



Fruta de Temporada*	\$6
Acaí Bowl Platano Chía Frutos Rojos Crumble	\$12
Avocado Toast Huevo Poché	\$12
Pan Francés Crema de Limón Quemado Culis de Frutos	\$16
Molletes Frijol Refrito Queso Asadero Pico de Gallo	\$12
Chilaquiles* Queso Ocosingo Crema Aguacate Huevo Frito Salsa Roja con Hoja Santa o Salsa Verde Con Epazote	\$12
Quesadillas de Champiñón* Queso Asadero Salsa Tatemada de Habanero	\$9
Burritos* Huevo Revuelto, Machaca o Vegetales Puré de Frijol	\$8
Huevos* Revueltos, Fritos o Poché Puré de Frijol	\$8
Huevos en Hoja Santa Puré de Frijol Queso Ocosingo	\$8
Omelette de Champiñón* Puré de Frijol Queso Ocosingo	\$8
Omelette Esponjoso de Claras Espinaca Esparrago en Escabeche Hummus con Zanahoria	\$10
Huevos Rancheros* Queso Ocosingo Salsa Roja con Hoja Santa	\$10
Extra Jamón de Pavo o Cerdo Champiñón Vegetales Aguacate Pan Tostado Frijol Refrito Tortilla (3Pzs) Pechuga de Pollo	\$5

El desayuno incluye fruta o jugo de temporada, una bebida caliente, y un platillo principal (de las opciones seleccionadas)*

CAFÉ

Americano*	\$3.5
Espresso*	\$3.5
Cappuccino	\$4.5
Latte	\$4.5
Mocaccino	\$4.5
Flat White	\$4.5
Ginger Coffee	\$4.5
Iced Espresso Tonic	\$6
Té o Infusión*	\$3.5

JUGOS

Naranja	\$4
Toronja	\$4
Naranja Con Fresa Verde	\$5
Mora Azul, Yuzu y Tomillo	\$6
Mimosa	\$14
Bellini	\$15
Iced Naranja	\$16

Precios en USD 16% IVA Incluido.
Servicio no Incluido.

DE LA TIERRA A TU ALMA

TODOS LOS INGREDIENTES DE NUESTRO MENÚ SE OBTIENEN DE FORMA LOCAL Y RESPONSABLE. LA MAYORÍA DE NUESTROS PRODUCTOS PROVIENEN DIRECTAMENTE DE LAS GRANJAS QUE NOS RODEAN, INCLUIDA LA NUESTRA. LOS MARISCOS SE PESCAN LOCALMENTE O DE NUESTROS VECINOS EN BAJA CALIFORNIA NORTE. NUESTROS PLATILLOS DE ANIMALES PROVIENEN DE FAUNA NATIVA DE MÉXICO. PUEDE HABER MOMENTOS EN LOS QUE CIERTOS INGREDIENTES NO ESTÉN DISPONIBLES DEBIDO A LA DISPONIBILIDAD DEL MERCADO