



## FRUIT

### BOWL DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN CON YOGURT GRIEGO Y GRANOLA \$210

Fruit bowl with Greek yogurt and granola

## PANCAKES

### 3 PANCAKES CON MANTEQUILLA \$180

3 buttermilk pancakes.

### 3 PANCAKES CON HUEVO. \$230

3 pancakes with eggs.

### 3 PANCAKES CON FRESAS Y PLATANO \$240

3 pancakes with strawberries and banana (3)

### 3 PANCAKES CON BLUEBERRIES (3). \$240

3 pancakes with blueberries (3)

## EGGS

### HUEVOS Y OMELETES INCLUYEN PANCAKES CON MANTEQUILLA.

Eggs and omelets includes  
buttermilk pancakes.

### HUEVOS AL GUSTO. \$210

#### ACOMPAÑADOS DE PAPA RAYADA

A ESCOGER, CHORIZO, SALCHICHA DE RES, TOCINO,  
JAMON, A LA MEXICANA, CON VERDURAS.

Eggs any style and hash brown

Choose, chorizo, beef sausage, bacon, ham, Mexican  
style or with vegetables

### OMELETTE CON QUESO AL GUSTO \$240

#### ACOMPAÑADOS DE PAPA RAYADA

A ESCOGER, CHORIZO, SALCHICHA DE RES TOCINO,  
JAMON, A LA MEXICANA, CON VERDURAS

Omelette any style and hash brown

Choose, chorizo, beef sausage, bacon, ham, Mexican  
style or with vegetables

# Nuestro MENÚ DESAYUNOS

## ESPECIALIDADES

### BREAKFAST BURGER \$185

CARNE DE RES, HUEVO, QUESO AMERICANO, TOCINO,  
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

Breakfast Burger

Beef, egg, American cheese, bacon, served with fries.

### XL BREAKFAST BURRITO \$180

TORTILLA DE HARINA, HUEVO, PAPAS, TOCINO, PIMIENTOS.

XL Breakfast Burrito

Tortilla, egg, potatoes, bacon, peppers.

### XL BREAKFAST BURRITO HEALTH \$170

Tortilla de harina, Huevo y mezcla de verduras.

Breakfast Burrito Health

Tortilla, eggs and vegetable mixture.

### CHICKEN & WAFFLE \$250

2 WAFFLES, 2 PIEZAS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE,  
MANTEQUILLA Y MAPLE

## CHILAQUILES

### CHILAQUILES (VERDES O ROJOS)

GRATINADOS, CEBOLLITA MORADA, CILANTRO,  
AGUACATE Y RABANO, CON SIDE DE FRIJOLES  
REFRITOS.

SENCILLOS \$190

CON HUEVO \$220

CON POLLO \$245

Chilaquiles (green or red)

cheese, onion, cilantro, avocado, rabano, with a side of beans.

Singles \$180

With egg \$210

With chicken \$245

## MIMOSA OPEN BOTTLE

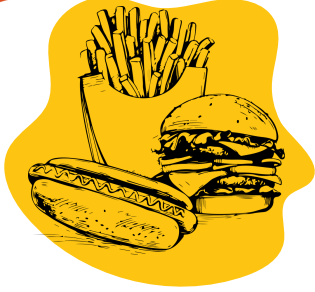
1 BOTELLA DE VINO BLANCO ESPUMOSO

1 LITRO DE JUGO DE NARANJA

CHERRYS

\$580





## BURGERS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS SAZONADAS O ENSALADA.

100% CARNE DE RES PREPARADA EN CASA Y PAN ARTESANAL

### SOUTH WEST. \$240

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, queso americano, tomate, cebolla, lechuga y aderezo especial mil islas.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, tomato, onion, lettuce, grilled onion and special thousand island dressing

### CLÁSICA \$240

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, queso americano, lechuga, tomate y cebolla.

Artisanal bread, 150 gr. of beef cheese, lettuce, tomato and onion.

### PORK BBQ \$260

Pan artesanal, hecha con pulled pork, glaseada en salsa bbq, servida con ensalada de col dulce.

Artisanal bread, made with BBQ pulled pork and sweet sprouts salad.

### CORDON BLUE \$310

Pan artesanal, pechuga de pollo empanizada rellena de jamón y queso mozzarella, lechuga italiana, tomate y cebolla.

Artisanal bread, fried chicken breast, filled with ham and mozzarella cheese, lettuce, tomato and onion

### VEGETARIANA VEGGIE \$240

Pan artesanal, patty de lentejas, garbanzo, apio y zanahoria, con un topping de champiñones salteados y queso mozzarella

Artisanal bread, lentil party, chickpea, celery and carrot, topped with sauteed mushrooms and mozzarella cheese.

### BIG BONELESS BUFFALO \$280

Pan artesanal, pechuga de pollo empanizada bañada salsa Buffalo, queso suizo, lechuga, tomate y cebolla.

Artisanal bread, fried chicken breast with buffalo sauce, swiss cheese, lettuce, tomato and onion.

### B&R \$280

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res con salsa BBQ, aros de cebolla, tocino ahumado y queso americano.

