

DESAYUNO

En nuestra cocina honramos lo natural, lo hecho con amor y lo auténtico. Nuestros huevos vienen de gallinas felices, criadas en libre pastoreo, sin antibióticos ni hormonas y trabajamos con maíz orgánico.



TOSTADAS

Tostada de aguacate. \$180
Pan de centeno tostado con crema de semilla de girasol, aguacate pisado, rábano, perejil, cilantro, y albahaca con vinagreta de eneldo.

Con huevo \$185 Con queso de cabra \$190
Con hongos \$180 Con hummus \$185

Tostada de dátil, jocoque y banana. \$185
Pan de masa madre tostado con jocoque seco, plátano caramelizado, mermelada de dátil y pistache.

CHILAQUILES \$185

Totopos de maíz bañados en salsa a elegir (verde, roja, mole) servidos en sartén de hierro con crema ácida, queso soper, cebolla encurtida, hierbas y rábano.

Con huevo \$200 Con queso \$195
Con chorizo \$200 Con chicharrón \$200

Blancos \$210

Totopos de maíz bañados en salsa cremosa de chile xcatic, aceite de perejil, aguacate y cebolla encurtida.

PAÑADERIA

Pregunta por nuestra selección del día

Galleta del día \$80 Pan del día. \$65

Canasta de bolleria \$150

Brownie. Servido caliente con helado y frutos rojos. \$110

Croissant. Servido caliente con mermelada y mantequilla. \$70

HUEVOS

Huevos al gusto \$195
Omelette, revuelto o frito, 2 ingredientes a elegir (espinaca, tomate, champiñones, queso) acompañado de ensalada, frijoles refritos y tortillas hechas a mano

Shakshuka \$210
2 huevos cocidos en sartén de hierro con salsa de tomate especiada, jocoque seco, espinaca, perejil y pan de masa madre con semillas.

Huevos turcos \$220
Base de jocoque con zaatar, dos huevos pochados, ajo crujiente, salsa macha de tamarindo, furikake de pepita verde, cebollín y pan pita casero

ESPECIALES

Enchiladas \$190
4 Tortillas caseras rellenas de picadillo, bañadas con salsa a elegir (verde, roja, mole, xcatic) acompañadas de crema, aguacate y hierbas frescas

Flat bread \$200
Con hummus de chicharo, queso añejo y verdolagas.

Croissant formaggio \$150
Croissant relleno de mezclas de quesos, corazones de alcachofa y espinaca, grana padano rallado por encima

Quesadilla \$155
Relleno a elegir (hongos, chicharrón, nopales, chorizo) acompañada de guacamole y salsa de molcajete

Molletes \$195
Dos piezas de birote con frijol refrito, gratinados acompañado de tabule y pico de gallo. Agrega hongos, chorizo o chicharrón

Pistache pancakes \$230
Pancakes de pistache, servidos con gelato de frambuesa, jalea de frutos rojos y mantequilla de miel de maple (3pz)

EXTRAS

Huevo \$40 Queso \$40, Aguacate \$40, Frijol \$40,
Yogurt \$40, chorizo vegano \$40
Pan libre de gluten \$90. Papas fritas \$70 Granola \$55

Tierra Holistika

\$190
Omelette con 4 claras de huevo rellenas de espinacas acompañado de vegetales asados, frijoles refritos y tortillas

\$230
Huevos hervidos servidos con jocoque, aceitunas, pepino, medio aguacate, ensalada de hierbas y gallegas de arroz inflado.

\$260
rebanada de pan de masa madre con aguacate, 3 claras de huevo, ensalada de hierbas, chile quebrado y tomate. Acompañado de shot de kefir

\$250 Arepas
3 piezas servidas con 2 huevos revueltos cremosos, aguacate, queso panela, ensalada de tomates, aceitunas y zaatar

\$235 Cocoa pancakes
Mezcla de cacao puro, proteína vegana y plátano. Servido con mantequilla de almendra casera, frutos rojos (3pz)

\$150 Chía
Chia hidratada con leche de coco, servido con mango infundado con jengibre

\$210 Açaí
Mezcla de açaí, plátano y fresa. Toppings plátano, mantequilla de cacahuate casera, fresa, kiwi, coco rallado y nibs de cacao

\$210 Cacao
Mezcla de plátano, cacao puro y leche de coco. Toppings mantequilla de almendra casera, fresa, amaranto, mango y chía hidratada

\$115 Plato de frutas
Fruta de temporada acompañada con yogurt de coco y granola a lado

Los ingredientes pueden cambiar según temporada
Servicio para llevar +10 (todos nuestros desechables son hechos de maíz biodegradable)
Cualquier modificación de menú genera costo de \$30 pesos

BREAKFAST

In our kitchen, we honor what is natural, made with love, and authentic. Our eggs come from happy, free-range hens, raised without antibiotics or hormones, and we use organic corn.



