



RESTAURANT

DESAYUNO MENÚ DESAYUNO

HORARIOS

08:00 AM
02:00 PM
LUNES A SÁBADO
DOMINGO 08:00 AM A 05:00 PM

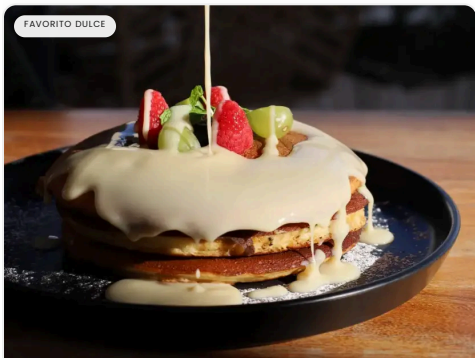
ESPECIALES

DESAYUNO Y ESPECIALES DE TEMPORADA

Especiales del Menú

Platos de autor inspirados en la calidez de nuestra cocina, con masa madre, especias aromáticas e ingredientes frescos cosechados en Baja California Sur.

• Horneado y preparado artesanalmente al momento



FAVORITO DULCE

Hot Cakes Cinnamon Roll

\$250.00

Hot cakes inspirados en nuestro Rol de Canela, cubiertos con el mismo cremoso topping del rol y fruta fresca.

✓ Repostería de la Casa

MXN



EDICIÓN OTOÑO

Pumpkin Spice

\$120.00

Bebida de temporada con el delicioso sabor de calabaza y una mezcla de especias que aportan un toque dulce y aromático de otoño.

PREPARADO A SU GUSTO:

Latte

Malteada

☿ Café de Especialidad

MXN



ESPECIALIDAD SALADA

Sandwich de Chuleta

\$240.00

Focaccia dorada y crujiente, rellena de jugosa chuleta de cerdo sazónada con un aromático rub de café. Acompañada de frescas hierbas, tomate y cebolla, sobre una cremosa base de mayonesa y coronada con costra de queso gratinado.

✓ Pan Focaccia Casero

MXN

TRADICIÓN MEXICANA

Pan de Muerto Artesanal

\$120.00 c/u MXN

Nuestro pan de muerto de temporada, horneado diariamente en dos versiones artesanales.



Clásico Relleno de Mascarpone

Edición clásica

Pan natural relleno de queso mascarpone y fruta de temporada (sujeto a disponibilidad).

• Azúcar aromatizada con azahar natural



Black Cocoa & Camote

Vanguardia

Pan de cocoa negra relleno de camote dulce.

• Cacao 100% puro y dulce artesanal

DESAYUNO

MOLLETE CON PORK BELLY \$230.00

PorkBelly (90g) marinado en un Rub de Café, montado en pan de molde casero, queso mozzarella americano gratinado, guacamole, cilantro y pico de gallo.

CHILAQUILES

Totopos de tortillas de maíz amarillo con un fondo de frijol negro y bañada con tu salsa de elección. Queso Cotija, crema, cebolla, cilantro y rábano sandía complementan.

SALSA ROJA DE GUAJILLO
SALSA VERDE DE TOMATILLO
SALSA MIXTA

BIRRIA (150G) \$280.00
RES (150G) \$280.00
POLLO (120G) \$250.00
HUEVO (2PZ.) \$220.00

CHILAQUILES JALISCO \$270.00

Totopos de maíz amarillo con fondo de frijoles negros ahogados en salsa de jitomates especiados estilo Torta Ahogada de Jalisco, complementa 150g de canitas de puerco, cebolla morada, col y hojas de cilantro.
Complémentalo con su salsa picante y limón.

CHILAQUILES BLANCOS \$290.00

Totopos crujientes cubiertos con una salsa cremosa de poro y picor de habanero, gratinados con queso mozzarella americano y arrachera tierna (150gr). Cebolla morada, cilantro fresco y un toque de aguacate flameado.

TECOLOTA \$250.00

Chilaquiles con la salsa de tu elección, montados en pan suave tipo telera con cuadros de Pollo (120g) a la plancha y costra de queso mozzarella americano. Frijoles, crema, cebolla, cilantro y rábano sandía complementan.

