

FRUTOS Y PAN

Plato de fruta mixta. Papaya, melón y piña decorado con frutos rojos. 210g	\$85	●●●
Plato de fruta de temporada. 180g	\$80	●●●
Pan dulce recién horneado.	\$25	●●
Concha o croissant a la plancha con mantequilla y mermelada.	\$35	●●●
Pan francés con crema batida, fresas y chocolate rayado. 240g	\$95	●●●●
Pancakes Jeronimo con crema batida y coulis de frutos rojos. 150g	\$95	●●●●
Copa Jeronimo con yogurt y frutos rojos. 300g	\$110	●●●●

LO NUESTRO

① Timbal Azteca. Base de tortilla, tamal, salsa verde y pollo. 430g	\$155	●●
Enchiladas suizas verdes o rojas. 250g	\$165	●
Chilaquiles verdes, rojos o frijol con pasilla queso fresco y crema. 260g	\$110	●
Gratinados. 40g	\$120	●
Pollo. 50g	\$140	●
Huevo estrellado. 1pza	\$130	●●
Cecina. 70g	\$155	●
Enchiladas rojas o verdes rellenas de pollo. 250g	\$150	●
① Tacos de cecina con chorizo, aguacate y salsa pasilla. 290g	\$165	
① Croissant Jeronimo con jamón y queso manchego, aguacate y jitomate. 180g	\$115	●●
Croque Madame. Pan brioche, mezcla de quesos, jamón York, bechamel de gruyère, cebolla caramelizada y huevo frito. 400g	\$170	●●●
Burrito norteño de machaca con huevo. 290g	\$155	●●
Sopes de tinga de pollo con un huevo frito. 280g	\$115	●●
Molletes. Frijoles refritos y pico de gallo.		
Naturales. 280g	\$80	●●
Jamón, tocino o chorizo. 50g	\$90	●●
Campechanos. 60g	\$100	●●
Quesadillas mixtas: huitlacoche, rajas y tinga de pollo. 240g	\$98	●

HUEVOS

Rancheros. Tortillas, frijol refrito y salsa roja. 290g	\$115	●
Veracruz. Huevos revueltos, envueltos en tortilla, bañados en salsa de frijol, chorizo y aguacate. 400g	\$125	●●
Mayora. Tortilla, frijoles refritos, jamón York, ① huevo frito, salsa de pasilla, gratinados con queso manchego. 380g	\$135	●●
Bennies Jeronimo. Huevo pochado, crema de brie, espinaca y tocino crujiente. 230g	\$165	●●●
Motuleños. Tortillas, frijol refrito, jamón York, huevos estrellados bañados en salsa ranchera, gratinados. 300g	\$135	●●
① Huevos divorciados. Tostada de maíz, frijol refrito, huevo estrellado. 300g	\$115	●

JUGOS, CAFÉ Y MIMOSAS

Tradicionales: naranja, toronja, zanahoria, verde o frutos rojos. 390ml	\$48
① Verde con jengibre. 390ml	\$55
Frutos rojos con cardamomo.	\$55
Zanahoria con betabel y cardamomo.	\$60
Café refill. 180ml	\$48
Americano 180ml o Espresso. 45ml	\$40
Espresso Doble. 90ml	\$45
Capuchino o Cafe latte. 180ml	\$48
Adicional Leche de Coco o Soya	\$10
Vaso de leche. 355ml	\$30
Malteada. 390ml	\$68
① Chocolate Caliente. Cardomomo y Anís Estrella. 180ml	\$50
① Mimosa. Bellini. 120ml	\$90
Té "Euro te". 180ml	\$48

ORGÁNICO & HEALTHY

① Acaí Bowl. Mezcla de leche de almendra, acaí, plátano, fresa y coco. 160g	\$140	●●
Toppings		
(A elegir 3)	(A elegir 1)	
- Fresa	- Granola	
- Frambuesa	- Coco rallado	Topping adicional \$20
- Mora	- Semillas de hemp	
- Zorzamora	- Chía	
- Platano	- Cacao nibs	
① Bowl de Avena orgánica y chía con leche de coco y frutos rojos. 240g	\$105	●●
① Tartine de aguacate con brioche integral de semillas, hummus de garbanzo y huevo poché. 200g	\$110	●
Bagel de semillas con mousse de queso de cabra, salmón, arúgula y alcapparras. 250g	\$180	●●●●
Portobello con queso de cabra al horno, jamón de pavo, huevo poché y aguacate con salsa ranchera. 250g	\$115	●●
Pavo rostizado con nopales asados, frijoles, jitomate, aguacate y queso manchego gratinado, acompañados con salsa ranchera. 250g	\$135	●
Enchiladas de jamón estilo suizas, rellenas de calabaza a la mexicana, gratinadas con queso oaxaca. 300g	\$140	●

OMELETTE

Huitlacoche. Queso Oaxaca, salsa de poblano y elote. 300g	\$135	●●
Nopales a la mexicana. Queso fresco, salsa de frijol negro con chile pasilla y aguacate. 300g	\$115	●●
Verduritas rostizadas. Queso cheddar. 250g	\$110	●●
Rajas poblanas. Queso Oaxaca y salsa de frijol negro. 300g	\$115	●●
① Espinaca, champiñón y queso de cabra, papas salteadas. 250g	\$115	●●
Jamón de pavo con queso fresco. 250g	\$115	●●



① Sugerencias del Chef.

Los precios incluyen el 16% de IVA.

Los gramajes de proteínas son aproximados y en crudo.