



Desayunos

PLATON DE FRUTAS / \$145.00

FRUTAS DE TEMPORADA CON GRANOLA, MIEL, YOGURT GRIEGO O QUESO COTTAGE.

HOT CAKES / \$125.00

PANQUEQUES DE HARINA, JARABE DE MAPLE, MANTEQUILLA & FRUTOS ROJOS.

GOFRES / \$135.00

WAFFLE BELGA CON FRUTOS ROJOS & CREMA DULCE.

AVENA / \$95.00

AVENA COCIDA EN LECHE O AGUA CON MIEL, ACOMPAÑADA DE FRUTOS ROJOS.

*ELIGE NUESTRA VARIEDAD DE LECHE.

Paninis & Sándwiches

INTEGRAL DE PAVO / \$145.00

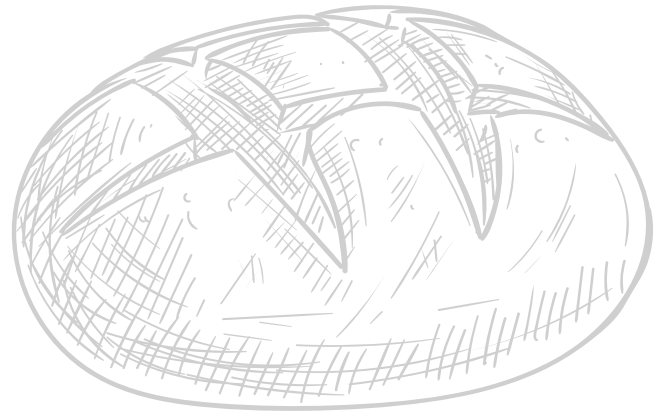
REBANADAS DE PAN INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, HUMMUS, PEPINO, AGUACATE, GERME DE ALFALFA, QUESO PANELA, HOJAS TIERNAS DE LECHUGA & PAPA CAJO.

PEPITO DE PORTOBELLO / \$125.00

PORTOBELLO FILETEADO GRATINADO CON QUESO MOZARELLA, MIX DE LECHUGAS, JITOMATE, CEBOLLA MORADA & SALSA DE CHILE PASILLA.

CHAPATA / \$165.00

ARRACHERA AL GRILL, PANELA ASADO, RODAJAS DE JITOMATE & CEBOLLA MORADA CAMELIZADA, CON SALSA DE ACEITE DE CHILE PASILLA.



De la Milpa

CORUNDAS MORELIANAS / \$125.00

PLATILLO MICHOACANO A BASE DE MAÍZ CON TROZOS DE COSTILLA DE CERDO & SALSA ROJA CON CREMA.

UCHEPOS / \$85.00

TAMAL DE MAÍZ TIERNO CON CREMA & SALSA VERDE TATEMADA.

Bowls

BERRIES BOWL / \$105.00

MEZCLA DE BERRIES & GRANOLA DE CASA.

Chilaquiles

VERDES / \$125.00

TORTILLA FRITA EN SALSA VERDE DE TOMATILLO CRIOLLO TATEMADA, CREMA & QUESO COTIJA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CON FRIJOLES REFritos & HUEVO ESTRELLADO.

POBLANOS / \$135.00

CHILAQUILES CON SALSA CREMOSA DE CHILE POBLANO Y SEMILLAS MEXICANAS CON HUEVOS AL GUSTO.

Huevos

SANTOS / \$129.00

HUEVOS FRITOS SOBRE HOJA SANTA CON PEQUEÑOS SOPES DE QUESO COTIJA, CREMA ÁCIDA, FRIJOLES REFritos Y SALSA VERDE.

AL GUSTO / \$135.00

HUEVOS ESTRELLADOS, DIVORCIADOS, CON JAMÓN DE PAVO, A LA MEXICANA, CON ESPINACA O CHAMPIÑONES.

OMELETTE MAJA / \$145.00

TORTILLA DE HUEVO CON PÍMIENTOS MARRONES, JAMÓN Y QUESO. (SE SUGIERE ACOMPAÑADO DE SALSA DE JITOMATE AHUMADO AL HICKORY)

RANCHEROS / \$135.00

HUEVOS EN DOS VERSIONES DE SALSA ROJA O VERDE SOBRE UNA TORRILLA TOSTADA, JAMÓN DE PAVO Y FRIJOLES REFritos.

MAJA BOWL / \$110.00

LECHE DE ALMENDRA, CREMA DE AVELLANA & CACAHUATE, CACAO, PLÁTANO & GRANOLA DE LA CASA.

ROJOS / \$125.00

TORTILLA FRITA EN SALSA DE JITOMATE CON UN TOQUE DE CHILE DE ÁRBOL, CREMA & QUESO COTIJA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO CON FRIJOLES & HUEVO ESTRELLADO.



HUEVOS POCHADOS / \$145.00

HUEVOS POCHADOS CUBIERTOS DE GRAVLAX DE SALMÓN HECHO EN CASA, SOBRE PAPAS POCHADAS EN MANTECA Y ESPECIAS.

HUEVOS DE PUEBLO / \$135.00

HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE RISSOTTO ROJO Y TIERRA DE CILANTRO Y TOCINO.

OMELETTE FIT / \$145.00

CLARAS DE HUEVO CON RELLENO DE ELOTE TIERNO, CHAMPIÑONES, RAJAS DE POBLANO Y REQUESÓN DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE HUMMUS DE GARBANZO & ESPINACA BABY.

PIEZA DE PAN ARTESANAL DULCE \$27.00





Carta de Bebidas

Tés y Tisanas

TÉ / \$ 38.00

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD

MATCHA LATTE / \$59.00



TISANA HERBAL / \$38.00

TISANA ROOIBOS / \$38.00

TISANA FRUTAL / \$38.00

Bebidas Calientes

CAFÉ AMERICANO / \$39.00

ESPRESSO / \$40.00

LATTE / \$42.00

CHOCOLATE / \$45.00

A BASE DE AGUA Ó LECHE.

CAPUCCINO / \$45.00

MOCA / \$47.00

Bebidas Frías

LATTE FRÍO / \$45.00

CAFÉ FRAPPE / \$47.00

MOCA FRAPPE / \$47.00

MOCA FRÍO / \$47.00

CHOCOLATE / \$45.00

A BASE DE AGUA Ó LECHE.

CHOCOMILK / \$32.00

JUGO / \$28.00

NARANJA Ó PAPAYA

JUGO ZANAHORIA / \$30.00

JUGO VERDE / \$30.00



Mineralizadas & Sodas

REFRESCO EN LATA / \$39.00

BEBIDAS FRÍAS / \$32.00

LIMONADA, NARANJADA, RUSA.