

Dentro de una comunidad sostenible, fomentamos vínculos armoniosos, desde los agricultores dedicados hasta nuestros talentosos chefs. Juntos, cultivamos relaciones basadas en la integridad y el trabajo duro. Con orgullo supremo, obtenemos meticulosamente solo los ingredientes más finos, entregando frescura a tu mesa cada día.

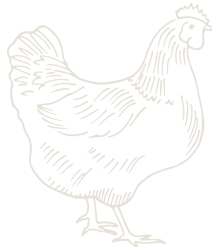
Inspirados por el brillo de la agricultura maya, personalmente cultivamos una variedad de frutas, hierbas y verduras. Nuestras queridas gallinas nos regalan los huevos más frescos de la mañana, mientras abrazamos nuestra filosofía de granja a mesa en cada emprendimiento.

Within a sustainable community, we foster harmonious bonds, from dedicated farmers to our talented chefs. Together, we cultivate relationships rooted in integrity and hard work. With utmost pride, we meticulously source only the finest ingredients, delivering freshness to your table each day.

Inspired by the brilliance of Mayan agriculture, we personally cultivate an array of fruits, herbs, and vegetables. Our cherished hens gift us with the freshest morning eggs, as we embrace our farm-to-table philosophy in every endeavor.



GLUTEN FREE



+ 15% DE SERVICIO

PARA EMPEZAR

STARTERS

PANADERÍA CASERA

Q35

Hecha en casa cada mañana.

Homemade bakery made fresh every morning.

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA

Q95

Servido con yogurt griego, miel y granola de la casa.

Seasonal fruit bowl served with Greek yogurt, honey, and homemade granola.

SALADO

SALTY

AVO TOAST

Q95

Pan de masa madre con spread de pepitoria, aguacate, microgreens, aceite de oliva, limón, sumac y zatar.

Agrega huevo orgánico de nuestra granja + Q20.

Sourdough bread with pepitoria spread, avocado, microgreens, olive oil, lemon, sumac and zatar.

Add an organic egg from our farm + Q20

DESAYUNO CHAPÍN

Q115

Huevos estrellados, cazuela de frijoles refritos, queso criollo de tuza, longaniza chapina, chirmol de tomates asados, plátanos fritos y tortillas de maíz.

Fried eggs, beans, artisan cheese, longaniza chapina, roasted tomato chirmol, fried plantains and corn tortillas.

OMELETTE

Q110

Relleno de jamón virginia, espárragos, tomates confitados, queso mozzarella servido sobre un pesto genovés. Acompañado de fruta y papa fritas en cubos.

Stuffed with virginia ham, asparagus, tomato confit, mozzarella cheese served over a genovese pesto. Served with fruit and diced potato chips.



CHILAQUILES PINTOS

Q110

Chip de tortillas servidas con pollo desmenuzado, huevo estrellado, aguacate tatemado, queso mozzarella y crema agria.

Tortilla chip served with shredded chicken, fried egg , toasted avocado, mozzarella cheese and sour cream.

HUEVOS BENEDICTINOS

Q130

(ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES)

Dos huevos pochados sobre buns de pan Brioche con salsa holandesa clásica. Servidos con salmón gravlax o en quiche de espinaca y ricotta. Acompañados de ensalada de mix de lechugas con palmitos asados, tomate cherry y vinagreta de paprika.

Choose one of the options:

Two poached eggs on brioche buns with classic hollandaise sauce. Served with salmon gravlax or spinach and ricotta quiche. Accompanied by a mixed lettuce salad with roasted hearts of palm, cherry tomatoes, and paprika vinaigrette.

CROQUE - MONSIEUR

Q115

Sandwich de jamón virginia, mostaza Dijon, bechamel, gratinado al horno con queso mozzarella y ensalada de mix de lechugas con vinagreta balsámica.

Opción de Croque Madame con huevo estrellado + Q20

Virginia ham sandwich, Dijon mustard, bechamel sauce, baked au gratin with mozzarella cheese and lettuce mix salad with balsamic vinaigrette.

Option of Croque Madame with fried egg + Q20

GRAVLAX EXPERIENCE

Q135

Mini bagels con salmón tipo Gravlax queso crema al romero, pimienta y aceite de oliva. Acompañados de pepino, tomate, huevo duro, alcaparras, cebolla morada y limón.

