

# DESAYUNOS

## Matcha Bowl

150

Blend de plátano, kale y té verde matcha acompañado con granola de hemp seeds y fruta de temporada.

## Enmoladas

170

Con tortilla recién hecha, rellenas de quínoa y setas a la crema, con aguacate, crema y queso de almendra.

## Chilaquiles

140

Totopos de maíz, queso de almendra, crema, mousse de aguacate y frijoles negros refritos. Bañados en tu elección de salsa de la casa. Chicharrón de portobello +35  
Tofu a la mexicana +40  
Deshebrada de setas +30

## Rancheros de Hongos Silvestres

160

Setas y portobello salteados en salsa de tres chiles, frijoles refritos, hoja santa y tostadas de maíz.

## Hotcakes

145

A base de harina de espelta, con crema de vainilla, frutos rojos y miel de maple real.  
\*Pídelos sin gluten +30

## Waffles

165

A base de harina de espelta, con helado, plátano, frutos rojos y miel de maple real.  
\*Pídelos sin gluten +30

## Quesadilla de Hongos

120

Con tortillas de maíz azul recién hechas, rellenas de queso de almendra fundido, mousse de aguacate y hongos salteados.

## Enchiladas

170

Con tortilla recién hecha, rellenas de quínoa y setas a la crema, con aguacate, crema y queso de almendra.  
Pídelas con salsa verde, salsa roja o salsa martajada.

## Grilled Cheese

145

Mezcla de quesos fundidos hechos a base de nueces y semillas, aderezo de mayonesa y jitomate. Servido en nuestro pan artesanal a la parrilla.

## Flautas Ahogadas

150

Tortilla de maíz rellena de setas al pastor, ahogadas en salsa verde y acompañadas de crema y queso de almendra.

## Molletes Tres Quesos

135

Bolillo de masa madre, frijoles negros refritos, gratinado con nuestros quesos artesanales y pico de gallo.

## Black Pancakes

160

Pancakes a base de harina de espelta con carbón activado, salsa de cacahuete rosa, frutos rojos y miel de maple real.  
\*Pídelos sin gluten +\$30

## Tofu Scramble

170

Tortilla de harina hecha en casa rellena de tofu revuelto a la mexicana, frijoles refritos, tocino de portobello y queso gratinado.

## Churro French Toast

145

Pan estilo brioche hecho en casa rebozado en crema de chía, tostado a la plancha y envuelto en azúcar con canela.  
Acompañado de frutos rojos y miel de maple.