

âTtîCO
— 303 —

COCINA DE ALTURA

DESAYUNOS

DESAYUNOS

Todos los platillos incluyen café americano 355 ml refill, jugo o fruta de temporada 150 g a excepción de los adicionales.

CHILAQUILES VERDES (500 g) \$175 O ROJOS

Servidos con crema, cebolla, queso de rancho y aguacate.

Con huevos estrellados (2 piezas)..... \$219
Con pollo (100 g)..... \$241
Con cecina (100 g)..... \$250

ENMOLADAS (4 pzas.) \$250

Rellenas de pollo, bañadas con mole hecho en casa servidas con ajonjolí, cebolla, rábano y lechuga.

OMELETTE AL GUSTO

Con jamón y\$230
queso manchego

Poblano..... \$230

Con arúgula..... \$230

Vegetariano.....\$230

TLACOYOS (3 pzas.) \$195

Rellenos de chicharrón prensado, chicharo y frijol bañados en salsa borracha, queso fresco, cebolla blanca y tropezos de cecina.

NOPALES RELLENOS (3 pzas.) \$160

Rellenos de queso panela y aguacate, servidos sobre un caldillo de jitomate.

WAFFLES 303 (300 g) \$225

Acompañado de laminas de kiwi, duraznos, fresas, helado de vainilla y bañado de salsa de licor de café.

ENCHILADAS SUIZAS (4 pzas.) \$250

Rellenas de pollo, bañadas con salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego y cebolla.

HUEVOS AL GUSTO (3 pzas.) \$170

Con jamón, con tocino, a la mexicana, con chorizo, divorciados o estrellados, se acompañan de frijoles refritos y salsa mexicana.

TRILOGÍA DE QUESADILLAS \$199

Hechas a mano ,rellenas de queso oaxaca, chicharrón prensado,tinga de pollo y chapulines,acompañadas de rajas caseras.

HUEVOS BENEDICTINOS (2 pzas.) \$219 MEXICANOS

Tlacoyo de chicharrón prensado montado en huevo pochado y bañado en salsa poblana.

SÁNDWICH DE JAMÓN (250 g) \$255 SERRANO

Relleno de aguacate, queso cotagge al hinojo, espinaca, cebolla caramelizada y aderezo de vinagre balsámico.

HOT CAKES (3 pzas.) \$205

Acompañados de frutos rojos de temporada y bañados en salsa nutella.

ADICIONALES

PLATO DE FRUTAS (300 g) \$95 DE TEMPORADA

Acompañado de yogurt natural y granola.

CONCHA RELLENA (1 pza.) \$50 DE NATA

CÓCTELES TIKI

GUANÁBANA Y FRUTOS ROJOS (400 ml) \$145
Pulpa de guanábana, jugo de limón, jarabe natural, zarzamora, frambuesa y giner ale.

MANGO JAMAICA (400 ml) \$145
Concentrado de mango, concentrado de jamaica y menta.

CHÍA CÍTRICOS (400 ml) \$145
Jugo de mandarina, jugo de naranja, jugo de toronja, jugo de limón, jaraba natural, chía.

HORCHATA DE MELÓN (400 ml) \$145
Melón, leche evaporada, azúcar, agua de coco.

PEPINO ROMERO (400 ml) \$145
Soda, pepino, jugo de limón, cardamomo molido, jarabe de romero.

MIMOSAS (90 ml) \$155

JUGOS NATURALES

YUMBREL (320 ml) \$102
Jugo de naranja, fresa y kiwi.

JUGO VERDE (320 ml) \$72
Apio, espinaca, nopal, jugo de piña y jugo de naranja.

ANTIOXIDANTE (320 ml) \$72
Jugo de piña, jugo de zanahoria, manzana y apio.

JUGO DE NARANJA (320 ml) \$64

JUGO DE ZANAHORIA (320 ml) \$64

JUGO COMBINADO (320 ml) \$64
Naranja y zanahoria.

COFFEE ZONE

*Café con licor

CAPUCHINO AMARETO (45 ml) \$205

CAPUCHINO BAYLES (45 ml) \$205

CAPUCHINO ROMPOPE (45 ml) \$165

CAPUCHINO 43 (45 ml) \$205

COFFEE ZONE

CAPUCHINO CAJETA (250 ml) \$165
Capuchinos con toque de cajeta.

CAFÉ BRULE (45 ml) \$205
Café flameado con magno.

AFFOGATO (60 ml) \$120
Café expreso con una bola de helado de vainilla.

CAFÉ ÁRABE (200 ml) \$95
Café americano, canela, cardamomo.

MACHIATTO (60 ml) \$95
Café expreso cortado.

CHOCOLATE CALIENTE (250 ml) \$83

CAFÉ LATTE (200 ml) \$98

LECHERO (250 ml) \$98
Café con leche.

MOKACCINO (250 ml) \$125

CAPUCHINO (250 ml) \$125
Leche, café, canela en polvo.

CAFÉ EXPRESO (60 ml) \$85

CAFÉ AMERICANO (200 ml) \$85

àTICO 303
COCINA DE ALTURA