

MENÚ



PARA COMENZAR

FRUTA DEL DÍA

Fruta de temporada acompañada de yogurt natural, granola y miel \$85

PAN FRANCÉS

Pan brioche, salsa de frutos rojos, cremoso de yogurt y azúcar glass \$145

HOT CAKES

Harina de trigo, blueberry y fruta de temporada \$140

PARA CONTINUAR

TOSTADA DE HONGOS

Pasta de frijol negro con chapulín, hongos salteados con epazote, encurtido de cebolla con chile de árbol y huevo pochado \$145

TOSTA DEL DÍA

Pan de masa madre, requesón, tomates rostizados, pesto de cacahuete y cilantro criollo \$95

CROQUE MADAME

Pan de caja hecho en casa, salsa bechamel con poro, jamón de pavo, queso de prensa y huevo estrellado \$130

SHAKSHUKA AL HORNO

Original \$115
Mexicano \$115
Elige el de tu preferencia

HUEVOS RANCHEROS

Tortilla frita, huevos estrellados, mole negro, queso istmeño, cebolla y perejil \$120

HUEVOS PUERCOS

Huevos con chorizo, cebolla y chicharrón, aguacate criollo y cilantro \$120

OMELETTE

Claras con espinacas y encurtido de nopales \$95

QUESO ASADO

Queso panela asado con ensalada de verdolagas con miltomate y rábano \$95

TORTA DE CHILAQUILES

Pan madre, totopo frito, mole amarillo, huevo estrellado, frijoles fritos con hierba de conejo \$125

SANDWICH ASADO

Pan de caja, solomillo marinado en mole de tamarindo, queso prensa, quesillo y manchego gratinado. Chips de camote y chiles en vinagre \$160

CHULETÓN DE CERDO

Marinado en polvo de chiles, salsa verde con chicharrón, acompañado de frijoles y tortillas \$145


José Manuel Barros Rodríguez
COCHECA