



Desayunos-Combos

Hasta la 1 pm

- Continental** \$165
Un croissant tradicional a la mantequilla, un cuarto de pan baguette, mantequilla y mermelada casera, acompañado de una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)
- Saludable** \$189
Frutas frescas con yogurt natural y granola artesanal vegana, acompañado de pan integral con semillas, mantequilla y miel maya orgánica, una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)
- Campesino** \$209
A elegir: omelette de dos verduras u omelette de jamón ahumado a la leña y queso gouda, acompañado de un cuarto de pan baguette, mantequilla y mermelada casera, una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)

Verduras a su elección:
Espinaca, perejil, champiñon, jitomate o cebolla caramelizada

Bebida caliente a su elección:
Un espresso (45 ml), café americano (240 ml), café latte (240 ml), cappuccino (240 ml), chocolate caliente casero (350 ml), té (350 ml)
- Saludable “Plus”** \$239
Incluye un combo Saludable más un croissant o pan de chocolate a elección y ambas bebidas de tamaño 350ml
- Campesino “Plus”** \$245
Incluye un combo Campesino más un croissant o pan de chocolate a elección y ambas bebidas de tamaño 350ml
- Combo Niños** \$119

Huevo a su elección
Huevo revuelto con jamón ahumado y queso gouda o huevo revuelto natural con una salchicha artesanal

Bebida a su elección:
Un chocolate frío chico (280 ml) o un jugo de naranja natural (280 ml)

Incluye:
Fruta fresca, pan francés en brioche y papas horneadas

Cada cambio es sujeto a un costo extra.



Huevos

Hasta las 4 pm

- Omelette jamón ahumado a la leña y queso \$152
 - Huevos revueltos con tocino y un toque de crema \$149
 - Huevos revueltos con queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín) y jitomate **veg** \$152
 - Omelette Ratatouille (jitomate, pimiento morrón, zucchini y berenjena), queso gouda y hierbas provenzal **veg** \$149
 - Omelette espinaca y queso de cabra **veg** \$142
 - Huevos revueltos con champiñones, tocino, cebolla caramelizada y un toque de crema \$152
 - Huevos revueltos con jamón serrano, jitomate triturado, queso parmesano, tomates deshidratados \$169
 - Huevos revueltos con salmón ahumado, espinaca y un toque de crema \$178
 - Huevos estrellados, sobre rebanada de brioche tostada, salsa de tomate casera con toque de chile de árbol, tocino, queso panela rallado, mezcla de aguacate machacado con tomate y cebolla. \$159
 - Huevos estrellados, tocino, salchichas artesanales tamaño desayuno, tomates cherry salteados, mezcla de aguacate machacado con tomate y cebolla. \$189
- Guarniciones extras**
 - Salchichas artesanales, tamaño desayuno (2 piezas) \$ 60
 - Rebanada de pan integral con mezcla de aguacate machacado con tomate, cebolla y limón. **vegan** \$ 72



Mimosa \$120 (150ml)

Después de las 10 am

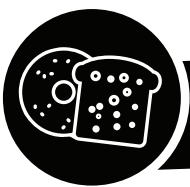
Jugo de naranja natural, vino espumoso y un toque de licor de naranja



Desayunos - A la carte

Hasta las 4 pm

- **Panes**
 - ¼ de Pan Baguette con mantequilla y mermelada casera \$47
 - Pan integral con semillas, con mantequilla y miel maya orgánica \$50
 - Pan bagel “everything” (linaza, ajonjolí, ajo, cebolla, sal), acompañado de queso crema y mermelada casera \$64
- **Ensalada de frutas frescas de temporada** **vegan** Grande \$139 Chica \$98
- **Frutas frescas con yogurt natural** **veg** \$130
Granola artesanal vegana y miel maya orgánica
- **Parfait de chia vegano** **vegan** \$139
Pudding de semillas de chia (remojadas en leche de almendras), plátano, zarzamoras, fresas y granola artesanal vegana, con coulis de fresa casero
- **Pan francés en brioche casera** **veg** Orden Completa \$180 Media orden \$110
Decorado con piña y plátano caramelizados, miel maya orgánica y acompañado de cremoso de limón
- **Croque-Monsieur dulce relleno de Nutella con plátano** **veg** \$162
Decorado con almendras fileteadas y acompañado de crema chantilly casera.
“Ideal para compartir”.



