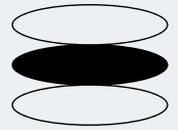


Menú de Especialidades



Sándwiches de Especialidad: (Tu elige tu pan)

1. **AMAPOLA**

Ingredientes: Pesto de albahaca, ajo caramelizado, tomate deshidratado, queso mozzarella, arúgula y vinagre balsámico.

Recomendación: Agrega jamón serrano \$25.00

Precio: \$115.00

2. **ALCAPARRA**

Ingredientes: Mayonesa de alcaparra, queso gouda y cheddar.

Precio: \$115.00

3. **CARNES FRÍAS**

Ingredientes: Dip de queso crema con ajo, jamón serrano, pastrami, salami.

Precio: \$140.00

4. **MORTADELA DE PISTACHE**

Ingredientes: Mayonesa de alcaparra, mortadela de pistache y queso gouda.

Precio: \$115.00

5. **PIZZANDWICH**

Ingredientes: Salsa pomodoro, queso gouda derretido y salami.

Precio: \$115.00

6. **POLLO GRATINADO**

Ingredientes: Tender de pollo gratinado, cebolla morada, aderezo de cilantro y chipotle cremoso.

Precio: \$115.00

Sándwiches Clásicos:

1. **MONTECRISTO**

Ingredientes: Pan brioche con jamón de pavo, queso suizo y un toque de azúcar glas.

Precio: \$120.00

2. **CROQUE MADAME**

Ingredientes: Jamón de pavo y queso gruyere gratinado con bechamel y huevo estrellado encima.

Precio: \$120.00

3. **GRILLED CHEESE**

Ingredientes: Sándwich de arto queso gouda asado con bechamel.

Precio: \$80.00

4. **SÁNDWICH MOCHILERO**

Ingredientes: Sándwich casero de jamón de pierna con aguacate, cebolla y jitomate.

Precio: \$45.00

5. **LONCHE**

Ingredientes: Sándwich rápido con doble jamón (opcional jamón, mozzarella o queso de puerco), mayonesa y mostaza de la casa.

Precio: \$38.00

Sándwiches Dulces:

1. **BRIE**

Ingredientes: Queso brie, mix de frutos de temporada frescos y miel.

Precio: \$140.00

2. **ELVIS**

Ingredientes: Crema de cacahuete, mermelada de fresa y tocino crujiente.

Precio: \$80.00

3. **AVELLANA Y FRESA**

Ingredientes: Nutella y fresa fresca.

Precio: \$85.00

4. **CAJETA**

Ingredientes: Queso crema, fresa y cajeta.

Precio: \$85.00

Toast:

1. **AVOCADO ROYALE**

Ingredientes: Pan de masa madre con aguacate, huevo pochado y un toque de salsa holandesa.

Precio: \$120.00

2. **MEDITERRÁNEO**

Ingredientes: Hummus, jitomates cherry, aceitunas negras y albahaca fresca.

Precio: \$120.00

3. **NORDIC TOAST**

Ingredientes: Salmón ahumado, queso crema, eneldo y alcaparras.

Precio: \$120.00

4. **BRIE & HONEY**

Ingredientes: Queso brie fundido con miel y almendras fileteadas.

Precio: \$120.00

Wraps:

1. **BUFFALO/BBQ**

Ingredientes: Tender crujiente de pollo bañado en salsa buffalo o BBQ, con queso cheddar derretido.

Precio: \$99.00

2. **POLLO GRATINADO**

Ingredientes: Tender de pollo gratinado, cebolla morada, aderezo de cilantro y chipotle cremoso.

Precio: \$99.00

Huevos:

1. **HUEVOS BENEDICTINOS**

Ingredientes: Huevos pochados sobre pan inglés, jamón y salsa holandesa.

Precio: \$120.00

2. **OEUFS COCOTTE**

Ingredientes: Huevos al horno con crema y hierbas aromáticas.

Precio: \$220.00

3. **HUEVOS AL GUSTO**

Ingredientes: Huevos al albañil, divorciados, rancheros, etc.

Precio: \$120.00

4. **Omelette cremoso**

5. *Ingredientes:* Huevos batidos con crema y mantequilla, rellenos de queso crema y queso de cabra con especias.

Precio: \$120.00

Chilaquiles:

1. **CHILAQUILES SIMPLES**

Ingredientes: Salsa verde, roja o molcajeteadada, crema, queso y cebolla morada.

Precio: \$79.00

2. **CHILAQUILES CON HUEVO POCHÉ**

Ingredientes: Chilaquiles con huevo pochado perfecto.

Precio: \$110.00

3. **CHILAQUILES CON ARRACHERA**

Ingredientes: Para un desayuno contundente.

Precio: \$140.00

4. **CHILAQUILES CON QUESADILLA**

Ingredientes: Extra queso y textura crujiente.

Precio: \$135.00

Tortas de Chilaquil:

1. **TORTA DE CHILAQUIL CON ARRACHERA**

Ingredientes: Pan con chilaquiles, frijoles, aguacate y crema.

Precio: \$110.00

2. **TORTA DE CHILAQUIL CON MILANESA**

Ingredientes: Con milanesa de res o pollo para un extra crunch.

Precio: \$120.00

Molletes:

1. Molletes naturales.

Precio: \$79.00

2. Con chorizo.

Precio: \$89.00

3. Tecolotes.

Precio: \$89.00