MACHACA DE SINALOA \$240.00

Carne de res deshebrada y ahumada traída del estado de Sinaloa (150g), guisada. Queso fresco a la plancha, frijoles y aguacate complementan.
¡Pruébala a la mexicana o al natural sin vegetales!

BIG BURRITO DE BIRRIA \$280.00

Tortilla de harina rellena de 150g de birria de res jugosa, queso fundido, cilantro, cebolla y lechuga fresca. Acompañado de consomé caliente para disfrutar cada bocado.

BIG BURRITO DE HUEVO \$220.00

Tortilla de harina extra grande rellena de tres huevos revuelto, queso mozzarella americano gratinado, lechugas, frijoles fritos, guacamole y mayonesa.
Complementa papas gajo a las hierbas.



Chilaquiles Jalisco

HUEVO

OMELET BOLOGNESE \$250.00

Tortilla de huevo (3pzs) rellena con carne molida (90g), cebolla, queso mozzarella americano fundido, calabaza y champiñones saiteados. Bañados en salsa tipo Bolognesa. Complementa ensaladita de arúgula, menta, cilantro, rábano sandía, tomate cherry y papa cambray. Aderezada con limoneta.



Omelet Bolognese

HUEVOS BENEDICTINOS \$250.00

Un clásico Gourmet, suave huevo pochado sobre muffin inglés, cremosa salsa Holandesa, jamón de pavo y tocino todo envuelto en una ensalada de arúgula, espinaca, mix de brotes, papa cambray y tomate cherry. Un placer culinario.

HUEVOS ÇILBIR \$250.00

¡Un clásico turco! Dos huevos pochados servidos sobre cremoso Yogurt griego infusionado con ajo, jengibre y hierbas aromáticas. Realza una mantequilla de chiles picantes.
Acompaña una ensaladita fresca con aguacate flameado y rebanada de pan agrio de masa madre.

HUEVOS RANCHEROS \$220.00

Dos huevos estrellados fritos sobre sincronizada con jamón de pavo y tortillas de maíz. Bañados en salsa cremosa de tomates y chiles. Complementan chorizo de puerco, rábano, aguacate, crema y cilantro.

HUEVOS AHOGADOS \$220.00

Torta de huevo (3pzs) incorporada con queso mozzarella americano y cebolla. Ahogados en caldillo de jitomates y chiles. Completan aguacate, rábano sandía, queso cotija, crema y cebolla con fino cilantro.



Huevos Çilbir

AVOCADO TOAST \$240.00

Dos huevos pochados con ajonjolí, cremoso guacamole y arúgula con rábano sandía todos sobre una rebanada de pan de masa madre y coronado con reducción balsámica.

TOAST DE BIRRIA \$300.00

Pan de masa madre tostado con base de aguacate, ensalada fresca y jugosa birria (150g), terminado con aceite de chiles y limón.

ENFRIJOLADAS DE POLLO \$250.00

Cuatro piezas de tortilla de maíz rellenas de 150g de pollo desmenuzado y guisado. Bañadas en salsa de frijoles con un toque de chipotle. Arriba chorizo de puerco, aguacate, queso y crema.

SANDWICHES

SANDWICH DE BIRRIA \$320.00

Birria de Res (150g) en Pan de masa madre casero, queso mozzarella americano gratinado. Acompañado de consomé, chile en escabeche, arúgula y cebolla curtida.

CLUB SANDWICH \$260.00

Pan de molde hecho en casa, jugosa pechuga de pollo a la plancha, crocante tocino, jamón de pavo y queso mozzarella americano gratinado. Completan tomate, lechuga y aderezo de la casa.

CROQUE-MADAME SANDWICH \$260.00

¡Una parada por París! Sándwich de pan molde casero, relleno de jamón y tocino. Coronan un huevo estrellado sobre salsa bechamel con anís y queso Gorgonzola.
Realza una ensaladilla fresca de menta, albaca y tomate Cherry.

DULCE

PAN FRANCÉS PALO VERDE \$300.00

¡Un gusto exquisito! Dos piezas de Pan casero infusionada con nuestra mezcla de dulzor. Salsa de almendras para bañarlo, mix de frutos rojos y crujientes migajas. Hace su magia su compañero de crema de Matcha.

