

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



ESPECIAL

PERLA DE CHILITO EN NOGADA

\$115

Chilito jalapeño relleno de pasas rubias, pera, durazno, manzana verde y carne molida. Bañado en nogada (jerez, queso crema y nuez de castilla), coronado con granada fresca y un toque de perejil. Recostado como una deliciosa perla entre nuestras tostaditas hechas en casa, para acompañar con un toque crocante.



BEBIDAS

— Calientitas / Refrescantes —



CAFÉ Y UN POCO MÁS

Espresso Espresso Doble \$50	\$45	Capuchino Leche de Almendra \$65	\$60
Horchata Café Fría o Caliente	\$65	Chocolate Cocoa Leche de Almendra \$65	\$60
Chai Latte Leche de Almendra \$65	\$60	Infusión natural Fría o Caliente	\$50
Magenta Latte Leche de Almendra \$65	\$60	Miel de Otoño Leche de Almendra \$65	\$60
Americano	\$50	Café de Olla	\$50



ACOMPaña CON POSTRE

JUGOS NATURALES



Miel de Venao Fresa / Sandía / Maracuyá	\$65	Verde Monito Piña / Apio / Nopal	\$65
---	------	--	------

AGUA FRESCA

Jamaica Zacali Con anís y zacate de limón	\$55	Horchata Almendra Con arroz y canela	\$55
---	------	--	------



BEBIDAS EXTRA



Coca Cola y CocaCola Zero	\$50	Kombucha Varios Sabores	\$73
Agua Mineral Topo Chico	\$50	Vino Tinto Trapiche Malbec	\$89
Cerveza Bohemia	\$60	C. Carta Blanca	\$50



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 y zanahoria, con compota de calabaza, pepitas garapiñadas, sirope de calabaza y crema de mantequilla de vainilla.

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 —



\$160

**CHILAQUILES
TATEMADOS**

Elige: - Totopo Horneado
- Totopo Tradicional

- Pollo
- Huevo (2pz)
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$180)



**MOLLETES
ENCOSTRADOS**

\$160

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

- Tinga
- Chilaquiles
- Hongos Ajillo
- Doble ChiChi (Chicharrón)
- Milanesa de Pollo (\$180)

**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 \$115

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.





EL POSTRE

— El Dulce Toque Final —

FLAN DE HOJAS

\$125

Flan sorpresa, bajo una gran hoja crujiente y hojas de chocolate con una reducción de café de olla infusionado con anís, jerez y canela

EL LADO CRUJIENTE

\$110

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



pieltostada.mx



Comparte



Resesianos



Pide en casa