



🍴 Bienvenidos / Welcome 🍴

Huevos a la Mexicana.....\$75.00 Con Aguacate, frijoles refritos y guarnición de frutas. <i>Scrambled eggs with tomato, onion, green chile, cilantro. Avocado, refried beans & fruit gamish.</i>	Huevos con Nopales.....\$85.00 Revueltos con nopales a la mexicana, guarnición de frutas y frijoles. <i>Scrambled eggs with cooked cactus, tomatoe, onion, green chile cilantro & refried beans fruit gamish.</i>
Huevos con Chorizo.....\$115.00 Revueltos con chorizo hecho en casa, frijoles refritos y guarnición de frutas. <i>Scrambled eggs with spicy house chorizo, refried beans and fruit gamish.</i>	Huevos Rancheros.....\$105.00 Sobre tortillas sancochadas y frijoles negros. Aguacate, queso, crema y salsa ranchera. <i>Eggs on Slightly fried tortillas with black beans, avocado, cream, cheese and spicy Ranchera salsa.</i>
Huevos con Camarón.....\$145.00 Revueltos con camarón, alcaparras, aceitunas verdes, Jitomate, cebolla, cilantro. Frijoles refritos y guarnición de frutas. <i>Scrambled eggs with shrimp, capers, green olives, tomato, onion, cilantro, refried beans and fruit gamish.</i>	Bacon and Eggs.....\$140.00 Estrellados al estilo Americano con papas, tocino, pan tostado y guarnición de frutas. <i>Over easy eggs with bacon and potatoes served with toast and fruit garnish.</i>
Huevos con Tocino.....\$115.00 Revueltos con tocino y cebolla. Frijoles refritos y guarnición de frutas. <i>Eggs scrambled with bacon and onion. Served with refried beans and Fruit garmish.</i>	Marcos Especial.....\$145.00 Revueltos con tocino, cebolla, chorizo hecho en casa, papas y guarnición de frutas. <i>Eggs scrambled with bacon, chorizo, onion, potatos and fruit garnish.</i>

Todos los platillos con huevo se sirven con tortilla o pan / All egg dishes are served with tortilla or bread

🍴 Tacos 🍴

Orden de 3 / Order of 3

Servidos con frijoles y salsas frescas / Served with beans & fresh salsas

Pollo / Chicken.....\$105.00
Chorizo.....\$110.00
Chorizo con papas / chorizo and patato.....\$120.00
Chori-Queso/ Chorizo and Cheese.....\$125.00

🍴 Chilaquiles 🍴

Servidos con salsa verde o roja con frijoles fritos, queso, crema y salsa mexicana.
Tortilla Chips quickly tossed in red or green salsa refried beans, cream, cheese & salsa mexicana.

Sencillos / Plain..\$75.00 Con huevo - w/ eggs..\$ 85.00 Con pollo - w/chicken..\$95.00 Con chorizo - w/Chorizo..\$105.00

🍴 Sopes 🍴

Are a variation of corn tortillas; made thicker

Sopes Sencillos.....\$85.00 Sopes con frijoles refritos, queso, crema, salsa mexicana y aguacate. <i>Sopes w/refried beans, cheese, cream & salsa mexicana and avocado.</i>	Sopes con Plátano.....\$105.00 Con plátano macho frito, sobre frijoles negros, aguacate, queso y crema. <i>Sopes w/fried plantains black beans, avocado, cream & cheese.</i>
Sopes con Huevo.....\$95.00 Frijoles negros, queso, crema y salsa verde. <i>Sopes w/eggs, black beans, cheese, cream & green salsa.</i>	Sopes con Pollo.....\$115.00 Sopes con pollo y queso gratinado sobre frijoles refritos, salsa mexicana, queso y crema. <i>Sopes w/chicken, refried beans, cheese, crema & salsa Mexicana.</i>
Sopes con Papa y Chorizo.....\$120.00 Sopes con papas y chorizo hecho en casa, montados con Salsa mexicana, queso y crema. <i>Sopes w/spicy chorizo and potatoes, cream, cheese & salsa fresca.</i>	

Todos los precios en moneda nacional / All prices are in mexican pesos

🍴 Ensaladas 🍴

Ensalada de la casa.....\$80.00
Cama de lechuga con jicama, toronja, pepino y aguacate.
Greens topped with grapefruit, cucumber, jicama and avocado.

