



Cancún

# Bebidas



## Tisanas

Manzana canela	\$ 75
More salvaty	\$ 69
Rose amore	\$ 75

## Tés

Verde	\$ 57
Chamomille	\$ 57
Early gray	\$ 57
Chai	\$ 57
Gengibre	\$ 57
Menta	\$ 57

## Aguas

Perrier	\$ 75
Natural (cristal)	\$ 39

## Refrescos

Coca cola	\$ 45
Coca cola light	\$ 45
Coca cola zero azúcar	\$ 45



## Café

Americano	\$ 67
Americano refil	\$ 65
Espresso doble	\$ 77
Latte	\$ 75
Chai latte	\$ 75
Moka artesanal	\$ 87
Capuchino regular	\$ 85
Capuchino caramelo	\$ 85
Capuchino vainilla	\$ 85
Capuchino arroz con leche	\$ 85
Frapuchino moka	\$ 95
Café de olla	\$ 65
Eva especial	\$ 75
Chocolate caliente	\$ 77
Espresso machiato	\$ 75
Café lechero	\$ 77
Matcha	\$ 77

Añádele un toque adicional \$ 20

- Leche de almendra
- Leche de soya
- Leche de coco
- Leche deslactosada
- Leche regular
- Extra de café

# Jugos

	500 ml	1 lt
Zanahoria	\$ 117	\$ 167
Naranja	\$ 70	\$ 107
Toronja	\$ 95	\$ 135
<b>Antigripal</b> Miel, guayaba, naranja, jengibre y limón.	\$ 89	\$ 107
<b>La Tropical</b> Arándanos, fresa, naranja y papaya.	\$ 87	\$ 115
<b>El mañanero</b> Plátano, naranja y canela.	\$ 85	\$ 105
<b>Detox (jugo verde)</b> Espinaca, nopal, apio, piña y base de naranja o toronja.	\$ 79	\$ 117
<b>La caipifruta</b> Delicioso, machacado de frutas de maracuyá, fresa, nuez, kiwi y piña.	\$ 107	\$ 125
<b>La lola</b> Toronja, fresa y papaya.	\$ 87	\$ 115
<b>La mal querida</b> Pero todos la quieren: maracuyá, piña y fresa.	\$ 95	\$ 119
<b>La Ø</b> Manzana, piña y jengibre con base de agua.	\$ 79	\$ 99
<b>La rana</b> Limonada con chía.	\$ 69	\$ 85
<b>Lady fiona</b> Piña, menta, limón con base de agua.	\$ 75	\$ 97
<b>Limonada eléctrica</b> Limonada con pepino, menta, frapeada.	\$ 85	\$ 107
<b>Riana</b> Naranja con zanahoria.	\$ 85	\$ 117
<b>El crepúsculo</b> Betabel, naranja y zanahoria.	\$ 75	\$ 107

# Licuados

	500 ml	1 lt
<b>Banana power</b> Licuado de plátano.	\$ 75	\$ 85
<b>Chocomilk</b>	\$ 75	\$ 87
<b>El chocobanano</b> Chocomilk con plátano.	\$ 85	\$ 99
<b>Fresuki</b> Licuado de fresa con granola y miel.	\$ 107	\$ 119
<b>Me vale gorro</b> Banana, coco y canela.	\$ 85	\$ 97

# Aguas de sabor

	500 ml	1 lt
<b>Limonada</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Naranjada</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Piña</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Mango</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Maracuyá</b>	\$ 79	\$ 99
<b>Melón</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Papaya</b>	\$ 65	\$ 87
<b>Fresa</b>	\$ 75	\$ 95
<b>Guayaba</b>	\$ 59	\$ 99
<b>Avena</b>	\$ 59	\$ 87

**Añádele un toque adicional \$ 20**

Avena • Fresa • Jengibre • Manzana • Papaya •  
Pepino • Plátano • Guayaba • Apio • Almendra



# Hotcakes

# Blueberry



# Los Especiales

## Huevos fit

Tortilla de claras, champiñones salteados con espinaca y cebolla, acompañado de nopal y panela asados con aguacate. **\$190 mxn**

## Croissant madame

Croissant relleno de jamón, tocino, queso manchego y jitomate, bañado en salsa bechamel y un huevo frito encima, acompañado de ensalada de la casa. **\$199 mxn**

## Huevos rotos

Cama de papas a la francesa sazonadas con pimienta limón, 2 huevos fritos, tocino picado y coronado con jamón serrano. **\$195 mxn**

