

Desayunos



OJITOS NEGROS

Abre tus ojitos....Despierta con nosotros



Lo dulce y fresco

Coctel de fruta de temporada _____	\$65
Coctel de frutas con granola y kefir _____	\$75
Concha vainilla/chocolate _____	\$30
Mazapan roll _____	\$60
Rol de canela _____	\$60
Kouing amann de almendra _____	\$60
Bollo de queso _____	\$65
Chocolatin dulce _____	\$65
Studell de pera _____	\$65
Pan francés _____	\$145



Alma Mexicana

HUARACHE DE BISTEC DE RES **\$140**

Base de masa de maíz hecha a mano con frijoles negros refritos y cubierta bistec de res, nopales, lechuga fresca, queso espolvoreado, crema y salsa al gusto.

HUARACHE DE BISTEC DE RES CON HUEVO **\$165**

CHILAQUILES CON MOLE COLORADO **\$155**

Nuestra interpretación de los clásicos chilaquiles, preparados con tortilla crujiente de maíz bañada en mole colorado, acompañados de crema fresca, queso espolvoreado, cebolla curtida y un toque de ajonjolí tostado.

EXTRAS: Con pollo \$175 Con cecina \$185 Con huevo \$165

CHILAQUILES ASADOS

\$155

Tortilla de maíz dorada y bañada en una salsa roja o salsa verde , servidos con crema, queso fresco, cebolla blanca y un toque de cilantro.

EXTRAS: Con pollo \$175 Con cecina \$185 Con huevo \$165

CHILAQUILES NEGROS

\$155

Una receta de carácter, con tortilla crujiente bañada en salsa negra de chile pasilla y chile mulato tostado, rematados con crema, queso y un toque de cebolla morada

EXTRAS: Con pollo \$175 Con cecina \$185 Con huevo \$165

CHILAQUILES ENCACAHUATADOS ASADOS

\$155

chilaquiles de tortilla de maíz crujiente bañados en una salsa artesanal de cacahuete y chiles asados, terminados con crema, queso y hojas frescas de cilantro, una receta con sabor de tradición.

EXTRAS: Con pollo \$175 Con cecina \$185 Con huevo \$165

ENCHILADAS ASADAS

\$155

Tortilla de maíz bañada en una salsa roja, verde o en mole colorado servidas con crema, queso fresco, cebolla blanca y un toque de cilantro.

EXTRAS: Con pollo \$175 Con cecina \$185 Con huevo \$165

ENCHILADAS OJITOS

\$195

Nuestra versión especial de enchiladas suizas, tortilla de maíz bañada en una salsa verde gratinada en quesos típicos de la región rematadas con mucha crema coronadas con cecina

HUEVOS AL GUSTO

\$155

Preparados a su elección: estrellados, revueltos con jamón, a la mexicana , rancheros, divorciados, acompañados de salsa de su preferencia, con chorizo.



A mordidas

CHAPATA DE ROAST BEEF

\$135

Roast beef de la casa con arúgula, jitomate cherry, cebolla morada y mayonesa, en un pan que se disfruta a mordidas.

BAGUETTÍN DE LOMO

\$135

Lomo embuchado de la casa con cebolla caramelizada, chipotle, lechuga y jitomate, un clásico con carácter mexicano.

SÁNDWICH DE POLLO

\$135

Pechuga asada con pimientos escalfados, pesto de pepinillos y espinaca, ligero pero llenador.

MONTECRISTO

\$135

Lomo de la casa con queso menonita y un toque de mermelada de fresa, el contraste dulce-salado que nunca falla.



Bebidas

JUGO NATURAL	\$55
LIMONADA	\$45
NARANJADA	\$45
REFRESCO	\$45
AGUA DE SABOR	\$55
TOPO CHICO	\$45
PERRIER	\$80
AGUA MINERAL	\$45
CLAMATO PREPARADO	\$60
AGUA STA.MARIA	\$45

Calientes

CAFE AMERICANO	\$45
ESPRESSO	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$55
CAPUCHINO/LATTE	\$60
CHOCOLATE MX	\$55
CHOCOLATE BLANCO	\$55
LAVANDA COFFEE TONIC	\$70
MOKA	\$70
TÉ	\$55
MATCHA	\$75



Frappes / fríos

AMERICANO	\$45
LATTE	\$60
MOKA	\$70
CARAMEL	\$75
CHOCOLATE MX	\$70
CHAI	\$70
MATCHA	\$75
TARO	\$75
LAVANDA COFEE TONIC	\$70

Tés y tizanas

TE NEGRO ASSAM	\$55
TE VERDE DETOX	\$55
TE ROJO PU-ERH CHAI	\$55
TE VERDE MATCHA	\$55
TIZANA PAPANTLA	\$55





OJITOS NEGROS

AVENIDA ANTEA #1090.
BUSINESS PARK TORRE 2,
PLANTA BAJA. JURICA.

446 146 0680

442 450 3756