

DESAYUNOS

Lunes a Domingo de 8:00am a 1:00pm

Fruta



COPA DE FRUTOS ROJOS \$81

Mix de frutos rojos con coulis de berries, granola y yogurt natural.

FRUTA DE LA ESTACIÓN \$95

Orden acompañada de granola, yogurt y queso cottage.

Waffles



FRUTOS ROJOS \$119

Waffles de la casa con salsa de berries y frutos rojos.

PLÁTANO CON NUTELLA \$119

Waffles de la casa con salsa de nutella, acompañado de plátano.

PARAÍSO \$119

Waffles de la casa, con crema de limón y jarabe de chocolate.

SANDWICH \$125

Waffles de la casa con jamón, queso gouda, lechuga y jitomate.

Huevos TRADICIONALES



Incluyen fruta o jugo (200 ml) de temporada

DIVORCIADOS \$119

Par de huevos fritos con tortilla frita bañados en salsa roja y verde, acompañados de frijoles fritos.

RANCHEROS \$119

Par de huevos fritos con tortilla frita, bañados con salsa roja, acompañados de frijoles fritos.

OMELETTE CLÁSICO \$119

Clásico omelette relleno de jamón y queso gouda, acompañados de frijoles fritos.

MACHACA \$135

Preparados con machaca hecha en casa, pico de gallo, acompañados de frijoles y tortilla de harina.

OMELETTE MEXICANO \$135

Relleno de chile poblano, jitomate, cebolla, elote amarillo y queso panela, con espejo de salsa verde y roja, acompañados de frijoles fritos.

HUEVOS AL GUSTO \$119

Dos huevos al gusto, a la mexicana, con salchicha, con jamón, con tocino, acompañados de frijoles fritos.

S

URBAN COFFEE

Todos los precios incluyen IVA

Huevos ESPECIALES

Incluyen fruta o jugo (200 ml) de temporada

NY BREAKFAST \$174

Huevo revuelto en forma de omelette, acompañado de waffles naturales, papa hashbrown, tocino y salchicha frankfurt.

MOTULEÑOS \$174

Huevos fritos sobre tortilla frita, bañados en salsa roja, acabados con jamón y queso ranchero, acompañados de plátano macho frito y 100 grs. de arrachera.

OMELETTE ESPAÑOL \$145

Relleno de pimientos, cebolla morada, jamón serrano y queso gouda, bañado con salsa pomodoro, acompañado de papas salteadas.

OMELETTE SIRILO \$137

Relleno de jamón y queso crema, bañado en salsa de pimientos, acompañado de tocino y jitomate.

OMELETTE MEDITERRÁNEO \$174

Omelette relleno de salmón natural, cebolla, jitomate deshidratado y queso provolone, acompañado de betabel, zanahoria rallada y nuestra vinagreta de pimientos.

HUEVOS BENEDICTINOS \$164

Huevos pochados sobre un muffin tostado con espinacas a la crema y tocino, bañados de salsa holandesa.

Huevos SALUDABLES

Incluyen fruta o jugo (200 ml) de temporada

OMELETTE LENNON \$134

Omelette de claras relleno de espinaca, queso panela y champiñones con espejo de salsa verde, acompañado de ensalada de la casa.

OMELETTE DEL HUERTO \$129

Omelette de claras relleno de champiñones, calabaza, zanahoria, cebolla, elote amarillo, en un espejo de salsa roja, acompañados de ensalada de la casa.



ESPECIALES CON Tortilla

CHILAQUILES \$129

Homeados o fritos, con pollo o huevo, bañados de salsa verde, roja o divorciados, servidos con queso, crema y cebolla, acompañados con frijoles fritos.

ENCHILADAS SUIZAS \$129

4 tortillas de maíz pochadas, rellenas de pollo o requesón, bañadas con salsa suiza especial de la casa y gratinadas con queso gouda.

ENCHILADAS QUERETANAS \$129

4 tortillas de maíz pochadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso o pollo, acompañadas de papas y zanahoria fritas, queso ranchero y un toque de crema, cebolla y chiles en vinagre.

ENFRIJOLADAS \$129

4 tortillas de maíz pochadas, rellenas de queso o pollo, bañadas en salsa de frijol, servido con queso, crema y cebolla.

ENMOLADAS \$135

4 tortillas de maíz pochadas, rellenas de queso o pollo, bañadas con el mole de la casa, servido con queso, crema y cebolla.