*Croissant  
madame*



## Chilaquiles de barbacoa

Chilaquiles rojos o verdes acompañados de queso, crema, cebolla, aguacate y jugosa barbacoa de piña. **\$240 mxn**

## Toast de arrachera

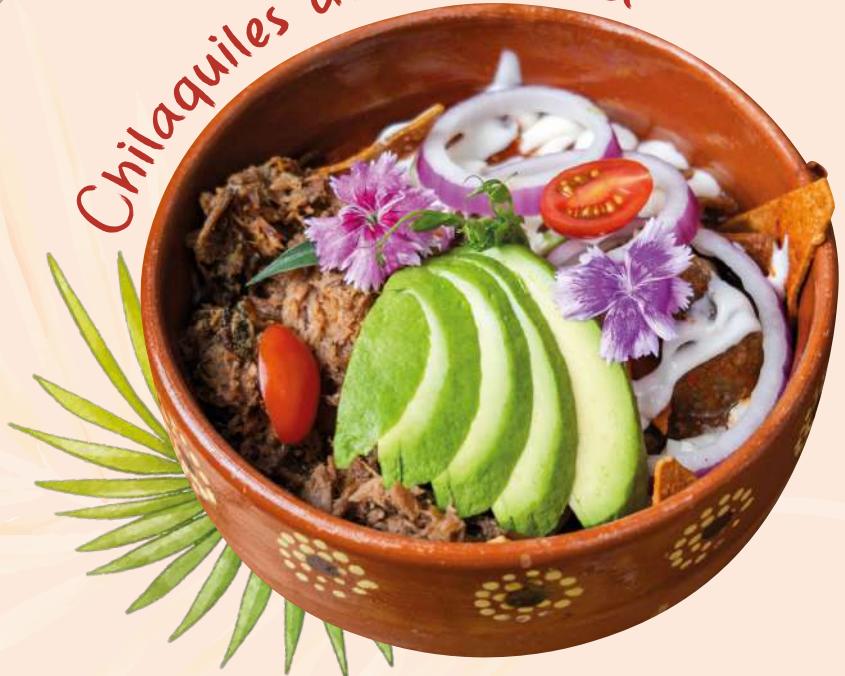
Toast con pesto, cama de guacamole, arrachera a la plancha gratinada con queso manchego, acompañado de ensalada de la casa. **\$180 mxn**

*Huevos fit*



COMIDAS • SNACKS • PANADERÍA • DESAYUNOS  
BRUNCH • COMIDAS

*Chilaquiles de barbacoa*



# Comienza el día

## Platón de fruta “La Ø”

Kiwi, papaya, melón fresa, uva verde y mango, lluvia de granola acompañado de yogurt natural. **\$125 mxn**

## Parfait de yogurth

Base de granola combinada con yogurt natural y un muro de fresas, coronado con moras, fresas, frambuesas, coco triturado, y fruta de temporada. **\$157 mxn**

## Pudín de chía

Avena a base de leche, coco rayado, granola crocante, chía orgánica y frutas (plátano y fresa). **\$167 mxn**

### EXTRAS

Leche de almendra, soya, deslactosada light **\$20 mxn**  
Yogurt natural **\$15 mxn**



## Hotcakes

Torre de tres piezas con crema batida y frutos del bosque (fresa, blueberry y uva verde). **\$157 mxn**

## Hotcakes blueberry Ø

Tradicional receta de hotcakes de la casa, acompañado de crema batida, blueberrys, coulis y tropiezos de chocolate blanco. **\$165 mxn**

## Pan francés

Dúo de tradicional pan francés, en costra de azúcar y canela sellados en la plancha, con almendra fileteada, frutos rojos y suave toque de miel **\$177 mxn**

## Waffle natural Ø

Receta tradicional con crema batida y frutos del bosque (fresa, blueberry, plátano y uva verde). **\$157 mxn**



# Comienza el día

## Con huevos

### Cazuela del amor

Tres huevos estrellados, ahogados en salsa de molcajete, con chicharrón, cubos de queso, nopal asado y láminas de aguacate, acompañados con los tradicionales frijoles a la olla. **\$189 mxn**

### Tirados

Tres huevos revueltos con frijol rayado con crema de la casa, aros de cebolla, acompañados con papas al limón y pan de la casa. **\$175 mxn**

### Griegos

Tres huevos revueltos con queso feta montados en forma de torre sobre tomates deshidratados hechos en casa, acompañados de crocante pan pita untado con jocoque y aceituna negra. **\$197 mxn**

### Motuleños tradicionales

Huevos estrellados montados en tortillas fritas untadas con frijol, bañados con salsa roja, jamón ahumado, chícharos, queso, plátano macho frito y rayado de crema. **\$197 mxn**

