

# **PIEL** **TOSTADA**

---

## COCINA VIVA

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

*Steph Damián*



# BEBIDAS

— Calientitas / Refrescantes —



## CAFÉ Y UN POCO MÁS

<b>Espresso</b> Espresso Doble \$45	\$41	<b>Capuchino</b> Leche de Almendra \$59	\$55
<b>Horchata Café</b> Fría o Caliente	\$59	<b>Chocolate Cocoa</b> Leche de Almendra \$59	\$55
<b>Chai Latte</b> Leche de Almendra \$59	\$55	<b>Infusión natural</b> Fría o Caliente	\$45
<b>Magenta Latte</b> Leche de Almendra \$59	\$55	<b>Miel de Otoño</b> Leche de Almendra \$59	\$55
<b>Americano</b>	\$45	<b>Café de Olla</b>	\$45



## ACOMPaña CON POSTRE

## JUGOS NATURALES



<b>Miel de Venao</b> Fresa / Sandía / Maracuyá	\$55	<b>Verde Monito</b> Piña / Apio / Nopal	\$55
---	------	--	------

## AGUA FRESCA

<b>Jamaica Zacali</b> Con anís y zacate de limón	\$49	<b>Horchata Almendra</b> Con arroz y canela	\$49
---	------	--	------



## BEBIDAS EXTRA



<b>Coca Cola</b> y CocaCola Zero	\$45	<b>Combucha</b> Varios Sabores	\$68
<b>Agua Mineral</b> Topo Chico	\$45	<b>Vino Tinto</b> Trapiche Malbec	\$83
<b>Cerveza Bohemia</b>	\$55	<b>C. Carta Blanca</b>	\$45



# DESAYUNO

— Hasta la 1 Pm —



2 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)

**\$55** **CAPSULA FRUTAL**

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

**PAN DULCE** **\$39**

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)

Torre de 3 Pancakes de harina de avena y manzana rayada, con fruta en almíbar, crema de mantequilla y miel manzanilla.

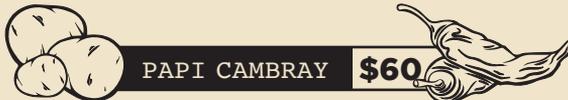
**AGREGA  
UN EXTRA**

**Aguacate/ Huevo/ Pollo/ Tocino  
Tinga/ Hongos Ajillo/ Chilaquiles  
Costra de Queso/ Chocolate**

**\$25**

## PARA PICAR

— De 9 Am al Cierre —

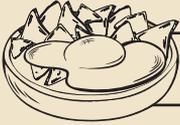


Arranca con una orden de nuestras Papitas Cambray, horneadas y doraditas, acompañadas con Alioli de Chipotle.



# TODO EL DÍA

— De 9 Am al Cierre —



**\$145** CHILAQUILES  
TATEMADOS

Elige: - Totopo Horneado  
- Totopo Tradicional

- Pollo
- Huevo
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$165)

**\$145** MOLLETES  
ENCOSTRADOS



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

- Tinga
- Chilaquiles
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$165)

**AGREGA  
UN EXTRA**

Aguacate/ Huevo/ Pollo/ Tocino  
Tinga/ Hongos Ajillo/ Chilaquiles  
Costra de Queso/ Chocolate

**\$25**

**\$165**

MILANESA  
POMODORO



TORTA  
POMODORO

**\$175**

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 \$99**

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

**ENSALADA AMARANTATÚN \$149**

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



# EL POSTRE

— El Dulce Toque Final —



**PANNA COTTA AGUACATE \$120**

Panna cotta de aguacate, acompañada con Coulis de carambolo y pera. Coronada con Zarzamora y galleta de semillas nuez, pepita de calabaza y amaranto.

**EL LADO CRUJIENTE \$95**

Nuestra deliciosa galleta de chocoarándano hecha en casa combinada con helado artesanal de temporada.

# ALACENA PIEL

— Productos Hechos en Casa —



**SALSAS PIEL**

**Tulum (200g) \$125**

Chile habanero, ajo, tomate, piloncillo, pasas rubias, sal.

**Macha Madre (200g) \$135**

Chile morita y chipotle, semilla de calabaza y girasol, sal de ajo tostado, aceite vegetal.

**Curandera (200g) \$115**

Piña encurtida, vinagre, ajo, chile de árbol, sal.

**Caja 3 Salsas (100g c/u) \$265**

Macha Madre, Curandera y Tulum

**\$225 CAFÉ DE ALTURA (450g)**



Región: Oaxaca, Veracruz, Chiapas (450g)  
Notas: Chocolate, Maderas, Cítricos, Almendras  
Variedad: Typica, Arábica, Bourbon, Caturra

**GRANOLA COCORADITA (500g) \$125**

Avena, ajonjolí, cacahuete, almendra, nuez, semilla de girasol, amaranto, pepita de calabaza, arándano, coco rallado, nuez caramelizada