Mini bagels with salmon gravlax, rosemary cream cheese, black pepper, and olive oil, served with cucumber, tomato, hard-boiled egg, capers, red onion, and lemon

CACEROLA DE HUEVOS

(ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES)

Huevos pochados servidos sobre frijoles colados
aromatizados con epazote y gratinados con queso
Chancol, jalapeño, pico de gallo, cilantro criollo.

*Poached eggs served over beans with epazote, tomato, onion,
jalapeño, au gratin with Chancol cheese.*

Q120

Huevos pochados en crema de loroco, maíz amarillo,
macuy, queso Chancol, y jalapeño.

*Poached eggs in "loroco" cream with yellow corn, macuy,
Chancol cheese, and jalapeño.*

Q140

DULCE

SWEET

ACAI BOWL

Servido con mantequilla de almendra, coco tostado,
cacao nibs y fruta de temporada.

*Served with almond butter, toasted coconut, cacao nibs and
seasonal fruit.*

Q125

BUTTERMILK BLUEBERRY PANCAKES

Servidos con mantequilla, miel de maple y fruta de
temporada.

Served with butter, maple syrup and seasonal fruit.

Q85

Pregunta por nuestra opción de: Panqueques tradicionales

Ask about our Traditional pancakes

Agrega: Tocino / Bacon +Q25

Q75

TOSTADAS A LA FRANCESA

Brioche hecho en casa, almendras tostadas y mermelada
de piña asada.

Homemade brioche, toasted almonds and roasted pineapple jam.

Extra: Tocino / Bacon +Q25

Q100

ENTRADAS

STARTERS

SOPA DE TORTILLA CON LIMA

Q85

Tiras de pollo adobado, queso panela, aguacate, zanahoria, arroz, Guías de güisquil, chips de tortilla hechas en casa y crema de chiltepe.

Marinated chicken strips, panela cheese, avocado, carrots, rice, güisquil, homemade tortilla chips and chiltepe cream.

CALABAZA CALABAZA

Q90

Ensalada de calabaza asada, cebollas perlas asadas, requesón, perejil fresco, queso de cabra crocante, ralladura de limón, vinagreta, pimienta quebrada y mantequilla quemada.

Roasted butternut squash salad, roasted pearl onions, ricotta, parsley, crunchy goat cheese, lemon zest, vinaigrette, cracked pepper and burnt butter.

LA FRESCA

Q90

Ensalada de lechuga iceberg con arúgula, hinojo del huerto, palmito asado, aguacate, lascas de parmesano, pepitoria crujiente, alcaparras fritas y vinagreta de semilla de hinojo con mostaza y limón.

Iceberg lettuce salad with arugula, fennel from the garden, roasted palm hearts, avocado, parmesan flakes, crispy pepitoria, fried capers and fennel seed vinaigrette with mustard and lemon.

TACO DE COLIFLOR TATEMADA

Q75

Tortilla de maíz negro con mousse de aguacate, mayonesa de chipotle, queso panela, cebollitas curtidas, jalapeño, rabano tierno, cilantro y sal de chile cobanero.

Black corn tortilla with avocado mousse, chipotle mayonnaise, shredded panela cheese, pickled onions, jalapeño, baby radish, cilantro and chile cobanero salt.

CEVICHE DE CAMARÓN

Q150

Con pasta de chile morrón amarillo y ají, cebolla morada, maíz blanco, camote, cilantro criollo, servido con chips de malanga.
Shrimp ceviche with yellow sweet bell pepper paste, red onion, corn, sweet potato, cilantro, served with malanga chips.

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA

Q110

Pescado ahumado con aceite de chiles, sal negra de Sacapulas, mayonesa acevichada, buñuelos de cebolla con ceniza, cebolla morada y brotes de cilantro criollo servido con tortilla tostada.
Smoked fish with chili oil, black salt from Sacapulas, acevichada mayonnaise, red onion and cilantro sprouts served with a toasted tortilla.

