

DESAYUNOS

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Tortillas en salsa roja o verde, cebolla
cilantro y crema. \$255

Con Pollo \$315
Con cerdo \$300
Con huevo \$285

HUEVOS RANCHEROS

2 tortillas tostadas con pasta de frijol,
huevos fritos bañados en salsa roja o verde,
cebolla, cilantro y crema. \$200

Con Pollo \$250

MOLEQUILES CON POLLO

Totopos bañados con mole, acompañados
de cebolla, crema ácida, cilantro y semillas
de ajonjolí. \$250

OMELETTES

Huevos con queso acompañado con tostadas
y salsa. \$265

Con Jamón \$280
Con chorizo \$295
Con champiñones \$295
Con cerdo \$280

TOSTADA FRANCESA

Pan de molde inglés tostado en huevo, leche
y vainilla, frutas, nueces, almendras y coco
rallado. \$240

TOSTADA FRANCESA IRIE

Croissant tostado en leche, huevo y
vainilla, fruta, nueces, almendras y coco
rallado. \$265

HOT CAKES

Acompañado de frutas, coco rallado, nueces y
almendras. \$275
con huevo y tocino \$300

TOSTADA DE AGUACATE

Pan inglés tostado, queso
Philadelphia, aguacate,
huevo al gusto y semillas. \$210
Con salmon \$290

CROQUE IRIE

Pan ciabatta, lechuga, cerdo desmenuzado,
guacamole y huevo frito.
acompañado de papas a la francesa. \$350

DESAYUNO AMERICANO

Huevos revueltos, tocino y pan tostado. \$220
con papas fritas \$270

BOWLS

BATIDOS

LOTUS

Fresa, naranja, mango y melón.

STARFISH

Coco, piña, plátano, nueces y vainilla.

BIRD OF PARADISE

Piña, plátano, mango y papaya.

SUN IS SHINING

Mango y matcha.

OPCIONAL:

Leche regular, deslactosada, almendra y
coco.

BOWL CON FRUTAS

Con yogurt y granola \$265

EXTRAS:

TOCINO \$65
HUEVO \$40
CHORIZO \$50
SALMON. \$80



ALMUERZO Y CENA

ENSALADAS

BUFFALO SOLDIER

Espinaca, aguacate, tomate, elote, almendras y aderezo. \$240

NATURAL MYSTIC

Lechuga, col morada, pepino, zanahoria, pepitas de calabaza y aderezo. \$205.00

ADEREZOS :

Mostaza y miel
Aceite de oliva o vegetal
Reducción de balsámico al vino tinto

ENTRADAS

GUACAMOLE

Aguacate, tomate, limón, cebolla y topos. \$260

HUMMUS

Garbanzo, pasta de sésamo, ajo, limón, aceite de oliva y paprica. \$280

PAPAS A LA FRANCESA

\$130

TOSTADA DE ATUN

Tortilla de maíz frita, chipotle, atún, aguacate, limón, tomate y cebolla morada. \$220

TIRAS DE POLLO FRITO

Pollo empanizado acompañado con papas a la francesa. \$220

SANDWICHES

Pan ciabatta, lechuga, queso, guacamole y papas a la francesa.

BRISKET \$600

PUERCO DESMENUZADO \$500

POLLO \$305

MARLIN \$370

CHAMPIÑONES AL GUAJILLO \$260

TACOS

4 piezas con cebolla, cilantro y col morada.

BRISKET

\$581

PUERCO

\$470

POLLO

\$275

MARLIN

\$330

CAMARON TEMPURA

\$365

HONGOS AL GUAJILLO

\$300

SEITAN EN SALSA ROJA

\$265

QUESADILLAS

Orden de 3 unidades
acompañados de papas a la francesa.

BRISKET

\$600

PUERCO

\$485

POLLO

\$295

MARLIN

\$345

CAMARON

\$380

HONGOS AL GUAJILLO

\$315

SEITAN EN SALSA ROJA

\$295

BURRITOS

Arroz, frijol, cebolla, pimienta, lechuga, col morada y queso.