PAN FRANCÉS TIRAMISÚ \$330.00

¿Listo para despertar? Rebanada grande de pan tipo Brioche dorado y suave, inyectado con una intensa infusión de café, cubierta con una sedosa crema de queso mascarpone y cacao en polvo y acompaña una salsa cremosa de café espresso para bañarlo.



Pan Francés Tiramisú

HOT CAKES TRADICIONALES \$220.00

Tres Hot Cakes esponjosos con todo el estilo casero, mantequilla y miel. Complementan fruta de temporada.
*Preguntar por disponibilidad del día.

YOGURTH CON COMPOTA DE FRUTAS \$220.00

Base de compota de fruto de temporada 50g, Yogurt de queso feta 180g, y en la parte superior granola y amaranto, acompañado de un mix de frutos de temporada 80g. (*Preguntar por disponibilidad).

CAFÉ

CAFÉ	
CAFÉ DEL DÍA (REFILL)	\$75.00
Disponible de 8 am a 1 pm.	
AMERICANO ESPRESSO	\$75.00
CORTADO	\$75.00
LECHE REGULAR	
LECHE DESLACTOSADA	
LECHE LIGHT	
LECHE DE SOYA	
LECHE DE ALMENDRA	
ESPRESSO	
SENCILLO	\$60.00
DOBLE	\$70.00
LATTE	\$95.00
FLAT WHITE	\$90.00
CAPUCHINO	\$95.00
Un clásico de siempre: espresso, vapor y espuma de leche con un toque de canela.	
WHITE RUSSIAN	\$100.00
Espresso, leche y hielo.	
	
MOCHA	\$95.00
Elige: frío o caliente.	
CHAI LATTE	\$90.00
Vainilla y especias.	
AFFOGATO	\$190.00
Dos bolas de cremoso helado de vainilla y shot doble de espresso recién molido.	
LATTE HELADO	\$90.00
MOCHA HELADO	\$90.00
SMOOTHIES	\$110.00
FRESA	
FRUTOS ROJOS	
MANGO	

TÉ E INFUSIONES

TÉ	\$60.00
350 ml de líquido y bolsita de té (2 g) a elegir, frío o caliente.	
*Contiene cafeína.	
FRESA	
MANGO	
FRUTOS ROJOS	
MANZANA CANELA	
MANZANILLA	
DOBLE LIMÓN	
GREEN ENERGY (GINSENG, JENGIBRE Y HIERBA MATE)*	
JENGIBRE CON LIMÓN	
TÉ CHAI	
CÚRCUMA, LIMÓN Y MANZANILLA	
MANZANILLA, MIEL Y VAINILLA	
DETOX (TÉ VERDE, ESPIRULINA Y MATE)*	
DURAZNO	
JAMAICA	
MATCHA VAINILLA*	
FRAMBUESA Y GRANADA	
HIERBABUENA	
TISANAS	\$90.00
TÉ PUERH (TÉ ROJO): BETABEL Y ROSA MOSQUETA	
CARAMBOLA CON PIÑA	
MANZANA-ARÁNDANO	
FRUTOS DEL BOSQUE	
CEREZA NEGRA	
LICHI	
LIMÓN CON JENGIBRE	

BREW BAR

LEMON BREW	\$85.00
TODDY TONIC	\$130.00
Jugo de naranja, limón, jarabe natural, agua tónica, cold brew y hielo.	
ORANGE BREW	\$95.00

JUGOS NATURALES

JUGO DE NARANJA NATURAL	\$85.00
JUGO DE TORONJA	\$80.00
JUGO VERDE NATURAL	\$90.00
Mix con manzana verde, apio, piña, espinaca y nopal. Base de jugo de naranja natural.	
AGUA FRESCA DEL DÍA	\$70.00
Mini jarra de 600 ml de agua fresca.	
TAMARINDO	
JAMAICA	

EMBOTELLADOS

REFRESCOS EN LATA 355 ML	\$45.00
COCA-COLA CLÁSICA	
COCA-COLA SIN AZÚCAR	
SPRITE	
REFRESCOS EMBOTELLADOS 600 ML	\$55.00
BOTELLA DE AGUA 400 ML	\$50.00
Agua natural purificada.	
AGUA MINERAL TOPO CHICO 600 ML	\$55.00
AGUA MINERAL DE MESA TOPO CHICO 750 ML	\$100.00

NUESTROS CÓCTELES	
★ Los favoritos de los clientes	
ENCANTO DE LA JUNGLA ★	\$175.00
Jarabe de almendras, jugo de piña y naranja. Ron y licor de hierbas.	
TINTO CHERRY	\$190.00
Cereza negra y jamaica, menta, toque de agua mineral y vino espumoso.	
VALLARTA DREAM ★	\$190.00
Maracuyá y naranja natural, vino espumoso, Aperol y agua gasificada.	
	
