

CONEJO EN LA LUNA



COCINA & MEZCAL

DESAYUNOS

PANADERÍA

Cruffin de Truffa Relleno de crema de truffa.	\$45.00	Croissant	\$35.00
Cruffin de calabaza Relleno de crema de calabaza.	\$45.00	Chocolatín Relleno de chocolate amargo.	\$45.00
Cruffin de tejocote Relleno de crema de tejocote	\$45.00	Muffin de elote	\$40.00
Cruffin de pistache Relleno de crema de pistache	\$45.00	Concha de Vainilla	\$35.00
Roll Croissant Café Crossaint con relleno de crema de café.	\$45.00	Concha de Chocolate	\$35.00
Roll Croissant Guayaba Rollo con relleno de guayaba.	\$45.00	Galleta de mantequilla: -Chips & nuez -Café -Arándanos & chocolate blanco	\$35.00
Roll Croissant Maracuyá Rollo con relleno de maracuyá.	\$45.00		
Roll Croissant Almendra Rollo con relleno de almendra.	\$45.00	Orden de nata	\$35.00
Roll Croissant Limón Rollo con relleno de crema de limón.	\$45.00		

ÚNICOS QUE TE LLEVAN A LA LUNA

Tacos sudados de barbacoa con chicharrón \$195.00

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

Pan francés de plátano al Toffe \$190.00

Pan brioche artesanal relleno de crema de plátano y cubierto con salsa toffee de dulce de leche. Terminado con plátanos asados y nuez tostada.

Pan francés tropical \$190.00

Brioche casero bañado en una mezcla de tres leches de vainilla y naranja, relleno de crema de maracuyá. Servido con crema montada y frutos rojos frescos.

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 dulce de leche (3 pzs) \$180.00

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.

Pancakes de nutella (3 pzs) \$180.00

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.

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

Desayuno americano \$190.00

Dos huevos al gusto (revuelto o estrellado), salchicha Frankfurt a la plancha y tocino crujiente. Acompañado de dos esponjosos hot cakes con mantequilla y miel.

Huevos ahogados \$185.00

Dos huevos frescos ahogados en salsa roja caldosa, acompañados de cecina dorada, queso adobera y láminas de aguacate.

Huevos motuleños \$185.00

Dos huevos estrellados, montados sobre dos tortillas con frijoles, acompañados con cubos de jamón, queso manchego, plátano macho frito y chicharos. 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 enchicharronados \$175.00

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.

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 champiñón, 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.

Omelette mexicano \$165.00

Relleno de longaniza y queso adobera, bañada en salsa verde 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.**

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 🔥 \$165.00

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

Chilaquiles Aborregados \$195.00

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

Chilaquiles 🔥 Caudillos \$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