### Rancheros

Dos huevos montados en tortilla pasadas en aceite sobre plancha, untadas con frijoles refritos y rebanada de jamón ahumado asado, bañados con nuestra deliciosa salsa roja casera y queso acompañado de frijoles refritos. **\$165 mxn**

### Molcajeteados

Tres huevos estrellados, uno montado sobre tocino ahumado de pavo, otro sobre jamón de pavo y el último sobre tortilla frita, bañados con trilogías de salsas roja, verde y molcajeteada, coronado con abanico de aguacate y frijoles refritos. **\$197 mxn**

### Benedictinos

Huevos pochados montados en delicioso pan brioche con salsa holandesa.

- Jamón ahumado **\$185 mxn**
- Salmón ahumado **\$198 mxn**

### Huevos al gusto

3 huevos enteros, con una proteína a elegir y una guarnición. **\$157 mxn**

Benedictinos

Cazuela del amor



# Omelettes



## Norteño

Tradicional machaca con mix de pimientos, queso manchego, chile serrano y aguacate, acompañado con papas al limón, frijoles y salsa roja. **\$207 mxn**

## “La Ó”

Tortilla de claras rellena de queso feta, salmón ahumado pasado a la plancha acompañado con salsa roja, verduras al vapor y galletas salmas. **\$197 mxn**

## Omelette de chilaquiles Ó

Tortilla de huevo entero, relleno de chilaquiles aguaditos rojos o verdes, cebolla, queso y crema, acompañado de abanico de aguacate y frijol de la olla. **\$175 mxn**



## Portobello

Tortilla de claras de huevo con calabaza italiana, portobello marinado en reducción balsámico de arándanos, bañado en salsa pomodoro, acompañados de papas al limón y cubos de queso, abanico de jamón ahumado y pan de la casa **\$167 mxn**

## El campesino

Tortilla de huevo entero, rellena de ricos vegetales: champiñón, jitomate, espinaca, espárragos, brócoli salteados a la plancha con pesto acompañados con salsa verde y aguacate. **\$165 mxn**

## Jarocho

Tortilla de huevo entero, rellena de chorizo, queso y jamón, coronado con dúo de picaditas con frijol, salsa verde y salsa roja. **\$187 mxn**

## Ven a mí

Tortilla de claras de huevo rellenas de queso, cubos de jamón de pavo, nopal asado, acompañados de calabaza a la plancha, salsa roja casera y galletas salmas. **\$175 mxn**

## El macho Ó

Tortilla de claras, rellena de plátano macho frito y queso parmesano, montado sobre cama de frijol, coronado con espinaca y aguacate. **\$197 mxn**



# Mollequiles

## El trío manchego

Tres piezas de baguette de casa untado con frijoles refritos, láminas de queso manchego, coronado con jamón de pavo, chorizo y salsa mexicana. **\$145 mxn**

## Mollequiles

Dúo de pan crujiente untado con frijoles de la casa, con una cama de chilaquiles verdes con crema y gratinados con queso manchego, coronado con tradicional cochinita y cebolla morada curtida. **\$175 mxn**



# Chilaquiles

“La Ó”

# Los Tradicionales

## Chilaquiles

Totopos, bañados en salsa a elección verde o roja, crema y queso, cebolla morada y frijoles de la olla. **\$147 mxn**

### Proteína a elegir:

- |                        |                  |             |                  |
|------------------------|------------------|-------------|------------------|
| • 2 Huevos estrellados | <b>\$167 mxn</b> | • Arrachera | <b>\$219 mxn</b> |
| o revueltos            |                  |             |                  |
| • Carne ahumada        | <b>\$195 mxn</b> | • Pollo     | <b>\$187 mxn</b> |
| • Longaniza ahumada    | <b>\$195 mxn</b> | • Cochinita | <b>\$197 mxn</b> |

## Chilaquiles “La Ó”

Tradicionales totopos fritos de la casa, bañados con dúo de salsa verde y roja, coronado con trilogía de proteínas, huevo frito, carne y longaniza ahumada de temozón, coronado con crema, queso y aguacate. **\$247 mxn**

## Huarache de nopal Ó

Nopal asado, untado con frijol refrito, salsa verde y roja, queso panela a la plancha, arrachera, lechuga, cebolla, crema y aguacate. **\$197 mxn**



## Cazuela poblana Ó

Dúo de huevos fritos con el terminó de su elección, ahogados en fajas poblanas y gratinadas con queso manchego, coronados con aguacate y pan. **\$187 mxn**

## Enchiladas

Verdes | Rojas | Mole | Poblanas

4 piezas de tortilla pasadas a la plancha, rellenas con la proteína de su elección, bañadas con su salsa verde, roja o poblana, rayadas con crema, aros de cebolla espolvoreadas con queso fresco.

