



Juices / Jugos

Green Juice or Tomato Juice \$110 MXN
Jugo verde o jugo de tomate

Apple juice, Grapefruit juice, Beet juice, Papaya juice or Pineapple juice. \$110 MXN
Jugo de manzana, jugo de toronja, jugo de betabel, jugo de papaya o jugo de piña.

Yogurt & Fruit / Yogur y Frutas

Your choice of Yogurt \$165 MXN
(strawberry, natural, mango, or apple)
with fruit, granola, and honey.
Yogur a elección (fresa, natural, mango o manzana) con fruta, granola y miel de abeja.

Seasonal fruit plate with cottage cheese, honey, and granola. \$195 MXN
Plato de fruta de la temporada con queso cottage, miel y granola.

Papaya dish with cottage cheese and agave syrup. \$175 MXN
Plato de papaya con queso cottage y miel de agave.

Kiwi and papaya with cottage cheese and plain yogurt. \$210 MXN
Plato de kiwi y papaya con queso cottage y yogur natural.

Waffles-Pancakes-French Toast Waffles-Panqueques-Pan Francés

Traditional Pancakes with seasonal fruit, maple syrup, butter & strawberry jam. \$195 MXN
Panqueques con fruta de temporada, maple, mantequilla y mermelada de fresa.

Oatmeal pancakes with banana and berries with agave syrup and blackberry jam. \$235 MXN
Panqueques de avena con plátano, frutos rojos, miel de agave y mermelada de zarzamora.

Traditional waffles with fresh fruit, maple syrup, and butter. \$195 MXN
Waffles tradicionales con fruta fresca, miel de maple y mantequilla.

Oatmeal waffles with fried egg, bacon, maple syrup, and butter. \$250 MXN
Waffles de avena con huevo estrellado, tocino, miel maple y mantequilla.

French toast stuffed with pineapple and accompanied by seasonal fruit, butter, and maple syrup. \$185 MXN
Pan francés relleno de piña, acompañado de fruta de temporada, mantequilla y miel maple.

Traditional French toast with banana, berries, butter, and maple syrup. \$185 MXN
Pan francés tradicional con plátano y frutos rojos, mantequilla y miel maple.

Main Dishes / Platos Principales

Scrambled eggs served on seed bread with tomatoes, sausage, Canadian bacon, and beans scented with epazote. \$280 MXN

Huevos revueltos montados en pan de semillas con tomates, salchichas, tocino canadiense y frijoles de la olla perfumados con epazote.

Keto Eggs / Huevos Keto \$250 MXN

Poached eggs served on flaxseed bread, accompanied by baby spinach, avocado, roasted panela cheese, radish slices, and Greek yogurt dressing.

Huevos pochados sobre pan de linaza, acompañado de espinacas baby, aguacate, queso panela asado y láminas de rábano y vinagreta de yogur griego.

Grandma's casserole with fried eggs, potatoes, chorizo, onions, and bell peppers. \$230 MXN

Cacerola de la abuela, con huevos estrellados, papa, chorizo, cebollas y pimientos.

Bacon, cheddar, swiss, and mozzarella cheese omelet with red onion rings, and cherry tomatoes. \$275 MXN

Omelet de tocino con queso cheddar, suizo y mozzarella, con aros de cebolla morada y tomate Cherry.

Spinach and cherry tomato omelet with hearts of lettuce and arugula pesto. \$275 MXN

Omelet de espinacas y tomate cherry con corazones de lechuga y pesto de arúgula.

Croissant with a poached egg, bacon, arugula, avocado, provolone cheese, and jalapeño mayonnaise. \$230 MXN

Croissant con huevo pochado, tocino, arúgula, aguacate, queso provolone y mayonesa de jalapeño.

Classic New York steak (300 g) and eggs with caramelized onion, slices of tomato, and rosemary potato. \$500 MXN

Clásico filete New York (300 g) y huevos con cebolla caramelizada, láminas de tomate y papa al romero.

American Power Breakfast \$230 MXN

Desayuno Americano Energético

Served with scrambled or fried eggs, accompanied by sausage, crispy bacon, and tomato and parsley chutney.

Servido con huevos al gusto acompañados de salchicha, tocino crisp y chutney de tomate y perejil.

Healthy breakfast \$275 MXN

Desayuno saludable

Scrambled or Fried Eggs with a variety of fresh vegetables, sprouts, and smoke salmon toast and dill.

Huevos al gusto con variedad de vegetales frescos, germinado de alfalfa y tostada de salmón curado en casa en esencia de eneldo.

Market breakfast / Desayuno el Mercado \$230 MXN

Poached egg and fresh panela cheese on whole wheat seed toast, served with lettuce, capers, and lime and parsley dressing.

Huevo escalfado o al gusto y queso fresco en pan de semillas integral, con lechuguitas del huerto, limoneta de alcaparras y perejil.

Loreto-style ranchero eggs, with fried tortilla, ranchera sauce, cheddar cheese, and black beans. \$230 MXN

Huevos rancheros estilo Loreto, con salsa ranchera, tortilla frita, queso cheddar y frijol negro.

B. L. T. Bagel with scrambled eggs \$230 MXN

Bagel B.L.T con huevo, servido con tocino, tomate y lechuga

Smoked Salmon Bagel with Cream cheese, chives, lettuce, spinach, and capers. \$395 MXN

Omelet de espinacas y tomate cherry con corazones de lechuga y pesto de arúgula.

Eggs Benedict, served with Canadian bacon, spinach, peppers, onion, fresh dill, and lemon, with hollandaise sauce. \$230 MXN

Huevos benedictinos, servidos con tocino canadiense, espinacas, pimientos, cebolla, eneldo fresco y limón amarillo con salsa holandesa.

*Prices in Mexican pesos with taxes included.
Consumption of raw food is at your own risk.

**Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.*

*07/2025