# DESAYUNOS BREAKFAST

## CHILAQUILES $220

**Verdes | chile morita | Divorciados.**
With tomato and poblano pepper sauce | With morita chili salsa | With green and red salsas.

**Queso, crema acida y frijoles refritos.**
Refried beans, sour cream, fresh cheese.

**Agrega a tus chilaquiles.** Add to your chilaquiles.

| | |
|---|---|
| **Huevo, 1 pieza** Egg 1 piece | **$20** |
| **Chorizo** | **$30** |
| **Cochinita** Slow-roasted pork | **$38** |
| **Birria** Braised beef stew | **$38** |
| **Pollo** Chiken | **$38** |



## TORTA DE CHILAQUILES $190

**Torta rellena de crujientes chilaquiles, frijol, queso gratinado, crema fresca, cebolla y delicados brotes de cilantro.**
Torta filled with crispy chilaquiles, refried beans, melted cheese, fresh cream, onion, and delicate cilantro sprouts.

***Elige la salsa y proteína de tu preferencia**
*Choose your preferred sauce and protein

## SHAKSHUKA $210

**Huevos pochados en salsa de pimiento asado, queso feta, aceite de chiles y hojuelas de garbanzo.**
Poached eggs in roasted pepper sauce, feta cheese, chili oil, and crispy chickpea flakes.

## MOLLETES $210

**Con costra de queso, frijol, chorizo, aceite de chiles y ceniza de cebolla, acompañado con pico de gallo.**
Grilled cheese crust, refried beans, chorizo, chili oil, and onion ash, served with pico de gallo.

## TORTA AHOGADA $240

**Rellena de frijol, pork belly, bañada en salsa de chile de árbol, cebolla encurtida y brotes de quelite.**
Filled with refried beans and pork belly, drowned in árbol chili sauce, pickled onions, and quelite sprouts.

## HUEVOS RANCHEROS $190

**Huevos fritos bañados con salsa divorciada, queso fresco y crema ácida.**
Fried eggs topped with red and green salsas, fresh cheese, and sour cream.

## MILANESA $240

**Con salsas martajadas, mouse de aguacate, alioli de ajo, y ensalada de verdolaga.**
With rustic salsas, avocado mousse, garlic aioli, and purslane salad.

## TACOS DE BIRRIA $240

**Birria de res braseada, mezcla de quesos, tortilla de maíz, brotes de cilantro y cebolla.**
Braised beef birria tacos with mixed cheeses, corn tortilla, cilantro sprouts and onion.

## HOT CAKES $210

**Hot cakes esponjosos con frutos rojos, salsa de pay de limón y reducción de jamaica.**
Fluffy pancakes with mixed berries, lemon pie sauce and hibiscus reduction.

## BOWL DE FRUTA $120

**Selección de fruta de temporada con una delicada reducción de jamaica, acompañada de cremoso yogurt natural y granola crujiente.**
Seasonal fruit selection with a delicate hibiscus reduction, accompanied by creamy natural yogurt and crunchy granola.

## ADICIONALES EXTRAS

**Queso extra, crema ácida, huevo, frijoles, aguacate (Porciones de aprox. 30g)** Extra cheese, sour cream, egg, beans, avocado (Around 30g portions) **$20**

**Tocino, papas fritas, chorizo, pork belly, cochinita, birria (Porciones aprox. 80g)** **$38**
Bacon, french fries, chorizo, pork belly, cochinita, birria (Around 80g portions)

## PANADERIA PASTRIES

**Pregunta por nuestra selección de panes, lo difícil es elegir solo uno.**
Ask about our selection of pastries, the hard part is picking just one