

MENÚ

DESAYUNOS

\$180

Todos nuestros desayunos incluyen jugo, fruta, pan dulce, café de olla refil. No incluye servicio
9:00-12:30

Chilaquiles

\$180

(Arrachera, Cochinita, Chorizo, Pollo, Huevo)

Verdes

Totopos bañados en salsa de tomatillo, con queso, crema y un toque de cilantro servidos con frijoles refritos

Rojos

Totopos bañados en salsa de chile guajillo con queso y crema servidos con frijoles refritos

Güeros

Totopos bañados en sala cremosa de chile güero y habanero, con queso y cebolla morada servidos con frijoles refritos

Mole

¡Convierte tus chilaquiles en algo delicioso cambiando la salsa por mole!
Servidos con frijoles refritos, queso y crema

Huevos al gusto

\$180

Dos huevos preparados al gusto acompañados de frijoles negros

Enchiladas

\$180

(Arrachera, Cochinita, Chorizo, Pollo, Queso)

Verdes

Bañadas en salsa de tomatillo y crema coronadas con un abanico de aguacate

Rojas

Bañadas en salsa de chile guajillo y crema coronadas con un abanico de aguacate

Güeras

Bañados en salsa cremosa de chile güero y habanero coronadas con abanico de aguacate

Suizas

Bañadas de cremosa salsa verde y gratinadas con queso manchego.

Mole

Bañadas en salsa de mole queso, crema y sésamo blanco.

Baguettes

\$180

Pollo

Elaborado con pan artesanal, pollo a la plancha, tomate, cebolla morada, mix de lechugas y aderezo de chile chipotle.

Res

Elaborado con pan artesanal, arrachera, aguacate, pimiento, queso manchego y aderezo de chile güero

Cochinita

Elaborado con pan artesanal, frijoles negros refritos, cochinita pibil, mix de lechugas y cebollitas moradas con habanero encurtidas.



Smothie Bowls

\$180

(Mango, Frutos Rojos, Chocolate)

Cremoso y fresco decorado con nueces, semillas y frutos de temporada. ¡Ideal para comer algo dulce, ligero y delicioso!

Hot cakes

\$180

(Mermelada de frutos rojos, Nutella, Lechera, Miel de maple, Crema de maní
2 piezas de esponjositos pancakes con mantequilla bañados con tu ingrediente favorito

ENTRADAS

\$80

Tacos gobernador

Camarón guisado sobre un par de tortillas a la plancha gratinado con queso manchego

Guacamole

Queso Fundido

(Arrachera, Chorizo, Pollo, Cochinita, Champiñón)

SOPAS

Crema de Champiñón

\$60

Cremosita y hecha en casa acompañada con crotones a las finas hierbas.

Sopa Azteca

\$70

Deliciosa sopa de chile guajillo acompañada con tortillas fritas, aguacate, queso panela, chicharrón y brotes de cilantro

Crema de Chicharrón

\$80

Cremosita y deliciosa cremita de chicharrón de cerdo con un toque de chile chipotle ¡Te va a encantar!

ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada Boneless

\$80

(BBQ, Bufalo, Chipotle, Mango Habanero)

Mix de lechugas, cebolla morada, zanahoria, pepino, apio y aderezo ranch.

Bendita Ensalada

\$90

(Arrachera, Pollo, Camarón)

Mix de lechugas, cebolla morada, frutos rojos, nueces de temporada, queso panela y aderezo de frambuesa

Pasta al burro

\$100

(Arrachera, pollo, camarón, Champiñón)

Pasta al chipotle

\$120

(Arrachera, pollo, camarón, Champiñón)

Pasta Alfredo

\$150

(Arrachera, pollo, camarón, Champiñón)

MAR

Bendito Ceviche

\$90

Cubitos de pescado, tomate, cebolla morada, cilantro, mezcal y un toque frutal, coronado con un abanico de aguacate

¡Listo para abrirte el apetito!



Holly Tostada **\$120**

Camarón, pulpo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y salsas negras Todo eso montado sobre un cama de aguacate ¿Apoco no se antojó?

Tuna One **\$150**

Atún en trocitos, melón chino, cebolla morada y un toque de jengibre fresco, coronada con un abanico de aguacate ¡Por algo el chef la recomienda!

