

EWA

DESAYUNOS - BRUNCH - EXPERIENCIAS

Desayuno

AVENA NORDISK

\$79

Avena y chía hidratada en frío, plátano, fresa y un toque de miel.

MOLLETES CLÁSICOS

\$89

Pan de la casa, frijoles y queso gratinado.

Añade: Huevo +\$20 | Cerdo +\$40 | Arrachera +\$65

CHILAQUILES CLÁSICOS

\$119

Totopos bañados en salsa a elegir con queso, crema, aguacate y cebolla morada.

Proteínas

Chorizo +\$20

Huevo +\$20

Pollo +\$20

3 Quesos +\$30

Arrachera +\$70

ENCHILADAS

Tres piezas rellenas en salsa a elegir con queso y cebolla, acompañadas de pan y frijoles.

Rellenos: Queso \$129 | Pollo \$139 | Cerdo \$139 | Arrachera \$169

OMELETTE DE CHILAQUILES

\$129

Relleno de chilaquiles con queso, crema, cebolla, salsa verde y frijoles.

OMELETTE DE QUESO DE CABRA

\$139

Relleno de queso de cabra y frijol, bañado en salsa suiza y ensalada.

OMELETTE CARLA COLIN

\$139

Claros de huevo rellenas de zanahoria, col morada, espinaca y queso panela, acompañada con salsa roja y frijoles.

* Convierte tu desayuno en combo +\$39, solo al consumir dentro del establecimiento.



El Brunch

LASAÑA ARTESANAL

Capas de pasta con bolognesa, hongos y bechamel.

\$159

TACOS DE LA TIERRA (3 piezas)

Doble tortilla de maíz, ensalada fresca y papas rústicas de la casa.
(100g de proteína)

\$169

Opciones: Tofu BBQ, Cerdo Horneado o Arrachera.

ARMA TU TOAST (SMØRREBRØD NORDISK)

Pan rústico, queso de cabra, hojas de espinaca, semillas de calabaza, linaza y aceitunas.

\$89

Toppings

Huevo +\$25

Champiñones +\$30

Aguacate +\$30

Cerdo +\$40

Tofu +\$50

Arrachera +\$65

Salmón +\$85

CROQUE MONSIEUR CLÁSICO

Sándwich de lomo magro, bañado en bechamel y gratinado al horno con queso.

\$159

CROQUE MADAME

La versión clásica del Croque Monsieur con un huevo estrellado.

\$169

* Cualquier cambio o modificación
tiene costo adicional.

ESPECIALIDADES



Bowls / Skål

NORDISK SKÅL

\$89

Base de arroz, aguacate, lechuga, espinaca, zanahoria, col morada, quinoa, pepino y elección de proteína, semillas y aderezo.

Ensaladas

ENSALADA

\$119

Lechuga, espinaca, col morada, jitomate, queso panela, aceituna negra, crutones y aderezo a elegir.

Proteínas

Huevo +\$25

Queso de Cabra +\$30

Pollo +\$40

Cerdo +\$40

Tofu +\$50

Arrachera +\$65

Salmón +\$85

Elige 2 Semillas

Linaza

Chía

Girasol

Ajonjolí Caramelizado

Calabaza

Cacahuete

Nuez

* Pregunte por aderezos para acompañar su skål o ensalada.

ENSALADA



Gracias por su espera, algunos platillos son elaborados al momento, tardando alrededor de 20 a 25 minutos.

Si padece alguna condición medica favor de alertar a su mesero antes de ordenar, no nos hacemos responsables por reacciones alérgicas a nuestra comida y/o algún ingrediente.

El Instante Dulce

PAN FRANCÉS

\$129

Pan artesanal bañado en mezcla de huevo y especias, dorado y acompañado de fresas y helado.

HOT CAKES

\$129

De masa madre decorados con plátano, fresa y merengues.

Postres de Autor

NEW YORK STYLE COOKIE

\$59

AFFOGATO TIRAMISÚ

\$79

PAY RÚSTICO DE MAÍZ AZUL

\$79

BROWNIE CON HELADO

\$89

PASTEL DE ZANAHORIA

\$89



Pequeños Destellos

MOLLETITOS INFANTILES

\$69

Dos piezas con frijoles y queso gratinado.

HUEVITO JR. AL GUSTO

\$69

Huevo revuelto natural, acompañado de nuestras papitas rústicas.

MINI HOT CAKES

\$69

Porción infantil con fruta fresca y coulis natural.

MINI SÁNDWICH BRIOCHE

\$69

Pan brioche suave con queso fundido y proteína a elegir.

Elige: Huevo o Pollo.



Café & Extracciones

CAFÉ CLÁSICO (220ml)

Extracción de café.
Hazlo grande (+\$39)

\$39

CAFÉ LECHERO (500ml)

Clásico con leche.

\$59

COLD BREW CLÁSICO (500ml)

Extracción artesanal en frío por 16hrs.

\$59

COLD BREW CITRUS (500ml)

Cold brew con jugo de naranja o limón y jarabe.

\$69

COLD BREW VANILLA (500ml)

Cold brew con crema de vainilla y jarabe.

\$79



Barra de Especialidades



TÉ BOTÁNICO (500ml)

Coulis casero de fruta a elegir, leche y el toque final de infusión de té negro.

\$69



GOLDEN MILK (500ml)

Infusión de cúrcuma, jengibre, canela y nuez moscada con leche.

\$69



MATCHA LATTE (500ml)

Matcha disuelto a mano y combinado con leche.

\$69



CHOCOLATADA DE LA CASA (16oz)

Cocoa, maca y leche.

\$79



DIRTY MATCHA (500ml)

Shot de cold brew sobre matcha latte.

\$89



Disponible solo en frío.



Disponibilidad en frío y caliente.

BEBIDAS



GOLDEN MILK

Refrescantes & Frutales

REFRESCO (355ml)

Variedad clásica enlatada.

\$39

AGUA DE LA CASA (500ml)

Sabores: Mango con hierbabuena, Horchata de cacahuete y melón, Avena y plátano o Pepino con limón.

\$49

LIMONADA O NARANJADA (500ml)

Cítricos recién exprimidos con agua natural o mineral.

\$59

SMOOTHIE (500ml)

Base de yogurt griego y leche.

\$89

Musgo: Piña, espinaca, plátano y matcha.

Alba: Mango, piña, cúrcuma, plátano y jengibre.

Raigambre: Berrys, plátano y espirulina verde.

Jugos & Licuados

JUGO DE NARANJA (220ml)

100% natural, recién exprimido.

\$39

Hazlo grande (+\$49)

JUGOS ESPECIALES (500ml)

\$69

Carábo: Naranja, piña, espinaca y nopal.

Bengali: Plátano, papaya y linaza.

Milano: Naranja, piña, fresa y uva.

LICUADO (500ml)

Hecha al momento con leche y fruta.

\$59

Umbría: Moras y granola.

Dosel: Papaya, linaza y miel.

Savia: Plátano, chocolate y cacahuete.

Arjé: Aguacate, vainilla y miel.



DESCUBRE NUESTRAS REDES:

