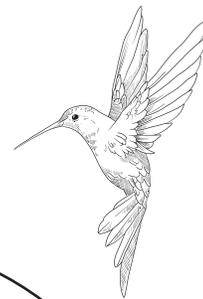


¡BUENOS DIAS!



PARA EL CAFE

- | | |
|---|------------------|
| PIEZA DE PAN DULCE (1 PZ)
Pan dulce del día. | \$ 50.00 |
| GALLETAS PARA EL CAFÉ (12 PZ)
Nuestras tradicionales hojarascas de colibrí. | \$ 100.00 |

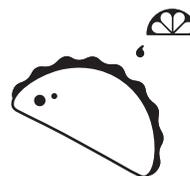
LAS ENTRADAS

- | | |
|--|------------------|
| TAZÓN DE FRUTAS
Melón, papaya, piña, jocoque, miel y granola Adela. | \$ 150.00 |
| TAZÓN GRANOLA CRUJIENTE
Plátano, cacahuete garapiñado, jocoque y miel sobre granola Adela. | \$ 145.00 |
| TAZÓN YOGUMATCHA
Yogurt griego, matcha, blueberries, dátil, nueces, mazapán y miel. | \$ 175.00 |

LAS ENSALADAS

- | | |
|---|------------------|
| ENSALADA GAUCHA
Pechuga de pollo, tomate, aguacate, aceitunas, queso menonita rallado y aderezo gaucho. | \$ 205.00 |
| ENSALADA DE POLLO
Pechuga de pollo, uva verde, nueces, y queso panela en crema con lechuga romana y aderezo de jocoque. | \$ 235.00 |

¡TACOS TACOS TACOS TACOS!



MAÑANEROS

- | | |
|--|---------------------|
| BARBACOA | \$ 45.00 c/u |
| PAPA CON CHORIZO | \$ 45.00 c/u |
| FRIJOLE COLORADOS | \$ 45.00 c/u |
| CHICHARRÓN PENSADO
Verde o Rojo. | \$ 45.00 c/u |
| QUESO EN SALSA | \$ 45.00 c/u |
| DESHEBRADA | \$ 45.00 c/u |

ESPECIALES ADELA

- | | |
|---|-----------------|
| MACHACADO
Machacado natural con frijoles. | \$ 55.00 |
| PEDRITO
Barbacoa, frijolitos colorados y queso menonita, con pastito. | \$ 55.00 |
| PABLITO
Chicharron, frijolitos colorados y queso menonita, con cebolla morada. | \$ 55.00 |
| CHILAQUIL
Chilaquil con salsa a tu elección queso menonita y crema. | \$ 55.00 |
| TACO ESTRELLADO
Costra crujiente de queso con aguacate y huevo estrellado con un toque de salsa macha en tortilla de harina o maíz. | \$ 85.00 |

*En tortilla de harina o maíz.

LAS TORTAS

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| LA DEL CHAVO
Bolillo francés, queso menonita, jamón de pavo y aderezo mayo-chipotle. | \$ 205.00 | LA DE POLLO
Sándwich de ensalada de pollo, uva verde, nueces y queso panela con mayostaza en pan brioche. | \$ 235.00 |
| LA DE PAVO
Panini planchado de jamón curado en miel con queso menonita, cacahuete garapiñado y mayo-chipotle. | \$ 210.00 | LA VEGETARIANA
Pan de granos, tomates horneados, nueces, espinacas y aceite de oliva. | \$ 220.00 |



**EN CUALQUIERA DE NUESTROS PLATILLOS
EXTRAS + \$ 35.00**

Barbacoa, deshebrada, chicharrón prensado, verde o rojo, queso en salsa, papa con chorizo, frijoles coloraditos, huevo, pollo, aguacate.



Recomendaciones del Chef.