Toasts & Bagels

- **Toast vegano de aguacate:** Dos rebanadas de pan integral con semillas **vegan** \$175
tostado, aceite de oliva, ajo, mezcla de aguacate machacado con tomate, cebolla y limón.
Decorado con tomates cherry y acompañado de ensalada de lechuga.
 - Agrega huevo estrellado o duro \$14
 - Agrega salmón ahumado media orden (35gr) \$56
 - Agrega salmón ahumado orden completa (70gr) \$106
- **Bagel del Campo *** \$155
Pan bagel “everything” casero, salsa bechamel, jamón ahumado a la leña queso gouda, huevo estrellado.
- **Bagel Deli Huevo *** \$198
Pan bagel “everything” casero con queso gouda fundido, cremoso de aguacate, triturado de tomates frescos, huevo revuelto con queso gouda y tocino, mezcla de aguacate machacado con tomate y cebolla.
- **Bagel de salmón *** \$249
Pan bagel “everything” casero, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), salmón ahumado, cebolla morada, jitomate, espinaca, queso crema con alcaparras, mezcla de aguacate machacado con tomate y cebolla.

* Guarnición a elección: ensalada de lechuga o papas horneadas con champiñones y cebolla.



Café Gourmet

Bebida Caliente tamaño regular (8oz / 240ml) \$129
acompañada de 3 mini postres gourmet

Crème brulée de vainilla, Mousse de chocolate y una mini tartaleta a su elección



Croissants Salados



- Salsa Bechamel, jamón ahumado a la leña y queso \$114
- Salsa Bechamel, jamón ahumado a la leña, queso, tapado con huevo frito \$128
- Salsa Bechamel, pechuga de pavo ahumado a la leña y queso \$119
- Salmón ahumado, queso Boursin casero, jitomate, cebolla morada \$159
- Croissant saludable: cremoso de aguacate, omelette de clara, pechuga de pavo ahumado, jitomate \$128
- Huevos a Cheval de champiñones: dos huevos montados sobre base de croissant, salsa béchamel, champiñones salteados en ajo y cebolla, cebolla caramelizada, queso gouda **veg** \$152
- Huevos a Cheval de espinaca: dos huevos montados sobre base de croissant, salsa Bechamel, espinacas salteadas en ajo y cebolla, tocino, queso de cabra \$158
- Huevos a Cheval de Tomate-Serrano: dos huevos montados sobre base de croissant, pesto de pimiento morron rojo (contiene nueces), triturado de tomates frescos, julianas de jamón serrano, queso panela. \$166



Crepas Dulces

- Mantequilla, azúcar \$65
- Mermelada casera del día \$80
- Dulce de leche \$105
- Nutella \$110
- La Mexicana Mermelada: queso crema, mermelada casera del día \$105
- Nutella, plátano \$119
- Nutella, fresas frescas \$149
- Salsa de chocolate casera, helado de vainilla artesanal, almendras fileteadas \$129
- Dulce de leche, nueces, plátano, helado de vainilla artesanal. \$135
- Manzanas cocidas con canela, almendras fileteadas, crema chantilly \$149

Personaliza tu crepa

Crema Chantilly Casera (\$29) Helado de Vainilla artesanal (\$59)
Salsa de chocolate casera (\$30) Almendra Fileteada (\$22)



Postres

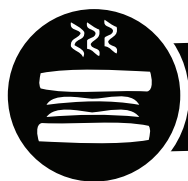
- **Ronda de postres** \$95
Mini crème brûlée de vainilla, Mini mousse de chocolate, Mini tartaleta a su elección.
- **Profiteroles caseros** \$120
Choux relleno de helado de vainilla artesanal, salsa de chocolate casera, crema chantilly casera, almendras fileteadas.
- **Fondant de chocolate - LIBRE DE GLUTEN** con helado de vainilla artesanal \$129
- **Affogato al café** - Café espresso con una bola de helado de vainilla artesanal, decorado con almendras fileteadas tostadas. \$99

Acérquese al mostrador para descubrir nuestra selección de pan dulce y pasteles o pida a su mesero que le recomiende.



