



JUGOS

Naranja • Toronja, Zanahoria o Frutas de temporada 240 ml. - \$70

COMBINADOS DE 360 ml.

Naranja, zanahoria jengibre y limón - \$90

Jugo 49, naranja papaya y fresa - \$110

Verde, perejil, apio, nopal, menta piña y base de toronja - \$110

Rojo, remolacha, frutos rojos y base de naranja - \$110

Smoothie con yogurt y fruta de temporada - \$120

DULCES

Fruta de temporada, con granola y yogurt - \$180

Bowl de frutos rojos, con granola y yogurt - \$200

Pan dulce del día - \$55

Galletas de la casa, coco, orejitas y choco-chips - \$70

Pan francés con frutos rojos, miel de agave y nuez tostada - \$175

OMELETTES

Servidos con papas al romero y ensalada de arúgula

Jamón y queso - \$180

Espinaca y queso Oaxaca - \$180

Hongos rostizados y queso manchego - \$210

Queso de cabra y tomates rostizados - \$220

Salmón ahumado - \$240

LOS HUEVOS

Con jamón • Con chorizo • A la mexicana • Divorciados • Rancheros - \$175

Acompañados con frijoles refritos o aguacate.

Huevos motuleños, fritos con salsa ranchera, jamón, chícharos y plátano frito - \$185

Machaca con huevo, tortillas de harina y frijoles - \$250

Huevos Club 51, fritos, montados sobre una sincronizada y bañados con salsa verde y ranchera - \$260



CHILAQUILES Y ENCHILADAS

Con salsa roja o verde, cebolla, crema y queso

- Con queso panela 150 g. - \$170
- Con huevo (2) - \$180
- Con pollo 120 g. - \$190
- Con milanesa de pollo 120 g. - \$190
- Con rib eye 140 g. - \$340

NUESTRA COCINA

- Tacos de barbacoa de borrego 200 g, estilo Hidalgo, servida con consomé, cebolla, cilantro y salsas - \$290
- Tacos de birria 200 g, birria de brisket, servida con consomé, cebolla, cilantro, limón y salsas - \$280
- Club sandwich, pechuga de pollo con jamón, tocino y queso manchego - \$290
- Enchiladas suizas 100 g rellenas de pollo, con salsa verde cremosa y gratinadas - \$230
- Enmoladas con pollo 100 g, mole poblano, crema, queso y cebolla - \$210
- Puntas de res a la mexicana 150 g, con pimientos, cebolla cambray y frijoles - \$260
- Milanesa suiza 120 g, de pollo con chilaquiles suizos gratinados y frijoles refritos - \$250
- Plato veracruzano, dobladitas rellenas de huevo a la mexicana, bañadas con salsa de frijol, con chorizo, queso y crema - \$230
- Toast de aguacate, servido con queso ricotta, aguacate y dos huevos al gusto - \$180
- Sopes de Rib eye 140 g, sopes servidos con frijol, rib eye a la plancha, crema, queso y salsas - \$330
- Caldo Xóchitl, con aguacate, vegetales, arroz y pico de gallo - \$160

DESAYUNO COMPLETO

Plato de fruta de temporada (chico) o jugo sencillo (240 ml), café americano o café capuccino y pan tostado con mermelada. A elegir cualquier platillo de la carta.
\$160 + el costo platillo elegido.

CAFES

Americano o Espresso \$65 • Espresso doble \$80 • Capuccino \$75 • Latte \$75 • Flat White \$75 •
Chocolate artesanal \$80 • Carga extra \$55 • Infusiones \$65 • Té Damman \$75

Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional. La propina es voluntaria.