Bagels



HOFFMAN	\$112
Queso mozzarella fresco, espinaca, lechuga, pimientos asados, champiñones asados, jitomate cherry, queso crema y germen de alfalfa.	
PAVO	\$122
Relleno de jamón de pavo, queso crema, queso mozzarella, germen de alfalfa y jitomate.	
SILVERIO	\$138
Camarones salteados al vino blanco, queso gouda, jitomate, lechuga y queso crema, con salsa chipotle.	
MEXICANO	\$144
Arrachera 100 g y cebolla asada, queso gouda, jitomate, lechuga y guacamole.	
DALÍ	\$128
Jamón serrano, lechuga, aceituna negra, jitomate y queso gouda.	

Especiales



CREPAS MARIA SABINA	\$119
Rellenas de champiñones, jamón de pavo y queso gouda, bañadas en salsa de pimientos.	
ARRACHERA	\$230
250 g de arrachera acompañada de nopal asado y queso panela a la plancha, dos enmoladas y guacamole.	
SABANA DE POLLO	\$175
220 g de pechuga de pollo acompañada de puré de papa y verduras a la mantequilla.	
FILETE DE SALMÓN	\$235
200 g de salmón asado, acompañado de una brocheta de verdura y arroz amarillo.	

Pastres



PAN DULCE PIEZA	\$21
BROWNIE CHOCOLATE	\$74
TARTA DE NUEZ	\$60
CRUMBLE DE MANZANA	\$74
PANQUE DE AMAPOLA	\$74
PANQUE DE PLÁTANO	\$60
PASTEL DE CHOCOLATE	\$74
PASTEL DE ZANAHORIA	\$74
CREPA DE CAJETA	\$75
CREPA DE NUTELLA	\$75
CREPA DE FRUTOS ROJOS	\$75

Bebidas



CAFÉ	
AMERICANO (REFILL)	\$39
EUROPEO	\$37
EXPRESSO	\$35
EXPRESSO CORTADO	\$37
EXPRESSO DOBLE	\$45
EXPRESSO DOBLE CORTADO	\$52
CALIENTE, FRÍO O FRAPPÉ	
CAPUCCINO	\$47
CAPUCCINO CON SABOR	\$55
Caramelo, vainilla o crema irlandesa	
LATTE	\$48
LATTE CON SABOR	\$55
Caramelo, vainilla o crema irlandesa	
MOKA NEGRO/BLANCO	\$55
CHOCOLATE	\$47
CHOCOMENTA	\$61
MALTEADA	\$76
Fresa, chocolate, vainilla u oreo.	
TÉ BASE LECHE	Caliente, frío o frappé
TARO ISLAND	\$71
MINT MATCHA TEA	\$71
VERDE MENTA	\$71
MATCHA	\$71
CHAI	\$65
TÉ BLANCO / TISANAS	
Caliente, frío o frappé	
COCO TAI	\$53
MANZANILLA - LAVANDA	\$53
DURAZNO - ORQUÍDEA	\$53
ARTESANAL	\$107
TISANA FRUTAL	\$63
TÉ ROJO	Caliente, frío o frappé
FRUTOS ROJOS	\$53
ROOIBOS VAINILLA	\$53
TÉ VERDE	Caliente, frío o frappé
MENTA	\$53
CHAI	\$57
PURE ENERGY	\$53
VERDE VIOLETA	\$53
TÉ NEGRO	
EARL GREY	\$53
ENGLISH BREAKFAST	\$53
LICUADOS	
VAINILLA BLANCA	\$64
Plátano, manzana, arándano y canela	
CHOCOLATE	\$64
Nuez, plátano y amaranto.	
MASCABADO	\$64
Almendra, mamey y vainilla.	
DURAZNO - PLÁTANO	\$64
Fresa, frambuesa, mango y coco.	
SMOOTHIES	
CÍTRICO	\$64
Naranja, fresa y guayaba.	
ANTIOXIDANTE	\$64
Manzana, fresa, frambuesa, piña, naranja y zanahoria.	
SILVERIO	\$64
Mango, durazno y plátano.	
CHIA	\$64
Chía, limón y piña.	
JUGOS	
NARANJA/ZANAHORIA/TORONJA	\$47
TRADICIONAL	\$52
Naranja, zanahoria y betabel.	
CÍTRICO	\$52
Naranja, guayaba y fresa.	
VERDE	\$52
Toronja, piña, apio, nopal y perejil.	
ANTIOXIDANTE	\$55
Manzana, fresa, frambuesa, piña, naranja y zanahoria.	
REFRESCOS	
COCA/COCA LIGHT/MUNDET	\$35
MINERAL CIEL BLUE	\$44
PERRIER	\$55
BOTELLA AGUA	\$30
AGUA DE COCO	\$34

Burritas



Incluyen fruta o jugo (200 ml) de temporada

VERDE \$125

Burrito relleno de pollo, calabaza, cebolla, nopales, queso panela, espinaca, acompañado de salsa de chipotle.

