



Brunch & Dunch . mx

PARA EMPEZAR A PICAR

GUACAMOLE CON CHICHARRON DE PORK BELLY.

Con un toque de queso fresco. Servido con totopos caseros.

\$14.89

ESQUITES DEL MERCADO

Servidos con queso fresco, mayonesa casera de chipotle, y chilito del que pica. **\$12.35**

SOPECITOS DE RIB-EYE (2PZAS)

Servidos con queso fresco, salsa verde, crema y cebolla.

\$14.35

LOS ESPECIALS DEL DOMINGO

ENCHILADAS SUIZAS

3 Pzas de tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de pollo. Bañadas con una salsa cremosa de chile poblano, gratinadas con un mix de quesos. Servidas con frijoles refritos, cebolla morada y aguacate. **\$18.99**

ENMOLADAS DE PATO OAXAQUEÑAS

3 Pzas de tortilla de maíz hechas a mano, rellenas de pato. Bañadas con mole casero Oaxaqueño. Servidas con crema, queso, cebolla morada, arroz y platano macho. **\$22.45**

POZOLE ROJO DE CERDO

Un clásico de la gastronomía Mexicana. Servido con tostadas caseras, rabano, lechuga y cebolla. **\$17.89**

TACOS DE PASTOR EN EL TROMPO

Hechos con tortilla de Maíz. Servidos con cebolla y cilantro. **\$4.99**

- Agrega queso derretido **\$0.99** x taco.

LAS ENFRIJOLADAS DEL CHEF

3 Pzas de tortillas de maíz rellenas de chorizo con queso, bañadas con una crema ligera de frijol, con un toque de chile chipotle. Servidas con queso fresco, crema, aguacate y arroz blanco. **\$18.99**

CHAMORRO CANTINA

Jugoso chamorro de cerdo cocinado al vapor en hoja de platano, con adobo de chiles secos. Servido con un mix de lechuga, cebollas en curtiditas y tortillas de maíz hechas a mano. **\$25.75**

ASADO DE BODA CON SHORT RIB

Costilla de tierna de res, cocida a fuego bajo. Marinada con un adobo del norte de México. Servida con arroz blanco, tortillas de maíz hechas a mano y ensalada de col con papa. **\$25.35**





ALGO TRANQUI

HUEVOS RANCHEROS CON TOCINO

2 Huevos fritos sobre dos tostadas de maíz cubiertas con frijol, bañadas con salsa de tomate asado. Servido con tocino, aguacate y arroz blanco.

\$16.99

HUEVOS A LA MEXICANA

3 Huevos revueltos con tomate, cebolla y chile serrano. Servido con arroz, frijoles y dos quesadillas de queso en tortilla de harina.

\$16.25

MOLLETES COCO

2 Piezas de pan blanco tostado con frijol y chorizo. Gratinados con queso Oaxaca y queso Chihuahua. Servidos con pico de gallo y aguacate.

\$10.75

HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO Ó JAMÓN

3 Huevos revueltos con chorizo ó jamón. Servidos con arroz y frijoles y dos quesadillas de queso en tortilla de harina.

\$16.75

OMELETTE DE VERDURAS

3 Huevos revueltos con verduritas cocinadas al vapor con mantequilla y queso Monterrey. Servido con arroz y frijoles, y dos piezas de quesadillas de queso en tortilla de harina.

\$16.25

LAS BEBIDAS



JUGOS FRESCOS. HECHOS CON INGREDIENTES 100% NATURALES



LOS POSTRES

FLAN

\$9.15

CHURROS

CON HELADO DE VAINILLA
+\$3.00

\$4.99

FRIED ICE CREAM

\$9.99

JUGO DE NARANJA

\$6.00

JUGO VERDE

(APIO, JENGIBRE, MANZANA,
ESPINACA Y PIÑA)

\$6.00

JUGO DE ZANAHORIA CON MANZANA

\$6.00

CHOCOLATITO CALIENTE

\$6.89

AGUAS FRESCAS

HORCHATA \$5.35
JAMAICA \$5.15

CAFÉ DE OLLA

\$4.25

REFRESCOS DE BOTELLA (JARRITOS)

\$4.35

COCA COLA MEXICANA

\$4.90





Brunch & Dunch . mx

TO START SNACKING

GUACAMOLE WITH PORK BELLY.