Artisanal bread, 150 gr. of beef with BBQ sauce, onion rings, smoked bacon and american cheese.

### MEXICANA \$290

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, guacamole, chiles asados y queso Monterrey.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, guacamole, grilled pepper, and monterrey cheese.

# Nuestro MENÚ

### CALIFORNIA \$310

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, cheese, champiñones, pimientos, tocino, cebolla.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, blue cheese, mushrooms, peppers, bacon, onion.

### REAL DEL CASTILLO \$290

Carne de res a la parrilla, tocino, queso real del castillo, aguacate, cebolla, lechuga y tomate.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, cheese from the region of Ojos Negros, bacon, tomato, avocado, lettuce and onion.

### MUSHROOM BURGER. \$280

Carne de res a la parrilla, queso suizo, champiñones y cebolla salteadas con mantequilla, ajo y vino blanco.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, swiss cheese, mushrooms, grilled onions with butter, garlic and white wine.

### ROYAL \$280

Pan artesanal, 150 gr. de carne de res, 1 huevo estrellado, queso suizo y americano, jamón ahumado, lechuga, tomate y cebolla.

Artisanal bread, 150 gr. of beef, fried egg, american and swiss cheese, smoked ham, lettuce, tomato and onion.

### SIN CARBOHIDRATOS LOW CARB \$260

En una cama de lechuga (sin pan), a elegir carne o pechuga de pollo asada a la parrilla, queso, tomate y cebolla y un side de coliflor con dip de chipotle.

Base of italian lettuce (no bread), beef meat or grilled chicken breast, cheese, tomato and onion. with a side of cabbage and chipotle dressing

### PORTOBELLO BURGER \$240

Jugoso portobello marinado, queso suizo, lechuga, tomate con topping de pimientos y cebolla salteados. Agrega Carne por \$50.00

Juicy marinated portobello, swiss cheese, lettuce, tomato, with saulted peppers and onion topping.

Add Meat for \$50.00

## ESPECIALIDADES

### CLUB SANDWICH \$270

Pan integral, pechuga de pollo, tocino, jamón ahumado, queso americano, aguacate, lechuga, tomate y cebolla con papas sazonadas.

Whole bread, chicken bread, bacon, smoked ham, american cheese, avocado, lettuce, tomato and onion with seasoned fries.

### PECHUGA ASADA A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN BREAST \$380

Acompañada de papa al horno y ensalada.

With baked potato and mixed salads.

### MILANESA DE POLLO BREADED CHICKEN \$380

Pechuga empanizada de pollo con ensalada y papas fritas.

Breaded chicken breast with salad and french fries.

### CHICKEN & WAFFLE \$250

2 WAFFLES, 2 PIEZAS DE PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE, MANTEQUILLA Y MAPLE



## MENÚ NIÑOS

<b>MINI SPAGUETTI BOLOGNESA</b>	<b>\$180</b>
<b>KIDS BURGER</b>	<b>\$180</b>
Hamburguesa clásica pequeña, jugosa carne a la parrilla, tomate, lechuga, cebolla y queso americano, se acompaña de papas fritas.	
Small classic burger with juicy grilled beef, tomato, lettuce, onion, american cheese and french fries.	
<b>DEDITOS DE POLLO</b>	<b>\$180</b>
<b>CHICKEN FINGERS</b>	
Crujientes deditos de pechuga, acompañados de salsa BBQ y papas fritas.	
Delicious and crunchy chicken fingers with BBQ and french fries.	

## POSTRES

<b>PASTEL.</b>	<b>\$120</b>
Cake	
<b>PAY DE QUESO ESTILO NY</b>	<b>\$190</b>
NY Cheesecake	
<b>CRUMBLE DE BUÑUELOS DE CANELA Y AZUCAR CON NIEVE DE VANILLA</b>	<b>\$120</b>

Cinnamon fitter and vanilla ice cream

## BEBIDAS

<b>SODA</b>	<b>\$50</b>
<b>TISANA (FRUTAS DE LA PASION, MANZANA CANELA, GUAYABA)</b>	<b>\$70</b>
<b>TÉ HELADO/CALIENTE</b>	<b>\$50</b>
iced tea/tea	
<b>LIMONADA NATURAL Y MINERAL</b>	<b>\$60</b>
Lemonade	
<b>CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO</b>	<b>\$55</b>
Coffee	
<b>ESPRESSO</b>	<b>\$65</b>
<b>TÉ HELADO/CALIENTE</b>	<b>\$50</b>
iced tea/tea	
<b>LIMONADA NATURAL Y MINERAL</b>	<b>\$60</b>
Lemonade	

# Nuestro MENÚ

## BEBIDAS

<b>CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO</b>	<b>\$50</b>
Coffee	
<b>ESPRESSO</b>	<b>\$65</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>\$65</b>
<b>AGUA MINERAL/PELLEGRINO</b>	<b>\$60</b>
<b>MALTEADAS</b>	<b>\$110</b>
Milkshakes	
<b>CERVEZA NACIONAL</b>	
<b>CORONA</b>	<b>\$65</b>
<b>VICTORIA</b>	<b>\$65</b>
<b>PACÍFICO</b>	<b>\$65</b>
<b>BARRILITO</b>	<b>\$65</b>
<b>MODELO ESPECIAL</b>	<b>\$75</b>
<b>MODELO NEGRA</b>	<b>\$75</b>
<b>CERVEZA IMPORTADA</b>	
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$75</b>
<b>MICHELOB ULTRA</b>	<b>\$65</b>