Sandwiches, de pan artesanal

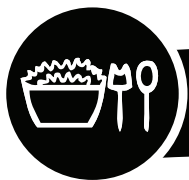
- **Parisino** \$159
Pan Baguette, jamón ahumado a la leña, mantequilla, pepinillos
- **Mixto** \$156
Pan Baguette, jamón ahumado a la leña, queso, mantequilla, lechuga y tomate
- **Salmón ahumado** \$229
Pan integral, aderezo tártara, pepino, salmón ahumado, hojas de espinaca
- **Pavo** \$178
Pan Baguette, pechuga de pavo ahumado a la leña, lechuga, tomate, mayonesa con semillas de mostaza
-  • **Pavo BLT** \$187
Sándwich de pavo con tocino
-  • **Jerónimo** \$168
Pan Baguette, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), tocino, tomates, pesto de albahaca (contiene nueces) y lechuga
-  • **Roast Beef** \$184
Pan integral, mayonesa con semillas de mostaza, roast beef artesanal jitomate, cebolla morada, queso gouda
-  • **Jamón Serrano** \$209
Pan Baguette, jamón serrano, parmesano, tomates secos al sol, triturado de tomates frescos con aceite de oliva y hierbas provenzal
-  • **Mexicano** \$184
Pan Baguette, aderezo de chipotle, pavo ahumado a la leña, queso panela, pimienta morrón rojo salteado, hojas de espinaca
-  • **Veggies**  \$168
Pan integral, triturado de tomates frescos con aceite de oliva y hierbas provenzales, verduras asadas (zanahoria, calabaza, pimienta morrón, brócoli), pesto de albahaca (contiene nueces), queso panela rallado
-  • **Tres quesos**  \$179
Pan integral, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollin), queso Brie, queso gouda, lechuga, uvas y nueces. Acompañado de mermelada de naranja al jengibre
-  • **Arrachera** \$229
Pan Baguette, cremoso de aguacate con toque de chile en hojuelas, arrachera (USDA) asada fileteada, queso panela, tomate, lechuga y salsa chimichurri casera
-  • **Pollo Mediterráneo** \$185
Pan Baguette, pesto de albahaca (contiene nueces), pechuga de pollo, tomates secos al sol, calabaza asada, queso parmesano, hojas de espinaca



Croque-Monsieur

*Sandwich de pan de miga gratinado acompañado de lechuga
(15 a 20 min de preparación)*

- **Croque-Monsieur:** Jamón ahumado a la leña, queso y salsa bechamel \$165
- **Croque-Madame:** Jamón ahumado a la leña, queso y salsa bechamel. Tapado con un huevo estrellado. \$179
- **Croque-Pavo:** Pechuga de pavo ahumado a la leña, queso y salsa bechamel \$196
- **Croque 3 Quesos:** Queso gouda, queso Brie, queso de cabra, nueces y salsa bechamel  \$208
- **Croque-Salmón:** Salmón ahumado, espinaca, queso, eneldo y salsa bechamel \$249



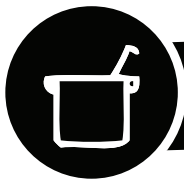
Ensaladas & Bowls

- Ensalada César** \$138
Lechuga orejona, croutones, queso parmesano, láminas de pepino, cebollín, aderezo César casero
- Ensalada Niçoise**  \$195
Lechuga, tomates, cebolla blanca, pimiento morrón verde, huevo cocido, anchoas, aceitunas Kalamata, pepino, albahaca fresca, vinagreta con semillas de mostaza
- Ensalada Queso de cabra** \$185
Lechuga, queso de cabra, tocino, tomates cherry y croutones
- Ensalada de Pollo**  \$218
Mezcla de lechugas, pechuga de pollo, zanahoria, pepino, apio, aguacate, perejil. Aderezo a elección
- Quinoa con Ratatouille** *LIBRE DE GLUTEN*
Quinoa blanca y roja, pesto de albahaca (contiene nueces), cebollín, tomates secos al sol, aceitunas negras, calabaza asada, ratatouille de verduras.
Decorado con tomates cherry.
- Natural**  \$185
- Con queso de cabra (30gr)**  \$198
- Con pollo (80gr)** \$249
- Con salmón asado (90gr o 180gr)** \$299 / \$389