Aguachile **\$180**

Negro, Verde, Rojo
Camarón macerado bañado en salsa picosita, pepino y cebolla morada

Camarones Filadelfia **\$180**

Camarones empanizados, rellenos envueltos en tocino, bañados en salsa de mango habanero, acompañados de arroz blanco y ensalada de temporada

Filete al gusto **\$120**

(A la plancha, Finas hierbas, Empapelado, Empanizado)
Filete de tilapia acompañado de arroz blanco y ensalada

TIERRA

Pechuga al gusto **\$90**

(A la plancha, Finas hierbas, Empanizado)

Bendita Pechuga **\$120**

Pechuga de pollo frita, rellena de jamón y queso manchego, bañada en nuestra salsa de chipotle acompañada de ensalada de temporada

Pechuga Provolone **\$140**

Pechuga de pollo rellena de queso provolone bañada en salsa bechamel, acompañada de ensalada de temporada

Arrachera **\$150**

Arrachera de res acompañada de frijoles refritos, guacamole, chile güero relleno de queso, chorizo y tortillas

Filete Mignon **\$210**

Filete de Res bañado en salsa de champiñones acompañado de pure de papa y espárragos

Rib eye **\$350**

350 grs acompañado de una guarnición
Arroz, Frijoles, Guacamole, Ensalada, Espárragos, Pure de papa, Papas a la francesa, Papas gajo

New York **\$400**

350 grs acompañado de una guarnición
Arroz, Frijoles, Guacamole, Ensalada, Pure de papa, Papas a la francesa, Papas gajo

KIDS

Salchipulpos **\$50**

Acompañados de papas a la francesa

Mini Hamburguesa **\$60**

60 grs de carne de res acompañada de papas a la francesa

SNACKS

Papas a la francesa **\$60**

Papas Gajo **\$70**

Aros de Cebolla **\$70**

Dedos de Queso **\$80**



Boneless BBQ, Bufalo, Mango-Habanero, Chipotle	\$90
Alitas BBQ, Bufalo, Mango-Habanero, Chipotle	\$100
Holly Doggo Salchicha Oscar Mayer, cebolla caramelizada y salsa BBQ, acompañado de papas a la francesa.	\$80
Benditos Nachos Totopos fritos sobre una cama de frijoles refritos, bañados en queso cheddar y gratinados con queso asadero, acompañados de guacamole y carne de res	\$110

BURGERS

180 Grs de carne de res

Sweet BBQ Elaborada con pan artesanal, carne de res, queso manchego, tomate, cebolla caramelizada lechuga y salsa BBQ, acompañada de papas a la francesa o papas gajo.	\$140
Tropical One Elaborada con pan artesanal, carne de res, quesito manchego, piña asada, jamón, tomate, cebolla morada y lechuga, acompañada de papas a la francesa o gajo.	\$140
Mar y Tierra Elaborada con pan artesanal, carnes de res, camarones salteados, tomate, cebolla morada, lechuga y salsa de mango-habanero acompañada de papas a la francesa o gajo.	\$160

POSTRES

Nieve de temporada Cremosita en base de leche, pregunta por nuestros sabores disponibles	\$80
Cheese cake frio Cremoso pastelito individual de queso acompañado de jalea de frutos de temporada	\$90
Sweet monchis Bola de nieve artesanal servida sobre delicioso brownie de Nutella ¡Para el gordx que llevas dentro!	\$90

BEBIDAS

Atardecer Frutos Rojos, canela, crema de coco y vodka	\$100
Gin Tonic Lavanda, Frutos Rojos, Cítricos, Pepino.	\$90
Mojito Natural, mango, frutos rojos, frambuesa	\$80
Margaritas y mezcalitas Mango, Tamarindo, Frutos Rojos, Frambuesa, Limón	\$70
Piña Colada	\$7



CERVEZA

Media

\$40

AMSTEL
ULTRA®

\$35



Pilsner & Oscura

\$35

Heineken®

Regular & Cero

\$25



Lager & Ambar



Caguamas

\$80



Micheladas

Tradicional, Mango, Tamarindo, Piña

\$80

Aceitunas, Cerezas, Camarón

\$90

Refresco

\$25



Clericot

\$180

\$60

Limonada

\$70

\$25

Natural o mineral

Naranjada

\$70

\$25

Natural o Mineral

¿Es tu cumpleaños?

¡Te regalamos un postre o una bebida!
¡Pregunta al servicio por disponibilidad!
(Presentando una identificación oficial)