## CERVEZA ARTESANAL

<b>ALMA NAUTA</b>	<b>\$90</b>
La cheve de la casa (blonde, stout, IPA)	
<b>WENDLANDT</b>	<b>\$105</b>
Veraniega, Perro del Mar, foca parlante	





## BEBIDAS

### VINO POR COPA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$180
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$180

### VINO POR BOTELLA

PICCOLO MEZCLA DE TINTOS	\$580
LUNA BLANCA/CHENIN BLANC	\$580
LUNA ROSA/GRENACHE	\$580
CHAMPBRULE BRUT	\$520

### WHISKY

JACK DANIELS	\$120
RED LABEL	\$110
BLACK LABEL	\$200
BUCHANANS	\$240
CHIVAS REAGAL	\$160

### GINEBRA

TANQUERAY	\$150
HENDRICKS	\$180
BOMBAY	\$180

### TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$140
DON JULIO REPOSADO	\$160
DON JULIO 70	\$250
MAESTRO DOBEL	\$170
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$135
HERRADURA CRISTALINO	\$200

# Nuestro MENÚ

### MEZCAL

AZUL MISION ESPADIN	\$150
AZUL MISION TEPEZTATE	\$190
400 CONEJOS	\$150
BRUXO	\$160
OJO DE TIGRE	\$170

### VODKA

ABSOLUT	\$100
SMIRNOFF	\$70
GREY GOOSE	\$170

### COGNAC

MARTELL	\$240
---------	-------

### BRANDY

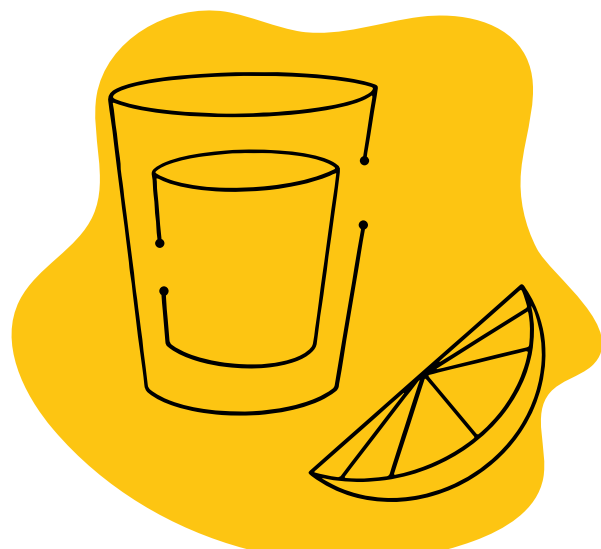
PRESIDENTE	\$90
TORRES 10	\$100
AZTECA DE ORO	\$90

### DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$210
KAHLUA	\$100
BAILEYS	\$100
LICOR 43	\$140

### RON

BACARDI	\$110
MATUZALEM	\$110
CAPITAN MORGAN	\$110
ZACAPA	\$255





## COCKTELERÍA

### MARGARITAS.

\$190

Tequila, jugo de limón Elige frappé o en las rocas. (LIMÓN, JAMAICA, TAMARINDO)

Tequila, lemon juice, choose frappé or in the rocks. (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

### MARGARITA OAXAQUEÑA CON MEZCAL \$210

En las rocas con mezcal. (LIMÓN, FRUTOS ROJOS, MANGO) PIÑA, NARANJA,

In the rocks with mezcal (lemon, red fruits, mango, pineapple or tamarind)

### SANGRIA

\$170

### COSMOPOLITAN

\$210

Vodka citrico, licor de naranja y jugo de arándano y limón.

Vodka citrico, orange liquor and blueberry juice and lemon.

### MOJITO.

\$180

Ron, hierbabuena, azúcar morena, limón y agua mineral.

Ron, mint, brown sugar, lemon and mineral water.

### PALOMA

\$110

Tequila y soda de toronja.

Tequila and lime soda

### CUBA

\$110

Ron, soda y un toque de limón.

Ron, soda and a lemon splash

### MOSCOW MULE

\$210

Zumo de lima, vodka, cerveza de jengibre y hierbabuena.

Lime extract, vodka, ginger beer and mint

### PIÑA COLADA.

\$150

### GIN TONIC

\$170

Ginebra y agua tónica.

Gin and tonic water

### CHARRO NEGRO

\$110

Tequila, soda y un toque de limón.

Tequila, coke and a lemon splash

# Nuestro MENÚ

### APEROL SPRITZ

\$230

Aperol y vino blanco espumoso.

Aperol and bubbly white wine

### MIMOSA

\$120

Jugo de naranja y vino blanco espumoso.

Orange juice and bubbly white wine

## COCKTELERÍA

### CARAJILLO \$210

