

# MENÚ BRUNCH

Domingos 11am — 5pm

## COCTELERÍA

### MIMOSA DE MANGO

### MIMOSA DE SANDÍA

### LONDON MANGO

Ginebra Brockmans, infusión de mango, limón y agua mineral.

### BLACK HEART

Ginebra Brockmans, infusión de té negro, jugo de limón, jarabe de azúcar y agua tónica.

### BLOODY BELUGA

Vodka Beluga, jugo de vegetales, salsa inglesa y limón.

### PINK BELUGA

Vodka Beluga, infusión de sandía, limón, jarabe de azúcar y agua mineral.

## BRUNCH

### GRANOLA DE LA CASA

Hecha con miel de doncellas, avena, almendras y macadamias, arándanos secos, yogurt natural, fresa, banano y moras.

### PANCAKES DE AVENA

Con crema de mercado, fresas, banano y moras.

### MIGAS PAISAS

Huevos Revueltos, cebollín, tomate y maiz blanco frito con una tajada de pan de masa madre.

### TOSTADA CHAPINA

Pan de masa madre tostado, frijol con apazote, aguacate cortado, chirmol ahumado y mix de semillas. Adición de huevo opcional.

### HUEVOS AL GUSTO

Con bernesita de loroco sobre pan brioche.

---

## POSTRES

### GRANITA

Fruta de temporada, cremoso de mango y tequila, crumble de pepita y chile.