TOAST

Avocado toast  

Toasted rye bread with sunflower seed cream, mashed avocado, radish, parsley, cilantro, and basil with dill vinaigrette.

With egg \$185 With goat cheese \$190
With mushrooms \$180 With hummus \$185

Date toast with jocoque and banana.   \$185

Toasted sourdough bread with dried jocoque, caramelized banana, date jam and pistachio.

CHILAQUILES



\$185

Corn tortilla chips bathed in your choice of sauce (green, red, mole) served in an iron skillet with sour cream, queso sopero, pickled onion, herbs and radish.

With egg \$200 With cheese \$195
With chorizo \$200 With pork rinds \$200

Whites



\$210

Corn tortilla chips bathed in creamy xcatic chili sauce, parsley oil, avocado and pickled onion.

BAKERY

Ask about our daily selection.

Cookie of the day.  \$80
Bread of the day  \$65
Basket of pastries \$150
Brownie \$110
Croissant \$70

Served hot with ice cream and red berries.
Served hot with jam and butter.

EGG'S

Eggs to taste 

\$195

Omelette, scrambled or fried, with 2 ingredients of your choice (spinach, tomato, mushrooms, cheese) served with salad, refried beans, and handmade tortillas

Shakshuka  

\$210

2 eggs cooked in an iron pan with spiced tomato sauce, dry jocoque, spinach, parsley and sourdough bread with seeds.

Turkish eggs 

\$220

Jocoque base with za'atar, two poached eggs, crispy garlic, tamarind macha sauce, green pumpkin seed furikake, spring onion and homemade pita bread

SPECIAL

Enchiladas  

\$190

4 homemade tortillas filled with picadillo, bathed in your choice of salsa (green, red, mole, xcatic) accompanied by cream, avocado and fresh herbs

Flat bread 

\$200

With pea hummus, aged cheese and purslane.

Croissant formaggio 

\$150

Croissant filled with a blend of cheeses, artichoke hearts and spinach, topped with grated Grana Padano cheese.

Quesadilla  

\$155

Filling of your choice (mushrooms, pork rinds, cactus, chorizo) accompanied by guacamole and molcajete salsa

Molletes

\$195

Two pieces of birote bread with refried beans, topped with melted cheese, served with tabbouleh and pico de gallo. Add mushrooms, chorizo, or chicharrón.

Pistachio pancakes

\$230

Pistachio pancakes, served with raspberry gelato, red berry jelly and maple honey butter (3 pieces)

EXTRAS

Egg \$40, Cheese \$40, Avocado \$40, Beans \$40,
Yogurt \$40, Vegan Chorizo \$40
Gluten-Free Bread \$90, French Fries \$70, Granola \$55

Tierra Holistika

\$190

Omelette with 4 egg whites filled with spinach, accompanied by roasted vegetables, refried beans and tortillas

\$230

Boiled eggs served with jocoque, olives, cucumber, half an avocado, herb salad and puffed rice biscuits.

\$260

Slice of sourdough bread with avocado, 3 egg whites, herb salad, crushed chili pepper, and tomato. Served with a shot of kefir.

\$250

3 pieces served with 2 creamy scrambled eggs, avocado, panela cheese, tomato salad, olives and za'atar

\$235

A blend of pure cacao, vegan protein, and banana. Served with homemade almond butter and red berries (3 pieces).

\$150

Chia seeds soaked in coconut milk, served with ginger-infused mango

\$210

A blend of açai, banana, and strawberry. Toppings: banana, homemade peanut butter, strawberry, kiwi, shredded coconut, and cacao nibs

\$210

A blend of banana, pure cacao, and coconut milk. Toppings include homemade almond butter, strawberry, amaranth, mango, and hydrated chia seeds.

\$115

Seasonal fruit served with coconut yogurt and granola on the side

Ingredients may change seasonally.
Takeout available for an additional \$10 (all our disposables are made from biodegradable corn).
Any menu modifications incur a \$30 peso charge.

HEALTHY

Egg white and spinach omelet

Protein paradise

Toast and kefir

Arepas

Cocoa pancakes

Chía bowl

Açaí Bowl

Cacao Bowl

Fruit plate