RANCHERO \$149

Burrito relleno de arrachera (100grs.), pimientos, cebolla asada, frijoles y queso gouda, servido con guacamole.

NORTEÑO \$134

Burrito relleno de huevo con machaca, jitomate, cebolla, frijoles y queso gouda, acompañado de guacamole y pico de gallo.

Sandwiches



Incluyen fruta o jugo (200 ml) de temporada

MOLLETES \$115

4 piezas de pan untadas con frijoles y gratinadas con queso panela y gouda, acompañados de guacamole y pico de gallo.

CLUB SÁNDWICH \$160

Hecho con pan artesanal, jamón de pavo, pollo, tocino, queso gouda, guacamole, lechuga y jitomate, servido con papas a la francesa.

BAGEL BRUNCH \$134

Bagel relleno de espinaca, queso crema, queso gouda, tocino, claras de huevo, con guarnición de pico de gallo.

PANINI VEGETARIANO \$134

Pan chapata relleno de pimientos, cebolla, calabaza y espinaca, con queso panela asado, servido con jitomate y pesto.

PANINI SALMÓN AHUMADO \$164

Pan chapata aderezado con queso crema, relleno de salmón ahumado (60grs.), espinacas y jitomate deshidratado, acompañado de ejotes asados y elote amarillo.

MENÚ INFANTÍL

Lunes a Domingo de 8:00am a 10:00pm

LEONCITO \$60

Hotcakes acompañados de fresa y chocolate.

RATÓN \$68

Omelette clásico con forma de ratón y papas a la francesa.

SINCRONISOL \$89

Sincronizada de jamón y queso en forma de sol y carita de catsup.

PESCADÍN FRANCÉS \$60

Pan francés con forma de pescado, escamas de fresa y burbujas de blue berry.

SILVERTANIC \$60

Sándwich de jamón y queso en forma de barco con mar de lechuga y pepino.

COMIDAS

Lunes a Domingo a partir de la 1:00pm

Entradas



TARTAR DE ATÚN \$145

Cubos de atún fresco con pepino, cebolla morada, chile serrano, aceituna verde y aguacate.

QUESO FUNDIDO \$135

Natural de champiñones o chorizo acompañado con tortillas de harina o maíz.

MONTADO \$125

De jamón serrano y manchego.

TACOS DE CAMARÓN \$139

Tres tacos de camarón capeado estilo Ensenada, con mayonesa de chipotle y curtido de col acompañado de pico de gallo.

Sopas



FIDEO SECO \$85

Con crema, queso ranchero y aguacate.

SOPA AZTECA \$85

Con tiras de tortilla, queso panela, aguacate, crema y chile guajillo.

CONSUMÉ DE POLLO \$85

El tradicional con pollo deshebrado, arroz blanco y verduras.

Ensaladas



CÉSAR \$139

Mix de lechugas con aderezo césar, pollo a la plancha, crutones y queso parmesano.

SIMONÉ \$145

espinacas, arúgula, fresa, manzana, arándano deshidratado, uva verde, almendra tostada y nuez aderezada con reducción de balsámico.

SABINA \$145

Mix de lechugas, espinacas, pera, higo, almendra tostada, queso de cabra empanizado con aderezo de mostaza y miel.

TORRE DE JITOMATE \$139

Torre de jitomate, queso de cabra, aguacate, chimichurri y nuez.

Pastas



PARMESANA \$135

Pasta en salsa pomodoro con pechuga empanizada y gratinada con queso parmesano.

ALFREDO \$125

Salsa tradicional con un toque de vino blanco.

PESTO \$135

Pesto con receta tradicional a base de albahaca, aceite de oliva, cacahuete y nuez.

BOLOGNESA \$135

Salsa tradicional con un toque de vino tinto.