos, queso gouda, queso monterrey jack y queso cheddar, mayonesa, mostaza, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada incluye papas gajo.

• **Minneapolis**

\$155

Hamburguesa queso crema y vino tinto.

Pan brioche artesanal, aderezo, carne de res de 125 gramos, rellena de queso crema, queso monterrey jack, mayonesa, mostaza, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada con vino miel y habanero, incluye papas gajo.

• **Richmond**

\$135

Hamburguesa doble.

Pan brioche artesanal, aderezo, doble carne de res de 250 gramos, queso gouda, mayonesa, mostaza, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, tocino, incluye papas gajo.

• **Texas**

\$145

Hamburguesa carne + arrachera.

Pan brioche artesanal, aderezo, carne de res de 125 gramos y 125 gramos de arrachera queso gouda, mayonesa, mostaza, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, incluye papas gajo.

• **Nueva Orleans**

\$115

Hamburguesa portobello.

Pan brioche artesanal, aderezo, portobello de 125 gramos, queso monterrey jack, mayonesa, mostaza, jitomate, pimienta lechuga, cebolla caramelizada, incluye papas gajo.

ESCOGE TU PAN PARA HAMBURGUESA:

• *Brioche Natural*

• *Brioche tinta de calamar*

* *Puedes cambiar el pan de tu croissant por SÁNDWICH DE MASA MADRE.*

EMPANADAS

- **Buenos Aires** \$55
Empanada de carne.
Jugosa carne molida y rica selección de espinacas. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.
- **Rosario** \$55
Empanada de espinacas.
Tiernas hojas de espinaca y queso mozzarella. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.
- **Mar de Plata** \$55
Empanada de camarón.
Camarones salteados con ajo y crema de cebolla. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.
- **Salta** \$55
Empanada Fugazzetta
Cebolla asada, champiñones y queso mozzarella. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.
- **Córdoba** \$55
Empanada Calabreza
Empanada Argentina con tiernas hojas de espinaca y queso mozzarella. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.
- **Quilmes** \$55
Empanada de queso.
Queso Mozzarella Fundido. Incluye nuestra exquisita ensalada de arrúgala, aceite de oliva y jitomate cherry.

POSTRES

WAFFLE

- **Waffle Pavo-Gouda** \$115
Salado con queso gouda, Jamón de pavo y aderezo de chipotle.
- **Cheese cake waffle** \$125
Waffle cubierto con fresa, compota de frutos rojos, tierra de galleta, y crema batida de queso.

CREPES

- **Frutos rojos** \$110
Queso ricotta, fresa, plátano, nuez, lechera y compota de frutos rojos (garnish: menta).
- **Queso crema y manchego** \$100
Crepa con queso crema, queso manchego y jamon de pavo.

2 EMPANADAS X \$100