Ensalada de la Familia.....\$105.00
Frijoles negros, zanahoria, jitomate, apio, pepino todo picado y mezclado con aderezo dijon y ajo sobre lechuga con semillas doradas.
Sunflower & pumpkin seeds, tomato, cucumber, celery, carrot, Black beans tossed with Dijon garlic dressing over greens.

Ensalada de frutas frescas.....\$95.00
Frutas de temporada sobre lechuga fresca servidas con vinagreta cítrica y tostadas.
Greens topped with fresh fruit and served with citric vinaigrette.

Ensalada de camarón con Aguacate.....\$150.00
Camarones sobre una cama de lechuga fresca con toronja, naranja, pepino, jicama y piña servidas con vinagreta cítrica y tostadas.
Shrimp, avocado, grapefruit, orange, jicama, pineapple & cucumber over greens w/citric vinaigrette and tostadas.

🍴 Especialidades 🍴

Tortitas de Papa.....\$115.00
Servidas con rajas, crema, queso y salsa verde.
Patato Cakes Served with chile strips, cream, cheese and green salsa.

Molletes Salados.....\$105.00
Acompañado con ensalada mexicana.
Grilled Baguette spread w/refried beans & melted cheese on top served w/salad.

Enfrijoladas.....\$95.00
Tortillas sanchonadas y bañadas con salsa cremosa de frijoles negros, acompañadas con lechuga y salsa mexicana.
Tortillas softly simmered in creamy black bean sauce, garnished with lettuce and salsa fresca.

Enchiladas Suizas.....\$110.00
Rellenas de pollo y queso bañadas en salsa verde cremosa servidas con frijoles negros.
Tortilla filled with chicken and cheese in a creamy green salsa with black beans.

Enchiladas Puya.....\$95.00
Rellenas de panela y queso oaxaca bañadas en salsa roja puya, servidas con frijoles negros.
Tortillas filled with fresh cheese in a spicy red sauce, served with black beans.

Panela en Salsa Verde.....\$130.00
Panela marinada en hierbas finas y sofrita en salsa verde, servida con ensalada y frijoles negros.
Panela cheese marinated and seared in olive oil & simmered in green salsa, sided salad and black beans.

Puerco en Salsa Verde.....\$125.00
Pierna de cerdo en salsa verde servida con frijoles fritos.
Pork simmered in green salsa, served with refried beans.

Puerco en Salsa de Frijol Negro.....\$135.00
Pierna de cerdo en salsa de frijol negro acompañada de ensalada y pepitas de calabaza.
Pork simmered in black bean sauce topped with sunflower and pumpkin seeds.

Camarones al Tequila.....\$155.00
Camarones flameados con tequila y sazonados con crema y rajas. Servidos con ensalada y frijoles negros.
Shrimp sauteed with mild poblano chiles finished in tequila cream sauce served with black beans and salad.

Chile Relleno de Atún.....\$105.00
Chile poblano relleno en frío de ensalada de atún de la casa servido sobre lechuga fresca con tostadas.
Chilled chile poblano stuffed with the house tuna salad served over greens with tostadas.

🍴 Tortas / Sandwiches 🍴

Todas las tortas se sirven sobre pan baguette tostado y acompañados con ensalada de pepino y jicama
All sandwiches are served on grilled baguette with cucumber & jicama salad

Pollo / Chicken...\$115.00 Chori-Queso/ Chorizo & Cheese....\$130.00

Favorito de Oliver.....\$110.00
Huevo, tocino y queso fundido
Eggs, bacon grilled cheese.

Famoso Atuna Luna.....\$105.00
Aceitunas, alcaparras, jitomate fresco, cebolla con mayonesa.
Capers, olives, fresh tomato, onion and mayonaise.

B.L.T.....\$105.00
Tocino, lechuga y jitomate.

Panela Asada.....\$135.00
Panela marinada y asada en aceite de oliva con hierbas finas. Alcaparras, jitomate y lechuga fresca.
Panela cheese marinated in olive oil and herbs, capers, tomato and lettuce.

Camarón con piña.....\$155.00
Sofrito de camarón guisado con piña y queso fundido.
Shrimp and pineapple sauteed w/melted cheese.