With a touch of Queso Fresco. Served with homemade tortilla chips.

\$14.89

ESQUITES DEL MERCADO

Served with Queso Fresco, home-made chipotle mayo, and spicy chili powder.

\$12.35

RIB-EYE SOPECITOS (2PCS)

Served with queso fresco, green salsa, sour cream, and onions.

\$14.35

SUNDAY SPECIALS

ENCHILADAS SUIZAS

3 hand-made corn tortillas filled with chicken. Topped with a creamy poblano pepper sauce and au gratin with a mix of cheeses. Served with refried beans, red onion, and avocado

\$18.99

THE CHEF'S ENFRIJOLADAS

3 handmade corn tortillas filled with chorizo and cheese, topped with a light bean cream and a touch of chipotle chili. Served with Queso Fresco, sour cream, avocado and white rice.

\$18.99

ENMOLADAS DE PATO OAXAQUEÑAS

3 hand-made corn tortillas filled with duck. Topped with homemade Oaxacan Mole. Served with sour cream, cheese red onion, rice and sweet plantain.

\$22.45

CHAMORRO CANTINA

Juicy pork shank, steamed in banana leaf with dried chili adobo. Served with a mix of lettuce, pickled onions, and handmade corn tortillas.

\$25.75

POZOLE

Traditional red pork and hominy pozole, a classic of Mexican cuisine. Served with homemade tostadas, radish, lettuce, and onion

\$17.89

ASADO DE BODA CON SHORT RIB

Tender beef short rib, slow-cooked over low heat. Marinated with a northern Mexico adobo. Served with white rice, handmade corn tortillas, and cabbage and potato salad.

\$25.35

TACOS DE PASTOR EN EL TROMPO

Pinneapple pork tacos from the spit. Made with corn tortillas, Served with onions and cilantro.

\$4.99

• Add melted cheese \$.099 per taco.





ALGO TRANQUI

HUEVOS RANCHEROS CON TOCINO

2 fried eggs over two corn tostadas topped with beans and tomato sauce. Served with bacon, avocado, and white rice, **\$16.99**

HUEVOS A LA MEXICANA

3 scrambled eggs with tomato, onions and serrano pepper. Served with rice, beans, and two cheese quesadillas on flour tortillas. **\$16.25**

COCO MOLLETES

2 slices of white toasted bread topped with beans and chorizo, gratinated with Oaxaca and Chihuahua cheese. Served with pico de gallo and avocado. **\$10.75**

SCRAMBLED EGGS WITH CHORIZO OR HAM

3 scrambled eggs with chorizo or ham. Served with rice and beans and two cheese quesadillas on flour tortillas. **\$16.75**

VEGETABLE OMELETTE

Three- egg omelette with steamed vegetables and Monterrey cheese. Served with rice, beans, and two cheese quesadillas on flour tortillas. **\$16.25**

DESSERTS

FLAN **\$9.15**

CHURROS **\$4.99**
WITH VANILLA ICE CREAM
+\$3.00

FRIED ICE CREAM **\$9.99**

BEVERAGES

 FRESH JUICES. MADE WITH 100% NATURAL INGREDIENTS 

FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE **\$6.00**

GREEN JUICE **\$6.00**
(CELERY, GINGER, GREEN
APPLE, SPINACH, AND
PINEAPPLE)

CARROT AND APPLE JUICE **\$6.00**

HOT CHOCOLATE **\$6.89**

AGUAS FRESCAS
HORCHATA **\$5.35**
JAMAICA **\$5.15**

MEXICAN COFFEE **\$4.25**

BOTTLED SODAS (JARRITOS) **\$4.35**

MEXICAN COKE **\$4.90**

