

STARTERS

Gajos de toronja y naranja	\$98.00
Yogurt con granola.	\$125.00
yogurt griego, granola hecha en casa, miel de abeja	
Concha planchada.	\$88.00
con nata hecha en casa	
Brioche toast con queso ricotta	\$145.00
compota de higos frescos, miel de abeja, sal de mar	
Overnight oats.	\$155.00
manzana verde, coco tostado, yogurt griego, arándano, almedra, chía, linaza	
Plato de fruta de temporada.	\$180.00
melón, manzana, plátano, fresa, higo, yogurt griego y granola casera	
Copa de berries.	\$185.00
fresas, frambuesas, blueberries, yogurt griego y granola casera	

ALL EGGS

Egg sandwich.	\$185.00
2 huevos revueltos, queso cheddar, tocino dorado, Parker roll	
Machacado con huevo.	\$235.00
huevos a la mexicana, frijoles refritos, salsa ranchera	
Migas con huevo y chorizo.	\$215.00
acompañado de aguacate y frijoles refritos	
Mexican benny.	\$225.00
2 huevos pochados sobre sopos de masa azul, frijol flor de calabaza, salsa martajada, queso cotija	
“Shakshuka”	\$225.00
huevos horneados en salsa de tomate, pimientos y comino con jocoque y pan pita	
American breakfast.	\$235.00
huevos al gusto, tocino, jamón ó salchicha de desayuno, home fries y pan tostado	
Truffle mushroom omelette.	\$265.00
hongos variados, salsa de queso, trufa negra, home fries	
Huevos benedictinos.	\$285.00
english muffin, jamón, salsa holandesa y home fries	
Omelette de claras.	\$215.00
espárragos, kale, tomate, queso de cabra, tapenade, ensalada de arúgula	

*Opción cambio a claras en cualquiera de los platillos. + \$20.00

FRESHLY MADE

Jugo de naranja.	\$68.00
Jugo rojo.	\$68.00
Jugo verde.	\$73.00
Jugo de zanahoria.	\$73.00

EVERYDAY SPECIALS

Molletes.	\$175.00
pan baguette, frijoles refritos, queso fontina, pico de gallo	
+ tocino ó barbacoa	\$215.00
Avocado toast.	\$185.00
pan campesino, queso de cabra, jitomates cherry, albahaca, arúgula y kale	
+ huevo	\$205.00
Buttermilk pancakes.	\$195.00
blueberries, mantequilla de naranja, real maple syrup	
Enchiladas suizas gratinadas.	\$235.00
con pollo, aguacate, cebolla y cilantro	
Smoked salmon bagel sandwich.	\$325.00
everything bagel, queso crema, tomate, cebolla morada, arúgula, alcaparras	
Chilaquiles.	\$195.00
verdes o rojos con crema de rancho, queso fresco, cebolla y cilantro, frijoles refritos	
+ huevo(1pza)	\$215.00
+ pollo(80gr)	\$255.00
+ barbacoa de short rib(80gr)	\$265.00
Ancient grain bowl.	\$185.00
huevo pochado, aguacate, kale, camote, cebolla curtida, salsa macha	

Ham & cheese croissant.	\$235.00
jamón ahumado, queso suizo, mantequilla, mostaza dijon	
<i>*Servido con papas chips</i>	

Burrito norteño “California Style”..	\$215.00
relleno de huevo con chorizo, aguacate, queso jack y papas, acompañado con pico de gallo y salsa ranchera	

EXTRAS

aguacate.	\$60
tocino.	\$75
barbacoa.	\$85
salchicha de desayuno (4pzs).	\$75
huevo (1pza).	\$20

FRESHLY BAKED

Concha de mantequilla . . .	\$49
Sticky bun de nuez . . .	\$69
Cream donut . . .	\$63
Danish de ricotta y mandarina . . .	\$65
Everything Bagel tostado con queso crema . . .	\$75
Muffin de plátano y streusel . . .	\$65
Lemon blueberry muffin . . .	\$65
Galleta de avena . . .	\$47
Chocolate chunk cookie . . .	\$55
Coffee cake de manzana con canela . . .	\$65
Pain au chocolat . . .	\$65

ADD ONS

Nata hecha en casa . . .	\$70
Mermelada hecha en casa . . .	\$35

CAFÉ LAUREL

COFFEE & TEA

Americano.....	\$55.00
Iced Americano.....	\$55.00
Espresso.....	\$50.00
Espresso Macchiato.....	\$55.00
Flat White.....	\$65.00
Capuccino.....	\$70.00
Vietnamita.....	\$70.00
Latte.....	\$73.00
Iced Latte.....	\$73.00
Vanilla Latte.....	\$78.00
Avellana Latte.....	\$78.00
Salted Caramel Latte.....	\$78.00
Chai Latte.....	\$78.00
Matcha Latte.....	\$78.00
Golden Milk Latte.....	\$78.00
Hot Chocolate.....	\$75.00
Café Mocha.....	\$78.00
Té.....	\$75.00

Blanco - *piel de mandarina y rosas*, Verde - *aromas a lychee*,
Oolong - *durazno y flores*, Negro - *masai chai*, Tisana - *berry mix*,
Menta - *rosa mosqueta y pétalos*

*Cambio de leche

Almendra.....	+\$15.00
Avena.....	+\$20.00

FRESHLY MADE

Jugo de naranja.....	\$68.00
Jugo rojo.....	\$68.00
Jugo verde.....	\$73.00
Jugo de zanahoria.....	\$73.00

SPECIALS

Oleo Soda.....	\$75.00
<i>cola local endulzada con agave y stevia</i>	
Mimosa.....	\$110.00
Bloody Mary.....	\$125.00
Cava, Rondel Brut / España.....	\$175.00

FRESHLY BAKED

Concha de mantequilla.....	\$49.00
Sticky bun de nuez.....	\$69.00
Cream donut.....	\$63.00
Danish de ricotta y mandarina.....	\$65.00
Everything bagel tostado <i>con queso crema</i>	\$75.00
Muffin de plátano y streusel.....	\$65.00
Lemon blueberry muffin.....	\$65.00
Galleta de avena.....	\$47.00
Chocolate chunk cookie.....	\$55.00
Coffee cake de manzana con canela..	\$65.00
Pain au chocolat.....	\$65.00

ADD ONS

+ Nata hecha en casa.....	\$70.00
+ Mermelada hecha en casa.....	\$35.00