



Menú Desayunos



Estas se creen muy Salsas

- Salsa verde o roja (picante o nada picante)
- De chorizo
- De chile pasilla
- De chicharrón de cachete
- De chile de árbol con crema (muy picante)
- De molcajete
- De chile poblano
- De ajonjolí
- De mole rojo

... Y lo son!

¡Éntrale al Chilaquil!

Chilaquiles con la salsa que quieras, crema y queso

\$94 ☀

Chilaquiles con tu salsa favorita y (a elegir una opción) Cecina, pollo, dos huevos al gusto o Salsa Zorro

\$146 ☀

*Si quieres tus chilaquiles con totopos horneados, pídelos así a tu mesero.

Chilaquiles Fridenses

Totopos de maíz, pollo, Salsa Ventilla y cebolla caramelizada.

\$155 ☀

Tofuquiles Likita

Con tofu, salsa verde, queso vegano y frijoles negros de la olla.

\$175 ☀

¡Huevos al Gusto!

- Estrellados • Divorciados • Rancheros
- Pochados • Revueltos
- Omelette* (puede ser de claras)

Ármalos a tu gusto:

Son dos huevos como gustes, con hasta tres ingredientes.

De éstos, los que más se te antojen:

- Chicharrón de cachete
- Mole rojo • Huitlacoche
- A la mexicana (jitomate, chile y cebolla)
- Champiñones • Jamón • Tocino
- Chorizo • Espinacas
- Queso asadero, panela, de morral o molido.

\$155 ☀

Los otros huevos...

Huevos Michoacanos \$125 ☀

Huevos revueltos con carmitas doraditas, acompañados con tortillas de harina de trigo.

Huevos Benedictinos \$186 ☀

Dos huevos pochados, sobre un muffin, bañados en salsa holandesa y acompañados con tocino.

Huevos Motuleños \$125 ☀

Dos huevos estrellados, sobre tortillas de maíz, adornados con jamón, queso fresco, chícharos, plátano macho y bañados en salsa bandera (roja).



Lo Dulce

Concha Chula \$85 ☀️

Una concha por la mitad, con frijoles negros refritos, jamón de pavo, un huevo estrellado y bañada en salsa Ventilla

Sándwich de pan francés \$125 ☀️

Relleno de jamón y queso, cubierto de masa para hot cakes, doradito, con azúcar y canela, miel de maple y acompañado con tocino.

Pan Pilo \$85 ☀️

Un bolillo por la mitad doradito en mantequilla y cubierto con azúcar y canela acompañado con mermelada hecha en casa (Receta de la abuela).

Chía y Choco \$55 ✓

Postre vegano de chía, chocolate, arándanos y nuez

Fruta de temporada \$75

con yogurth griego, granola y miel



Y si quieres algun platillo, postre, antojo o bebida de nuestro menú de siempre, con todo gusto te lo preparamos ¡Cómo no, faltaba más!



De rechupete

Tacos de flor de jamaica crujiente con aguacate \$85 ☀️ ✓

Son 4 piezas, en tortillas de maíz, hechas en casa.

Molletes clásicos

- De frijoles con queso \$75 ☀️
- Con tocino, chorizo, cochinita pibil, chicharrón o Salsa Zorro \$95

Todos los molletes vienen acompañados con pico de gallo.

Gorditas y sopes (Orden de 3) \$85 ☀️

- De huevo rojo o verde
- Cochinita pibil
- Chicharrón de cachete
- Frijoles con queso
- Chorizo con queso
- Champiñones
- Mole con arroz
- Choripollo
- Asado de boda
- Papa

Enchiladas Manén \$145 ☀️ ✓

Son 4 piezas, en tortillas de maíz, rellenas de tofu con champiñones al ajillo, bañadas en salsa verde, con queso vegano encima.

Cáscaras ¡De huevos! \$85 ☀️

Son dos cáscaras de papa, rellenas con huevo, tocino y cebollín al horno, sobre una base de frijoles refritos.

☀️ Estos platillos incluyen jugo de naranja chico o café americano.

✓ Platillo vegano.

Y para que te pases todo eso...

Café

- De la olla
- Americano (Incluye refill)
- Capuchino
- Expreso \$28

Té & Tisanas

- En agua \$28
- En leche \$52

Jugo

- Naranja
- Verde
- Toronja
- Mandarina (en temporada) \$33

Tarro anti RSK

Cerveza, clamato de camarón, camarón pacotilla y otros jugos \$133

Las aguas frescas 100% naturales (Melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, limón, papaya, naranja, piña, guanábana y mango en temporada) \$28

Mimosa

(Jugo de naranja y vino espumoso) \$55

No servimos bebidas con alcohol sin alimentos.