Acompañado de papas a la francesa

BRISKET

\$630

PUERCO

\$525

POLLO

\$309

CHORIZO

\$405

HONGOS AL GUAJILLO

\$330

SEITAN EN SALSA ROJA

\$335

PASTA

FETUCCINI O SPAGHETTI

\$225

BOLOÑESA

\$195

MARINARA

\$255

PESTO

\$180

OLIVA Y AJO

EXTRAS

POLLO

\$85

CAMARON

\$100

MIX VEGETALES

\$80

PULPO

\$135

ESPECIALES DEL MAR

CALAMAR FRITO

Calamar a la tempura con papas a la francesa y aderezo. \$280

CAMARON TEMPURA

Camarones a la tempura con papas a la francesa y aderezo. \$320

PULPO A LA MANTEQUILLA

Pulpo salteado con mantequilla, ajo y perejil. Acompañado con puré de camote y nuez. \$350

HAMBURGUESAS

Pan de hamburguesa, queso, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo. Acompañado con papas a la francesa.

DE LA CASA

Medallón de carne - 200g \$450

DE MAR

Medallón de pulpo y camarón cocido en mantequilla. \$410

VEGETARIANA

Champiñones al guajillo con ajo. \$385

EXTRAS

Aguacate \$45

Tocino \$65

Huevo frito \$45



CÓCTELES

Cuba libre	\$225
Margarita clásica	\$225
Margarita: mango/maracuyá/fresa	\$275
Mojito clásico	\$225
Mojito: maracuyá/Frutos rojos/mango	\$275
Piña colada	\$225
Daiquiri: mango/maracuyá/fresa	\$225
Caipiriña	\$225
Paloma	\$225
Tequila sunrise	\$225
Mezcalita clásica	\$225
Mezcalita: mango/maracuyá/frutos rojos	\$275
Aperol spritz	\$225
Bloody Mary	\$225
Gin tonic	\$225
Negroni	\$225
Carajillo	\$265
Mimosa	\$295
Sangría	\$465

LICORES

Baileys	\$200
Azteca de oro	\$170
Torres 10	\$170
Torres 15	\$205
Hennesy	\$365
Bombay	\$225
Aperol	\$200
Campari	\$225
Vermut	\$180
Cinzano Rosso	\$225
Licor 43	\$252
Cachasa	\$225

VINOS

Reservado Cabernet	\$220	\$635
Reservado Merlot	\$220	\$635
Reservado Sauvignon Blanc	\$220	\$635

COPA

BOTELLA

BEBIDAS

CERVEZAS

Heineken	\$105
Indio	\$100
XX lager	\$100
Bohemia pilsen	\$105
Bohemia viena	\$105
Chelada	\$45
Michelada	\$65
Ojos rojos	\$85

VODKA

Absolut	\$225
Absolut Frambuesa	\$225

TEQUILA

De la casa	\$160
Don Julio	\$295

MEZCALES

De la casa	\$160
400 Conejos	\$240

RON

Bacardi	\$225
Bacardi añejo	\$250

WHISKY

Jack Daniels	\$225
Makersmark	\$230
JW Red label	\$200
JW Black label	\$240
Wish Lemon	+\$50

CAFETERÍA

Espresso	\$70
Americano	\$80
Capuchino	\$80
Latte	\$80
Flat white	\$80
Mocachino	\$85
Machiato	\$80
Té	\$70
Té helado	\$65

ESPECIALES

Mazapan latte	\$90
Chiocococo ice	\$85
Golden milk	\$80
Pink chai latte	\$100
Pink chai té	\$80
Vainilatte	\$85
Matcha té	\$85
Matcha latte	\$95
Submarino	\$110

JUGOS Y AGUAS

Naranja	\$70
Limonada	\$65
Horchata	\$65
Jamaica	\$65
Piña	\$65
Fresa	\$70
Verde	\$80

REFRESCOS

Coca cola regular	\$70
Coca cola zero	\$70
Fanta	\$70
Sprite	\$70
Agua	\$60
Agua mineral	\$75