

PIEL TOSTADA



COCHINITA MAYA

Nuestra chef vivió 6 años en Tulum, donde aprendió la receta original de la Riviera. Ahora la comparte en:



- Chilaquiles Tatemados **\$190** - Chilaquiles Asoleaditos **\$190**
- Rancheros Vaqueros **\$160** - Omelette Rústico **\$160**
- Molletes Encostrados **\$190**

**HOTCAKES
DE MAMEY**

\$170

Harina de Avena y Coco tostado
Compota de Mamey, Cirope de Mamey,
Crumble de Almendra, Amaranto y Coco tostado

**LIMONADA
VIOLETA**

\$75

Sirope de Violetas, Berrys,
Rodajas de Limón Eureka
y Agua mineral

NUBE DE LICHI

\$150

Suave Panna Cotta de Lichi, con Coulis de Fresas,
Bueñuelo de Hoja de Arroz y Lluvia de Jamaica

**Todos nuestros platillos son hechos en casa,
al momento y con productos de temporada,
bajo la propuesta de nuestra Chef**

Steph Damián



piel tostada.mx



Comparte



Reserianos



Pide en casa

BEBIDAS

— Calientitas / Refrescantes —



CAFÉ Y UN POCO MÁS

Espresso Espresso Doble \$55	\$45	Capuchino Leche de Almendra \$70	\$65
Horchata Café Fría o Caliente	\$70	Chocolate Cocoa Leche de Almendra \$70	\$65
Chai Latte Leche de Almendra \$70	\$65	Infusión natural Fría o Caliente	\$55
Magenta Latte Leche de Almendra \$70	\$65	Miel de Otoño Leche de Almendra \$70	\$65
Americano	\$55	Café de Olla	\$60



ACOMPaña CON POSTRE

JUGOS NATURALES



Miel de Venao Fresa / Sandía / Maracuyá	\$70	Verde Monito Piña / Apio / Nopal	\$70
---	------	--	------

AGUA FRESCA

Jamaica Zacali Con anís y zacate de limón	\$60	Horchata Almendra Con arroz y canela	\$60
---	------	--	------



BEBIDAS EXTRA



Coca Cola y CocaCola Zero	\$55	Kombucha Varios Sabores	\$75
Agua Mineral Topo Chico	\$55	Vino Tinto Trapiche Malbec	\$95
Cerveza Bohemia	\$65	C. Carta Blanca	\$60



DESAYUNO

— Hasta la 1 Pm —



3 piezas de huevo, rellenos de sabor a elegir, acompañados con ensalada.

- **Tinga**
- **Espinacas**
- **Hongos Ajillo**
- **Doble Chichi** (Chicharrón)

2 huevos estrellados, en tortilla de maíz frita cubiertos de sabor a elegir y Salsa Vaquera: Chile manzano (picante) jitomate y cebolla.

- **Tinga**
- **Hongos Ajillo**
- **Doble Chichi** (Chicharrón)

\$60 **CAPSULA FRUTAL**

Fruta de temporada con yogurth natural y granola horneada en casa.

PAN DULCE **\$45**

Nuestra selección de pan y galletas hechas en casa de Chocoarándano



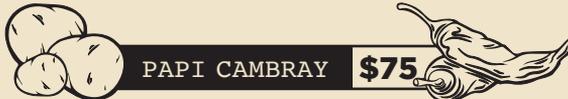
Harina de avena, puré de plátano y chispas de chocolate, con compota de plátano canela y salsa de chocolate semi amargo (85% cacao)

Harina de avena con puré de betabel y cacao, crema de mantequilla, culis de frutos rojos y fresas frescas

AGREGA UN EXTRA	Huevo/Chocolate/Costra de Queso	\$25
	Aguacate/ Pollo/ Tocino/ Tinga Hongos Ajillo/ Chilaquiles	\$35

PARA PICAR

— De 9 Am al Cierre —

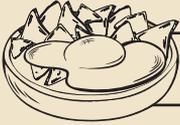


Arranca con una orden de nuestras Papitas Cambray, horneadas y doraditas, acompañadas con Alioli de Chipotle.



TODO EL DÍA

— De 9 Am al Cierre —



\$170

**CHILAQUILES
TATEMADOS**

Elige: - Totopo Horneado
- Totopo Tradicional

- Pollo
- Huevo (2pz)
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$190)



**MOLLETES
ENCOSTRADOS**

\$170

Elige: - Base de Pan (2 pz)
- Base de Nopal (5 pz)

- Tinga
- Chilaquiles
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$190)

**AGREGA
UN EXTRA**

Huevo/Chocolate/Costra de Queso

\$25

Aguacate/ Pollo/ Tocino/ Tinga

\$35

Hongos Ajillo/ Chilaquiles

\$180

**MILANESA
POMODORO**



**TORTA
POMODORO**

\$190

De pollo, empanizada con hojuelas de cereal, bañada en salsa pomodoro casera y gratinada con queso manchego. Acompañada con papitas cambray

Chapata rellena de Milanesa de Pollo, bañada en salsa pomodoro casera, gratinada con queso manchego. Acompañada con papitas cambray.

PERLA ATÚN/SANDÍA \$125

Tostada de lomo de atún fresco con sandía, cebollita morada, zanahoria encurtida, ajonjolí negro, puré de aguacate y alioli.

ENSALADA AMARANTATÚN \$165

Filete de atún sellado con costra de amaranto y vinagreta de tamarindo, entre espinaca, jitomate, zanahoria y col morada.

