

## CAFE, TE Y TISANAS

ESPRESSO	\$ 45
ESPRESSO GOURMAND con un cantucci	\$ 60
ESPRESSO DOBLE	\$ 65
ESPRESSO DOBLE GOURMAND con un cantucci	\$ 80
ESPRESSO CORTADO	\$ 48
ESPRESSO DOBLE CORTADO	\$ 68
AMERICANO	\$ 45
CAPUCCINO	\$ 55
LATTE	\$ 55
AFFOGATO con una bola de helado y una carga de espresso	\$ 95
MOCA al agua	\$ 60
MOCA con leche	\$ 80
TE NEGRO earl gray o english breakfast	\$ 60
TE VERDE	\$ 60
MATCHA	\$ 60
MATCHA LATTE	\$ 80
BLUE MATCHA	\$ 80
MATCHA ROSA polvo de betabel y petalos de rosa	\$ 65
SELECCIÓN DE TISANAS de nuestro huerto medicinal	\$ 40
CANTUCCINI o biscotti., pastelito de almendra y miel típico dela toscana, horneado dos veces (2 pz.)	\$ 38

## JUGOS, LICUADOS Y SMOOTHIES

JUGO VERDE	\$ 65
JUGO papaya, fresa	\$ 65
SMOOTHIE frutos rojos, platano, yogurt	\$ 105
SMOOTHIE VERDE piña, espinaca, jengibre, apio	\$ 65

Las tisanas salen de nuestro huerto medicinal, tenemos sumo cuidado en su cultivo,  
es regado con agua de noria y tratado con remedios biológicos

## DESAYUNO

- BOL DE FRUTA CON YOGURT** elaborado con una selección de frutas frescas de temporada, acompañado de yogurt preparado artesanalmente en nuestra cocina, es cremoso y ligero, su sabor suave y ligeramente ácido complementa a la perfección la dulzura y frescura de las frutas \$ 120
- OMELETTE DE LA CASA** frittata de verduras rayadas con huevo de granja de libre pastoreo, relleno de hongos o de espinaca en un espejo de poblano o de chile chipotle, irresistiblemente sabrosas \$ 160
- TOAST DE AGUACATE** preparado sobre una rebanada de pan de la casa, lebneh que contrasta maravillosamente con cremosidad del aguacate, con un poco de pimienta, complementado con un mix de lechugas y perlas de falso caviar, propias de la cocina molecular \$ 110
- TOAST GRAVLAX Y AGUACATE** servido con una rebanada de pan artesanal tostado a la perfección, es la base ideal para el delicado gravlax de salmón, lo puede pedir con un huevo poche por un costo adicional \$ 210  
\$ 50
- ENFRIJOLADAS** este platillo tradicional mexicano, se sirve con dos deliciosas opciones de relleno, huevo revuelto esponjoso o queso fresco cremoso. Preparadas con tortilla hecha a mano, aseguramos que cada bocado ofrezca una combinación perfecta de texturas y sabores. La salsa de frijoles cosecha de productores tepoztecos, sazonados con hoja de aguacate, aporta un sabor perfumado. Coronadas con una pizca de queso fresco desmenuzado, un toque de crema de rancho y adornadas con rabanito morado orgánico \$ 160
- CHILAQUILES** preparados con tortilla de maíz horneadas crujientes, bañadas en salsa tatemada roja o verde o divorciados, las salsas hechas a base de tomates, chiles y especias dándoles un sabor profundo y único que destaca en cada bocado. Se acompañan de frijoles refritos, con un poco de crema de rancho y queso espolvoreado. Los puede acompañar de huevo o pollo con un costo adicional \$ 160  
\$ 20
- PAN FRANCES** preparados con rebanadas de pan artesanal brioche empapadas en una mezcla cremosa de huevos frescos, leche, canela y un toque de vainilla, doraditos y crujientes, con un interior suave y esponjoso, servidos con una generosa porción de mermelada de frutos rojos preparada a fuego lento en casa y un poco de nieve de azúcar glass \$ 160

# MENU

## ENTRADAS

- CARPACCIO DE BETABEL** finas láminas de betabel rostizado con queso de cabra y nueces, adornado con un mix de lechugas, aderezado con perlas de falso caviar, propios de la cocina molecular y un chorro de aceite de olivo extra virgen \$ 150
- TIRADITO DE RES** filete de res (90.gr.) sellado y laminado, aderezado con una salsa de soya con limón y chilitos del huerto bien picosito, también lo puedes pedir sin chile \$ 180
- TRIO MEDITERRANEO** hummus estilo Cabinet: pintadito con betabel, el baba ganush: con un sabor profundo y ligeramente dulce, con un chorrito de aceite de olivo, perejil fresco y pimentón, lebneh cremoso hecho en casa con leche de rancho entera con un toque de zaatar acompañado de pan pita de la casa \$ 160

## ENSALADA

- ENSALADA CABINET** combinación de mix de lechugas orgánicas, generosos trozos de betabel rostizado cuya textura terrosa se complementa con los demás ingredientes. Los crotones crujientes realzan cada bocado. Rebanadas de queso brie cremoso y delicado que aporta suavidad y un sabor ligeramente untuoso \$ 160
- ENSALADA DE PERA Y ARUGULA**, finas láminas de pera fresca en el plato, destacando su dulzura natural y textura crujiente. Sobre ellas los trozos cremosos de gorgonzola, aportando un toque intenso y ligeramente salado. El crocante de las nueces tostadas añade una textura que complementa la suavidad de la pera y el queso. El jitomate deshidratado con su sabor concentrado y ligeramente ácido, equilibra el plato resaltando todos los ingredientes \$ 160

## SOPAS

- MINISTRONE** clásico Genovés, es una opción saludable y deliciosa con los sabores genuinos de la Liguria es rica y nutritiva, que captura los sabores frescos y auténticos de la cocina italiana. Una mezcla de verduras de temporada cocidas lentamente para concentrar los sabores. Su toque especial es la adición de pesto a final de la cocción. \$ 220
- SOPA FRÍA DE AGUACATE** preparada con aguacate maduro, esta sopa destaca por su textura aterciopelada combinada con un delicado sabor a chile serrano y especias propias de la cocinamexicana. Un chorrito de limón añade frescura mientras que un ligero toque de cilantro aporta un toque herbal \$ 150

## PROTAGONICOS

- PESCA DEL DÍA** el pescado fresco (180 gr.) se cocina a la perfección, sobre una cama de risotto negro, teñido con tinta de calamar, es cremoso con un sutil sabor marino. La salsa Romesco originaria de Cataluña, agrega un toque vibrante y aromático con sus notas de pimientos asados, tomates y almendras. Los vegetales de temporada salteados en mantequilla aportan color y un delicado sabor que combina a la perfección \$ 300
- VITELLO TONNATO** esta plato frío destaca por su combinación exquisita de sabores y su presentación elegante. Finas rebanadas de ternera cocida a baja temperatura cubierta por una suave y cremosa salsa de atún, alcaparras y un toque de anchoas emulsionada al alioli logrando una textura aterciopelada. Servido con alcaparrón y su rodaja de limón eureka \$ 300
- SOPA THAI** explosión de sabores exóticos y equilibrados, que captura la esencia vibrante de la cocina tailandesa. Hecha a base de leche de coco infundada con jengibre, te limón y hojas de limón kaffir del jardín con pollo o pescado a elegir \$ 300

## PASTAS

- FETUCCINI** Pomodoro o 4 quesos o carbonara, elaborada diariamente con ingredientes frescos, garantizamos una textura suave y tersa \$ 250
- RAVIOLI** hechos a mano con una fina capa de pasta fresca, rellenos de hongo porcini y ricotta con espuma de parmesano propia de la cocina molecular y unas gotas de aceite de trufa \$ 300
- RISOTTO AL FUNGHI** combinación cremosa y reconfortante de hongos y queso parmesano preparado con arroz Carnaroli lentamente en un caldo de huesos hecho en casa (17 min) \$ 300

## ENTREPANES

- HAMBURGUESA** En su versión más gourmet, se compone de una jugosa carne de arrachera (200 gr.) a la parrilla, el pan de la casa ofrece una base suave que se complementa con una variedad de ingredientes frescos como lechuga, jitomate, cebolla caramelizada y encurtidos \$ 315
- SANDWICH DE ROAST BEEF** cocinado lentamente al vacío lo fileteamos, se acompaña de pimientos asados y mezcla de quesos en una base de pan de la casa, un mix de lechugas aderezadas con perlas de falso caviar propios de la cocina molecular \$ 260
- SANDWICH DE PESCADO** un sándwich diferente. Pesca del día al panko, con una textura crujiente por fuera y tierna por dentro, adheresado con un cremoso del alioli, se acompaña de la clásica ensalada coleslaw sobre un delicioso pan de la casa. \$ 260

# VINO

	COPA	BOTELLA
<b>VINO DE MESA</b>		
LA VIEILLE FERME 2020	\$ 85	\$ 340
L.A. CETO NEBBIOLO	\$ 65	\$ 260

## CARTA DE VINOS

### TINTO

PARTAGER	\$ 115	\$ 460
FRIKI WINES	\$ 120	\$ 470
PROTOS ROBLE	\$ 195	\$ 780
OBERTURA	\$ 220	\$ 850
SASSO REGALE SANGIOVESE		\$ 1,700
MUTON CADET		\$ 1,800

### ROSADO

L.A CETTO Blanc de Zinfandel	\$ 95	\$ 370
WHISPERING ANGEL	\$ 350	\$ 1,300

### BLANCO

PARTAGER	\$ 115	\$ 460
CONDE DE CARALT	\$ 137	\$ 550
RIAS DEL MAR Albariño	\$ 225	\$ 900
CAVIT Pinot grigio	\$ 260	\$ 990
FLOR DE VETUS Verdejo	\$ 340	\$ 1,350

### CERVEZAS

NEGRA MODELO		\$ 60
MODELO CLARA		\$ 60
VICTORIA		\$ 60

### MOCTELES

Bebidas sin alcohol tipo soda italiana, hecha a base de una tónica herbal con un sabor a elegir

TONICA HERBAL (jengibre ó toronjil ó cedrón ó tomillo ó zacate limón) + agua mineral		\$ 62
TONICA ESPECIAL (jengibre ó toronjil ó cedrón ó tomillo ó zacate limón) + agua mineral + Tónico Equinoxia (salud intestinal ó sistema nervioso u oxigenante)		\$ 71
ELIXIR ESPECIAL (jengibre ó toronjil ó cedrón ó tomillo ó zacate limón) + fruta de temporada + Tónico Equinoxia (salud intestinal ó sistema nervioso u oxigenante)		\$ 110

Los productos Equinoxia Wellnes los elaboramos en nuestro laboratorio cuidadosamente para cuidar de tu salud

### AGUA MINERAL Y REFRESCOS

Topo chico		\$ 38
Peñafiel		\$ 35
Coca cola 235 ml.		\$ 30
Naranjada		\$ 50
Limonada		\$ 50