### Proteína a elegir:

- |                     |                  |             |                  |
|---------------------|------------------|-------------|------------------|
| • Huevo             | <b>\$157 mxn</b> | • Arrachera | <b>\$217 mxn</b> |
| • Carne ahumada     | <b>\$185 mxn</b> | • Pollo     | <b>\$189 mxn</b> |
| • Longaniza ahumada | <b>\$185 mxn</b> | • Cochinita | <b>\$189 mxn</b> |

Cazuela poblana





# Wraps & Ciabattas

## Pollo

Tiras de pollo a la plancha gratinadas de queso manchego, crocante lechuga, láminas de aguacate, rodajas de tomate, con un toque de aderezo ajo parmesano. **\$187 mxn**

## Norteño

Carne seca norteña con pimientos, tomate, cebolla, queso manchego, chile serrano, crocante lechuga rodajas de jitomate y aguacate. **\$207 mxn**

## El escondido

Pollo aderezado a la mostaza, jamón de pechuga de pavo, queso manchego, aguacate, jitomate, lechuga y tocino. **\$205 mxn**

## Salmón

Láminas de salmón ahumado, fresco queso feta, crocante lechuga, tomate, láminas de aguacate y aderezo ajo parmesano y chipotle tamarindo. **\$207 mxn**

## Vegano

Tradicional wrap de la casa relleno de vegetales, brócoli, coliflor, espárrago, calabaza, champiñones, frijol y arroz, coronado con espinaca aguacate y jitomate. **\$165 mxn**

## Ciabatta pepito

Pan ciabatta de parmesano y finas hierbas hecho en casa, aderezado con ajo parmesado, cama de aguacate y frijol refrito, cebolla caramelizada, arrachera y queso manchego gratinado. **\$225 mxn**

# Sándwiches

## El huérfano (no tiene madre) ♂

Pan de caja artesanal dorado con salsa pesto y rebanadas de queso suizo. Suaves toques de queso de cabra, hojas de espinaca, crocantes semillas de girasol, pepita de calabaza y exquisitas láminas de aguacate. **\$197 mxn**

## Croque madame

Crocante sándwich de jamón, queso y tocino, gratinado con una suculenta salsa blanca y coronado con un huevo frito con el término de su elección. **\$197 mxn**



## El pavito

Pan de caja artesanal untado con aderezo de la casa, jamón, queso manchego, rodajas de tomate, lechuga y láminas de aguacate. **\$177 mxn**

## El arqui ♂

Sándwich de queso manchego y suizo con arrachera a la plancha, sellado en la parrilla con mantequilla y aderezo de ajo parmesano, tomate, aguacate, acompañado de papas al limón y salsa de chipotle. **\$219 mxn**

## El posh

Pan artesanal untado con aderezo de la casa, jugosa pechuga de pollo, tiras de tocino, rodajas de tomate, lechugas y láminas de aguacate. **\$187 mxn**



*Croque madame*



# Menú Kids

Buevito con Jamón	\$97
Sincronizadas	\$107
Mini hotcakes	\$117



BRUNCH • COMIDAS • SNACKS • PANADERÍA • DESAYUNOS

# Panadería Dulce

Concha de vainilla	\$47	Mostachón de fruta	\$125
Concha de chocolate	\$47	Pastel de elote sin gluten	\$135
Concha con nata	\$77	Cheese cake new york	\$135
Concha tentación	\$95		
Chocolatín	\$55		
Croissant	\$55		
Croissant con nata	\$77		
Croissant tentación	\$85		
Croissant de almendra	\$87		
Panqué de plátano	\$49		
Panqué de zanahoria	\$49		
Trenza de queso con zarzamora	\$55		
Muffin variado	\$49		
Roll de nutella	\$75		

Me gustan tus besos pero más  
un pancito por la mañana.





El sitio perfecto para desayunar, ir por un delicioso brunch o comida y pasarla bien con amigos y familia. Tenemos desde platillos tradicionales, antojitos saludables y creaciones únicas de la casa.

Nuestra misión es consentirte con mucho sabor y hacer de tu día una experiencia especial ¡Provechito y a comer deli!





Calle Cabo Catoche Manzana 23-Lote 4 | ☎ +52 998 186 9408

WE LOVE TO HEAR ABOUT YOU! GIVE US A REVIEW  
 Tripadvisor Google