# **PROMOCIONES**



#### PAQUETES DE DESAYUNOS

\$40 + Incluye: Café americano o Café de olla refill, 1 jugo de fruta y 1 porción de fruta de temporada.

El desayuno se sirve de 9 a.m. a 2 p.m.

#### MIMOSAS Y SPRITZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Sucursales: Valle, Roma,
Teotihuacan, AIFA y Lomas todos
los días de 12 p.m. a 2 p.m.
Condesa: Todos los días de 3
p.m. a 5 p.m.

#### COMETODO DE TACOS Y CHAMORROS

Come todos los tacos que quieras y chamorros a la cerveza o adobado. **\$290 por persona. Promoción válida de lunes a viernes de 2 p.m. a 5 p.m.** 

Las promociones de cometodo es personal y se entrega 1 plato o 1 taco a la vez.
Estas promociones aplican solo de 2 p.m. a 5 p.m. Son para disfrutar aquí en el restaurante, no aplica para llevar, es válida hasta agotar existencias, no incluye bebidas y no se combina con otras promociones o descuentos.

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, Alfa y Lomas.

#### **EL AFTER OFFICE**

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te regalamos una corona, victoria o pacífico.

Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas: Todos los días de 6 p.m.a 8 p.m. Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.

# ¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pideide tu cóctel CUMPLEAÑERO, te lo mereces!. Consumo mínimo de \$550.00 pesos. Promoción válida en el día de tu cumpleaños, presentando tu INE.

#### MEZCAZUELAZ HAPPY PACK

3 Mezcazuelas por \$360.00, Criollo del Estado de México, mix de cítricos y top de refresco de toronja. Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas, lunes a jueves de 6 p.m. a 7 p.m. Teotihuacan de 5 a 6 p.m.

15% DE DESCUENTO AL
PRESENTAR
CREDENCIAL DEL INAPAM

# PANADERÍA

Croissant	\$35.00	Rol de canela y arándano	\$40.00
<b>Chocolatín</b> Relleno de chocolate amarg	<b>\$45.00</b>	Rol de canela entre capas de arándanos, nuez y cubierto	
Roll Croissant Café Crossaint con relleno de crema de café.	\$45.00	glaseado.  Rol de oreo  Entre capas de galleta oreo cubierto con glaseado.	\$40.00
Roll Croissant Guayaba Rollo con relleno de guayaba.	\$45.00		
		Muffin de elote	\$40.00
Roll Croissant Maracuyá Rollo con relleno de maracuyá.	\$45.00	Concha de Vainilla	\$35.00
		Concha de Chocolate	\$35.00
Roll Croissant Almendra Rollo con relleno de almendra.	\$45.00 \$45.00	Orejas	\$35.00
		Galleta de mantequilla Chips & nuez	\$35.00
<b>Roll Croissant Limón</b> Rollo con relleno de crema de limón.		Orden de nata	\$35.00
Roll Croissant Pistache Rollo con relleno de crema de pistache.	\$45.00		

### NUESTRO PAN ARTESANAL ESTA HECHO CON RECETAS ÚNICAS

### ÚNICOS QUE TE LLEVAN A LA LUNA

## Pan francés de la casa (3 pzs)

\$180.00

Miel de agave, compota de frutos, cremoso de queso con naranja y frutos rojos frescos.

# Pancakes plátano y \$180.00 dulce de leche (3 pzs)

Dulce de leche, cremoso de queso con naranja entre capa y capa, plátanos flameados en mezcal Criollo Conejo en la Luna, dulce de leche y nuez.

# Tacos sudados de \$195.00 barbacoa con chicharrón

5 piezas, servidos con aguacate queso Cotija, rábanos encurtidos y brotes de cilantro.

## Pancakes de nutella \$180.00 (3 pzs)

Nutella entre capa y capa, monedas de chocolate dentro del pancake, fresas, cremoso de queso con naranja y crumble.

#### María Bonita \$180.00

Sandwich de Jamón York y queso gruyere, asado a la plancha servido con una salsa de flor de calabaza y pimiento, con salteado de calabaza y elote, coronado una pieza de huevo estrellado.

#### Plato de frutas \$105.00

Selección de fruta de temporada, servido con miel de agave, granola y cremoso de queso con naranja.

## CHILAQUILES Y ALGO MÁS

#### Chilaquiles Sor Juana \$165.00

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con cecina de Tenancingo, queso Cotija y crema.

#### Chilaquiles Carranza \$155.00

Chilaquiles verdes o rojos, servidos con 1 huevo estrellado, queso Cotija y crema.

#### Chilaquiles Adelita \$165.00

Chilaquiles con salsa verde cremosa, servidos con pollo deshebrado o huevo estrellado, queso Cotija y crema.

#### Enchiladas Suizas \$165.00

Enchiladas rellenas de pollo deshebrado, bañadas de salsa verde cremosa y gratinadas con queso manchego.

#### Chilaquiles Puercos (h \$165.00

Servido con carnitas surtida, salsa morita, queso Cotija y crema.

### Chilaquiles \$195.00 Aborregados

Servido con barbacoa, verdolagas, calabazas, nopales, salsa verde, queso Cotija y crema.

### Chilaquiles Caudillos (h) \$195.00

Bañados en salsa de habanero tatemado. Servidos con chistorra, arrachera, aguacate, queso Cotija y crema.

Ordenes extra: - Crema \$25.00 – Aguacate \$45.00 - Huevo \$25.00 - Cecina \$50.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00 - Queso Cotija \$35.00

### **HUEVOS Y OMELETTE**

### Huevos motuleños \$185.00

Dos huevos estrellados, montados sobre dos tortillas con frijoles, acompañados con cubos de jamón, queso manchego, plátano macho frito y chícharos.
Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

### Huevos \$175.00 enchicharronados

Dos huevos estrellados, servidos sobre chicharrón en salsa roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Huevos divorciados \$165.00

Dos huevos estrellados montados sobre tortilla de maíz untadas con frijoles refritos, bañados con salsa roja y verde. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Omelette mexicano \$165.00

Relleno de longaniza y queso adobera, bañada en salsa verde y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Huevos sincronizados \$185.00

Dos huevos estrellados, montados sobre una sincronizada de jamón con queso manchego, bañados con salsa verde o roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Huevos rancheros \$165.00

Dos huevos estrellados, montados sobre tortillas de maíz fritas, bañados con salsa verde o roja. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Omelette campirano \$165.00

Relleno de champiñon, espinaca, queso adobera, rajas de poblano, flor de calabaza y elote. Bañado en salsa roja y pico de gallo. Guarnición de frijoles refritos y chilaquiles.

#### Para los Conejitos \$120.00

2 Mini pancakes y huevo revuelto con jamón. Acompañados de frutos rojos. **Exclusivo para niños.** 

### SÁBADOS Y DOMINGOS

#### Barbacoa de borrego \$800.00 Kilo

Cocida en horno de piedra, envuelta en pencas de maguey.

#### Consomé de borrego \$90.00

Cocido con la carne de borrego, preparado con garbanzo, papa y zanahoria.

Ordenes extra: - Crema \$25.00 – Aguacate \$45.00 - Huevo \$25.00 - Cecina \$50.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00 - Queso Cotija \$35.00