FANCY MULE	\$150.00
Compota de frutos rojos, vodka, jugo de limón, jarabe y soda de jengibre.	
APPLE SPRITZ	\$165.00
Ginebra y vino espumoso con licor de manzana y toque de jarabe de menta.	
BERRY SUMMER	\$210.00
Frutos rojos, vodka y maracuyá, vainilla. Jugo de naranja, limón y agua mineral.	

MOCKTAILS	
NO NAME	\$180.00
Refresca tus sentidos con nuestro mocktail de fresa y menta. Limón real, jarabe natural, un toque efervescente de Coca-Cola, agua mineral y el sabor ácido del cranberry.	
SCARLETT DREAM	\$120.00
Una explosión refrescante de sabores frutales (frambuesa), equilibrada con toques cítricos. La opción perfecta para deleitar tus sentidos.	
BLACK CHERRY	\$150.00
Cereza negra, limón, jugo de piña, jarabe natural y agua mineral.	
PIÑA COLADA HORCHATA	\$120.00
Deliciosa fusión tropical con jugo de piña, leche de coco, leche condensada, concentrado de horchata y un toque de canela.	
SUMMER PASSION	\$150.00
Una refrescante mezcla de maracuyá, jugo de guayaba, limón, jugo de naranja, jugo de piña y granadina, adornada con un toque de menta. Una explosión de sabores tropicales.	
RUSA CLÁSICA	\$55.00
Jugo de limón, sal y agua mineral.	
CERVEZA LOCAL	
CERVECERÍA YENEKAMÚ - CHOYERITA / LAGER	\$95.00
Mexican Lager 100% maltas mexicanas. Súper refrescante, bajo contenido de alcohol, sutiles notas cítricas y maltosidad.	
Alcohol: 3.5%	
CERVECERÍA YENEKAMÚ - BITACHE / IPA	\$100.00
Cerveza lupulada con un muy agradable y balanceado amargor. Excelentes aromas frescos cítricos y tropicales, se elabora con maltas y lúpulos norte americanos.	
Alcohol: 6.5%	
CERVECERÍA YENEKAMÚ - ZURRAPA / HAZY IPA ★	\$120.00
Para los amantes del sabor y la frescura, con sabores intensos a frutos tropicales, mucho lúpulo americano, una cerveza muy aromática.	
Alcohol: 6.2%	
CERVECERÍA YENEKAMÚ - ZALATE / STOUT	\$120.00
Balanceada, robusta y con carácter. Coronada con preciosa espuma marrón elaborada con lúpulos y maltas norte americanos que dejan en el paladar una persistencia de su sabor a cacao, café y toffe con un cuerpo cremoso y pleno.	
Alcohol: 6.2%	
CERVECERÍA YENEKAMÚ - PANOCHÍA / PALE ALE	\$100.00
Color dorado pálido y cuerpo medio. Notas muy expresivas a frutas con hueso, piña y maracuyá. Muy ligero y balanceado amargor.	
Alcohol: 5.7%	

LOS CLÁSICOS	
DAIQUIRIS DE SABORES	\$140.00
Mezcla perfecta de ron blanco, limón fresco, licor de naranja y azúcar.	
Opciones:	
MANGO MARACUYÁ FRUTOS ROJOS	
MOJITOS DE SABORES	\$120.00
Fresco, aromático y súper refrescante. Limón, menta y agua mineral.	
Opciones:	
MANGO MARACUYÁ FRUTOS ROJOS	
MEZCALITAS ★	\$260.00
Mezcal y cítricos. Un clásico para comenzar la charla.	
Opciones:	
JAMAICA MARACUYÁ TAMARINDO LIMÓN	
MIMOSA	\$190.00
Vino espumoso dulce, jugo de naranja natural y cereza.	
MIMOSA PUNCH ★	\$195.00
Vino espumoso dulce, ginebra, jugo de naranja, maracuyá y jarabe de menta.	
	