Crepas Saladas

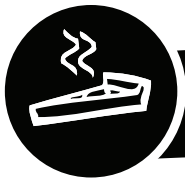
- Champiñones con jamón** \$189
Champiñones salteados con cebolla y ajo, jamón ahumado a la leña, queso gouda, cebolla caramelizada, salsa bechamel
- Pollo con champiñones** \$195
Champiñones salteados en ajo y cebolla, pollo, perejil, salsa bechamel
- Espinaca-Ricotta**  \$149
Espinacas salteadas con cebolla y ajo, queso ricotta y un toque de bechamel de espinacas
- Ratatouille**  \$192
Queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), ratatouille, queso parmesano, queso gouda, pesto de albahaca (contiene nueces).
- Jamón y queso** \$182
Salsa bechamel, jamón ahumado a la leña, queso gouda
- Completa** \$178
Salsa bechamel, jamón ahumado a la leña, queso gouda, huevo (estrellado o revuelto)
- Salmón Ahumado** \$210
Queso crema con hierbas frescas, salmón ahumado, salsa de limón con eneldo
- Bol de ensalada, para acompañar su crepa**  \$75



Sopas

Esp

- Sopa de cebolla con pan y queso gratinado \$104
- Crema del día: Champiñones, vichyssoise, tomate, zanahoria, brócoli, **veg** \$104
vegetales, cuatro quesos



Quiches, acompañadas de lechuga

Tarta salada rellena de una preparación de huevos, crema y queso

- Lorraine (tocino y queso) \$140
- Cuatro quesos (brie, queso azul tipo roquefort, gouda y queso de cabra) **veg** \$158



Platillos Bistro & Botanas

A partir de la 1 pm

- Filete de salmón asado en costra de hierbas provenzales **KETO** **LIBRE DE GLUTEN** \$399
acompañado de ratatouille (verduras horneadas al estilo mediterráneo, en aceite de oliva)
- Vol-au-vent \$125
Hojaldre relleno de pollo y champiñones salteados en ajo y cebolla en salsa bechamel. Acompañado de ensalada de lechuga
- Plato mixto de carnes frías y quesos \$299
Queso Brie, queso de cabra en aceite de oliva y pimienta negra, queso de cabra en aceite de oliva y hierbas provenzales, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), jamón serrano, jamón ahumado a la leña, fuet español, pepinillos, papas al horno rostizadas y pan baguette
- Queso Boursin casero \$90
Queso de cabra, cebollín fresco y ajo, con pan baguette tostado



Dieta Keto



Vegetariano



Vegano

LIBRE DE GLUTEN: Puede contener trazas de gluten por ser elaborado en un lugar que trabaja gluten.



Bebidas Calientes

Cafés, Tés, Chocolates...

Café Mexicano orgánico de altura **100% Arábica**

Espresso	(1.5 oz / 45 ml)	\$ 50
Espresso doble	(3 oz / 90 ml)	\$ 62
Espresso macchiato	(1.5 oz / 45 ml)	\$ 55
Espresso macchiato doble	(3 oz / 90 ml)	\$ 67

	Regular 8 oz / 240 ml	Plus 12 oz / 350 ml
Café americano de espresso	\$ 55	\$ 66
Café latte	\$ 66	\$ 79
Cappuccino	\$ 63	\$ 79
Café mocha (con chocolate casero)	\$ 75	\$ 84
Chocolate caliente (hecho en casa)	\$ 67	\$ 81
Latte chai (con 5 especias)	\$ 70	\$ 79
Té o infusión	\$ 65	

Affogato al Café \$ 82

Café espresso con una bola de helado de vainilla artesanal, decorado con almendras fileteadas tostadas.

Café Gourmet \$ 129

Bebida caliente tamaño regular (8 oz / 240 ml), acompañada de 3 mini postres gourmet: Crème brulée de vainilla, Mousse de chocolate y una mini tartaleta a su elección

Personaliza tu bebida

Shot de espresso	(1.5 oz / 45 ml)	\$17
Shot de chocolate casero vegano	(1 oz / 30 ml)	\$20
Shot de saborizante	(1 oz / 30 ml)	\$20
(vainilla, avellana, caramelo)		
Café descafeinado		-
Miel Maya orgánica		\$13
Leche light o deslactosada		-
Leches veganas (soya, almendra, coco)		\$13
Crema chantilly		\$17



Bebidas Frías

Cafés, Tés, Chocolates...