Muchas gracias y buen provecho

Cualquier modificación de menú tendrá costo extra /Any other modification will be charged extra



Bebidas / Espresso Bar

Espresso de la casa.....	\$45.00
Americano.....	\$40.00
Cappuccino.....	\$55.00
Latte - Cafe <i>c/leche</i>	\$50.00
Con Hielo / <i>Ice Latte</i>	\$55.00
Mocha.....	\$60.0
Café regular / <i>c/refill</i>	\$35.00
Café cubano	\$40.00
Café Italiano	\$25.00
Tiro extra / <i>Extra shot</i>	\$25.00
Cafe Frappé <i>c/ Leche / Frappé latte</i>	\$60.00
Negro sobre Hielo / <i>Iced Coffee</i>	\$50.00
Té caliente / <i>Hot tea</i>	\$25.00
Té helado / <i>Ice tea</i>	\$35.00
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$40.00
Chocomilk.....	\$45.00
Chai de la casa / <i>House chai</i>	\$50.00
con leche de soya / <i>with soy milk</i>	\$55.00
Frappé / <i>Ice blended</i>	\$65.00
Licuados / <i>Smoothies</i>	
<i>c/ leche / w/ milk</i>	\$50.00
<i>c/ agua / w/ water</i>	\$45.00
<i>c/ yogurt / w/ yogurt</i>	\$60.00
Jugo Fresco (Naranja ó Toronja) / <i>Fresh Juice (Orange or Grapefruit)</i>	
<i>Chico / Small</i>	\$35.00
<i>Grande / Large</i>	\$50.00
Jugo Verde / <i>Green juice</i>	\$65.00
Limonadas / Naranjadas.....	\$45.00
<i>Lemonade / Orangeade</i>	
Agua embotellada / <i>Bottled water 600ml</i>	\$25.00
Refrescos / <i>Sodas</i>	\$30.00
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$30.00
Cerveza / <i>Beers</i>	\$35.00
Cervezas artesanales / <i>Craft beers</i>	\$85.00
Copa de Vino / <i>Wine by the Glass</i>	\$75.00

Menú de Extras

Orden de chorizo hecho en casa.....	\$55.00
<i>Homemade chorizo</i>	
Orden de Tocino / <i>Bacon</i>	\$45.00
Orden de Papas de la Casa / <i>Homefries</i>	\$45.00
Papas a la mexicana	\$75.00
Papas de la casa con queso, crema y salsa mexicana. <i>w/cream & cheese served, salsa mexicana on top.</i>	
Orden de frijoles (Negros y refritos).....	\$20.00
<i>Order of black or refried beans.</i>	
Orden de Platano Frito.....	\$45.00
<i>Fried Plantains</i>	
Orden de Aguacate / <i>Avocado</i>	\$40.00
Orden de Guacamole.....	\$75.00
Ensalada de Nopales.....	\$55.00
<i>Fresh cactus salad.</i>	
Chicharron de Queso (servido con frijoles y salsas frescas).....	\$110.00
<i>Mexican flat fried cheese</i>	
Plato de Frutas / <i>Fruit Plate</i>	\$60.00
C/yogurt y granola / <i>granola and yogurt</i>	\$70.00
Molletes Dulces.....	\$65.00
<i>Grilled Baguette spread with butter, cinnamon and sugar</i>	
Pan Tostado / <i>Toast</i>	\$45.00
Pan francés / <i>French toast</i>	\$75.00
Hot Cakes.....	\$80.00
Hot Cakes Especiales (con Plátano y Piña).....	\$95.00
<i>(with pineapple & plantains)</i>	
Orden de 3 Quesadillas.....	\$75.00
Servidas con frijoles fritos y salsa Mexicana <i>Served with beans and salsa Mexicana</i>	

Drinks

Screwdriver.....	\$80.00
Greyhound.....	\$85.00
Salty Dog.....	\$85.00
Chelada.....	\$50.00
Michelada.....	\$60.00
Cielo Rojo.....	\$65.00
Rompopo (Sobre Hielo / Over Ice).....	\$90.00
Crema de Tequila.....	\$90.00
Mimosas.....	\$65.00
Bailey's.....	\$85.00
Café Correcto.....	\$95.00
Classic Margarita.....	\$85.00
Margarita with fresh fruit.....	\$95.00
Mezcal Margarita.....	\$100.00
Piña Colada.....	\$95.00
Bloody Mary.....	\$85.00
Bloody Maria.....	\$85.00
Bloody Caesar (Clamato).....	\$85.00

Todos los precios son en moneda nacional / All prices are in mexican currency