PASSION	\$190.00
Vino espumoso, jugo de arándano, concentrado de jamaica y esencia de romero.	
ESPRESSO MARTINI	\$230.00
Crema irlandesa, vodka, licor de café y café espresso recién molido.	
RUSO BLANCO	\$200.00
Vodka, licor de café, leche evaporada.	
CARAJILLO	\$180.00
Licor 43 y espresso recién molido.	
	
APEROL SPRITZ	\$180.00
Aperol, vino espumoso y agua mineral.	
PIÑA COLADA	\$170.00
Ron, crema de coco, jugo de piña y leche evaporada.	
GIN TONIC	\$180.00
Ginebra y agua tónico y notas cítricas.	
Opción:	
FRUTOS ROJOS	

PANADERÍA

REPOSTERÍA

ROL DE CANELA	\$100.00
Rollo de masa tipo brioche con canela y mezcla de azúcar, rociado sobre una delgada capa de mantequilla. Crema pastelera de canela, mix de frutos rojos y un toque de cocoa acompañan este postre.	
CHOCOLATÍN DE HOJALDRE	\$100.00
Pan de hojaldre crujiente y ligero, relleno de chocolate fundido. Un clásico dulce ideal para acompañar café o disfrutar a cualquier hora.	
TRENZADO DE ALMENDRA	\$90.00
Pan brioche con crema de almendras, acompañada con una crema de mascarpone y frutos rojos.	

PAN DULCE

CONCHA COBERTURA ZARZAMORA	\$100.00
Suave concha con una capa sabor zarzamora, rellena con betún de queso crema y compota de zarzamora.	
CUERNITO CON CHOCOLATE	\$120.00
Cuernito de chocolate y vainilla, relleno con un ganache de chocolate y fresas en trozos.	
PAN DE ELOTE Y QUESO	\$120.00
Esponjoso pan de elote y suavidad del queso crema, acompañado de una salsa de rompope.	

MASA MADRE Y TEMPORADA

SOURDOUGH CLÁSICO	\$140.00
Disponibilidad limitada. Opción solo sobre pedido. Clásico pan de masa madre. Perfecto para tostar, sándwiches o solo. Se recomienda pedirlo con 2 días de anticipación para que sea fresco; el tiempo puede variar dependiendo de la demanda. Pedidos con pago de anticipo o liquidación.	
SOURDOUGH DE SEMILLAS	\$130.00
Pan de la casa sobre pedido. Campesino: delicioso pan de masa madre (800 g aprox.) con pistaches, almendras y arándanos. Semillas: delicioso pan de masa madre (800 g aprox.) cubierto con pepitas de calabaza y ajonjolí. Se recomienda pedirlo con 24 horas de anticipación para que sea fresco; el tiempo puede variar dependiendo de la demanda. Pedidos con pago de anticipo o liquidación.	
TEMPORADA: PAN DE MUERTO	\$120.00
Tradicional pan de muerto con esencia de azahar y notas de naranja, cubierto de azúcar.	
PAN DE MUERTO DE COCOA NEGRA RELLENO DE CAMOTE MORADO DULCE	
PAN DE MUERTO RELLENO DE CREMOSO DE MASCARPONE Y FRUTA DE TEMPORADA (VARÍA DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD)	

Ⓢ Información y Políticas del Servicio

- Cualquier modificación a los platillos está sujeta a disponibilidad de huerto e insumos y puede incurrir en un cargo adicional.
- Toda compra mayor a \$544.32 MXN está sujeta al Derecho de Saneamiento Ambiental (D.S.A.) de \$11.73 MXN por mesa.
- Nuestros precios están publicados en Pesos Mexicanos (MXN) e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).
- Aceptamos hasta un máximo de tres pagos con tarjeta divididos por mesa.
- Para reservaciones y grupos mayores de cinco comensales, se emitirá una sola cuenta general.

Horario de Cocina: 08:00 AM – 02:00 PM

Consumo responsable y pesca sustentable