	Regular 12 oz / 350 ml	Plus 20 oz / 590 ml
Iced americano	\$ 66	\$ 79
Iced latte	\$ 77	\$ 90
Iced mocha (con chocolate casero)	\$ 81	\$ 96
Iced latte chai	\$ 81	\$ 94
Iced latte caramelo	\$ 81	\$ 94
Iced café tonic (espresso, agua tónica, toque de limón)	\$ 81	
Chocolate frío (casero)	\$ 81	\$ 96
Té helado	\$ 69	\$ 81
Latté frappé	\$ 84	\$ 98
Mocha frappé (con chocolate casero)	\$ 94	\$104
Latte dulce de leche frappé	\$ 92	\$102
Latte nutella frappé	\$ 92	\$102
Chocolate frappé (casero)	\$ 90	\$102
Latte chai frappé	\$ 90	\$102
Latte caramelo frappé	\$ 90	\$104
Plátano nutella frappé	\$100	\$110
Smoothie fresa-plátano	\$ 86	\$100

Licuados

A base de leche

Fresa, yogurt	\$ 79	\$ 91
Chocolate, plátano, granola casera	\$ 67	\$ 79
Plátano, granola casera, miel, yogurt	\$ 68	\$ 81

Jugos de frutas

Jugo de naranja natural	\$ 57	\$ 72
Jugo de toronja natural	\$ 75	\$ 86
Jugo verde natural	\$ 69	\$ 83
Jugo de zanahoria natural	\$ 75	\$ 86
Jugo de naranja y zanahoria combinado	\$ 68	\$ 82
Jugo “Sunny Beach”	\$ 78	\$ 92
Pepino, jengibre, limón, menta fresca, miel y jugo de naranja		
Jugo “Best healthy”	\$ 80	\$ 92
Piña, jugo de naranja, jugo de zanahoria, cúrcuma		
Jugo “Immune booster”	\$ 86	\$ 98
Piña, jengibre, jugo de naranja, limón, miel y pimienta cayenne		

Mimosa \$ 120 (150ml)

Jugo de naranja natural, vino espumoso y un toque de licor de naranja
(después de las 10 am)



Bebidas Frías

Aguas, Limonadas y Refrescos

	Regular 12 oz / 350 ml	Plus 20 oz / 590 ml
Agua de fruta fresca (papaya, melón, piña, pepino, maracuyá)	\$ 53	\$ 69
Limonada o naranjada	\$ 59	\$ 69
Granizado limón	\$ 60	\$ 71
Limonada “Céline” (con limón, jengibre y menta fresca)	\$ 61	\$ 72
Granizado limonada “Céline”	\$ 66	\$ 75
Agua mineral	(355 ml)	\$ 46
Agua natural de manantial	(500 ml)	\$ 46
Coca Cola (regular, light, sin azúcar) / Sprite / Fanta	(355 ml)	\$ 46
Perrier tranche (rodaja de limón)	(330 ml)	\$ 68
Perrier menthe (con jarabe de menta)	(350 ml)	\$ 78



Aperitivos, Vinos & Licores

Nuestra licencia de alcohol nos permite únicamente servir vinos, cervezas o licores con consumo de alimentos. Gracias por su comprensión.

Cocteles

- Aperol Spritz: Aperol licor con vino espumoso (207 ml) \$ 160
- Sangría: hecha con vino tinto (250 ml) \$ 115
- Sangría espumosa: sangria con vino espumoso (250 ml) \$ 140
- Margarita Classic: Tequila 1800 reposado, Controy, jugo de limón (60 ml) \$ 160
- Gin tonic Céline: Tanqueray, tonic, jugo de limón con un toque de jengibre (190 ml) \$ 160

Cervezas

- Corona Extra (355 ml) \$ 60
- Modelo Especial, Negra Modelo, Victoria (355 ml) \$ 60

Nuestra selección de vinos

- Tinto: Merlot, Pierre Jean - Francia (150ml) \$ 135 (750ml) \$540
- Blanco: Sauvignon Blanc, Puerto Nuevo – México \$ 125 \$410
- Espumoso: Ivon Lescompte - Blanco Espumoso Brut - México \$ 130 \$495

Digestivos

- Licor 43 (60ml) \$ 95
- Carajillo: espresso con licor 43 (90ml) \$130