DE LA COCINA

EL MOLLETE RAMOS	\$ 220.00
Bolillo, frijoles coloraditos, chicharrón prensado, queso menonita y cebolla frita.	
NIDO DE CHILAQUILES	\$ 215.00
Tiras de maíz fritas, frijoles coloraditos, queso menonita y salsa de tu elección.	
Proteína:	\$ 35.00
Pollo, Huevo, Barbacoa, Deshebrada, Chicharrón prensado.	
COSTRA DE CHICHARRÓN VERDE	\$ 275.00
Costra de queso, frijoles coloraditos, chicharrón en salsa verde, huevito frito y aguacate.	
BENEDICTINOS DEL NORTE	\$ 275.00
Pan de pulque, frijoles coloraditos, dos huevos pochados, chicharrón y salsa holandesa-morita.	
MADAME BARBACOA	\$ 245.00
Pan brioche, frijoles coloraditos, barbacoa de rancho, queso manchego, huevo frito, aguacate y salsa macha.	
OMELETTE FRESCO TIBIO	\$ 225.00
Claras de huevo, espinaca, queso fresco, crema de betabel y cilantro.	
HUEVOS AL GUSTO	\$ 180.00
Dos huevos estrellados o revueltos, un ingrediente o guiso a elegir y frijoles refritos.	

BOMBA REGIA	\$ 235.00
Concha de vainilla tostada con frijoles coloraditos, queso menonita, carne seca, huevo frito, aguacate y salsa roja.	
FRENCH TOAST	\$ 225.00
dorado tradicional cubierto con una semi crema montada y brule en mesa montado con frutos rojos de temporada y ganache de Nutella.	
AVO TOAST ADELA	\$ 220.00
Pan de granos tostado con aguacate, espinaca, tomate cherry y huevo pochado con zataar.	
CROISSANT DE HUEVITO	\$ 205.00
Cuernito de mantequilla tostado con huevito revuelto tierno con jamón de pavo y frijoles coloraditos.	
PANCAKES CON ZUCARITAS	\$ 205.00
Pancakes con miel de maple, plátano, zucaritas y mantequilla.	
ENCHILADAS SUIZAS ^{3PZ}	\$ 235.00
Tortilla de harina frita, pollo, salsa poblana, huevo frito, queso menonita, crema y frijoles coloraditos.	
ENMOLADAS XIQUEÑAS ^{3PZ}	\$ 245.00
Tortilla de maíz rellenas de pollo deshebrado en mole xiqueño, con queso fresco, ajonjolí enmielado, crema y cebolla encurtida.	

BEBIDAS

PARA EMPEZAR BIEN

YOGURMATCHA	\$85.00
Agrega Licor de Coco (+75.00) Yogurt + leche + Té Matcha (shaken)	
YOGURMATCHA AZUL	\$75.00
Agrega Licor de Coco (+75.00) Yogurt + leche + Té Matcha (shaken)	
JUGO DE NARANJA	\$75.00
Jugo de naranja natural.	
JUGO VERDE	\$75.00
Piña, naranja, espinacas, apio, nopal.	
GARRAFA DE JUGO	\$125.00
*Sujeto a disponibilidad.	

EL REFRI

REFRESCOS	\$ 55.00
Coca Cola 235 ml, Coca Cola Light 235 ml, Coca Cola Sin Azúcar 235 ml, Chaparritas.	
BOING	\$ 40.00
Mango, Guayaba, Uva, Fresa.	
AGUA NATURAL ST TROPEZ	\$ 50.00
Agua natural embotellada.	
TOPO CHICO	\$ 50.00
Agua mineral 355ml.	

FRESCO

LIMONADA	\$ 60.00
Agrega Cold Brew (+20.00) Natural o mineral +5.00. Agrega 1/2 oz GIN +85.00	
JAMAICA	\$ 60.00
Agrega Cold Brew (+20.00) Natural o mineral +5.00. Agrega 1/2 oz MEZCAL +85.00	
COFFEE & TONIC	\$ 65.00
Cold brew + tonic en las rocas, con un toque cítrico. Agrega 1/2 oz GIN +85	
COLD BREW EN LAS ROCAS	\$ 65.00
Agrega Vainilla (+10) Infusión prolongada de café en frío 22+h agrega 1/2 oz WHISKY +85	
BEBIDAS DEL BARISTA	\$ 85.00
HIDDEN MENU, pregunta a nuestros baristas por su recomendación. Disponible con alcohol en DRINK OF THE DAY (\$210.00)	

QUERIDA ADELA



**EN CUALQUIERA DE NUESTROS PLATILLOS
EXTRAS + \$ 35.00**

Barbacoa, deshebrada, chicharrón prensado, verde o rojo, queso en salsa, papa con chorizo, frijoles coloraditos, huevo, pollo, aguacate.



Recomendaciones del Chef.