POSTRE

DESSERTS

ESPUMILLA CON TEXTURAS DE MAÍZ

Q85

Espumilla de carbón activado, pudding y cremoso de maíz, helado de vainilla, ralladura de semilla de cacao, Frutos rojos frescos y mini greens de albahaca.
Activated charcoal meringue with vanilla ice cream, corn pudding, corn cream, cocoa bean zest, fresh berries, and mini basil greens

FLAN DE ANTIGUA

Q85

Nuestra versión de un clásico con caramelo, higos confitados, chilacayote, camote y ciruela.
Our version of a classic with caramel, candied figs, chilacayote, sweet potato and plum.

CHURRO GIGANTE

Q65

Con chocolate de San Juan del Obispo.
With chocolate from San Juan del Obispo.

TARTA DE QUESO QUEMADA

Q80

Con jalea de sauco y mini greens de albahaca.
With Elderberry jelly and mini basil greens.

HELADOS

Pregunta por nuestros sabores de temporada y prueba nuestros conos recién hechos.
Ask for our seasonal flavors and try our freshly made cones.

- 1 bola

Q30
- 2 bolas

Q45

EXPERIENCIA HELADOS CON AMOR

Q95

Incluye 4 conos.
Ice cream with love experience.

BEBIDAS

DRINKS

MOCKTAILS

LIMONADA CON JENGIBRE	Q45
PIÑA SPLASH	Q45
Jugo de piña, pepino y jengibre.	

BAR DE MIMOSAS

MIMOSA DE NARANJA	Q65
MIMOSA DE FRESA	Q65
MIMOSA DE MANDARINA	Q65

CÓCTELES - COCKTAILS

SPICY MEZCAL	Q95
Mezcal Alipus, jugo de piña, jalapeño y jarabe de jengibre.	
PALOMA	Q95
Tequila 1800 Cristalino, mix de cítricos y soda.	
APEROL SPRITZ	Q75
CARAJILLO	Q70

FUERTES

MAIN COURSE

STEAK BOKÉH

ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES:

NEW YORK STEAK Q300 O LOMITO Q280

Premium steak a la plancha con salsa bearnesa o pimienta verde, servida con papa rellena con queso cheddar y tocino.

Premium grilled steak with bearnaise or green pepper sauce, served with potato stuffed with cheddar cheese and bacon.



CARNITAS DE PATO - PARA 2 PERSONAS

Q325

Pato en salmuera, dorado y confitado al horno en su propia grasa con cerveza oscura. Acompañado de tortillas, aguacate, rabanitos encurtidos, cilantro, salsa de miltomate verde y salsa de chiles tatemados.

Duck brined, browned, and confit-baked in its own fat with dark beer.

Served with tortillas, avocado, pickled radishes, cilantro, green tomatillo sauce, and roasted chili sauce.

PESCA DEL DÍA

Q235

Servido sobre un hummus de frijol blanco, polvo de chile guaque, mini zanahorias rostizadas, suprema de toronja y un pesto rústico de cilantro, pepitoria con queso Chancol y brotes de amaranto.

Served on white bean hummus, "guaque" chili powder, roasted baby carrots, grapefruit, and a rustic cilantro pesto with pepitoria, Chancol cheese, and amaranth sprouts.



LECHÓN EN SOUS VIDE - PARA 2 PERSONAS

Q370

ESPECIAL DEL CHEF

Cocción lenta de 18 hrs. dorado en mantequilla clarificada, servido con una salsa de miltomate verde, zanahoria rostizada al horno, papitas cambray, cebollitas perla asadas, mousse de aguacate y brotes de cilantro con verdolaga. Acompañado de una cazuelita con pan brioche

Slow-cooked for 18 hours, browned in clarified butter, served with green tomatillo sauce, oven-roasted carrots, cambray potatoes, roasted pearl onions, avocado mousse, cilantro sprouts, and purslane. Accompanied by a small casserole of brioche bread

POLLO AL HORNO

Q170

Pollo adobado en achiote y naranja rostizado al horno con manzana y mantequilla servido con un estofado de calabaza mantequilla, garbanzo, hojas de macuy, hongos, acompañado con un jugo de pollo reducido aromatizado con cilantro fresco y brotes de berro.

Chicken marinated in achiote and orange, oven-roasted with apple and butter, served with a stew of butternut squash, chickpeas, macuy leaves, and mushrooms, accompanied by a reduced chicken jus flavored with fresh cilantro and watercress sprouts.

MAC AND CHEESE DE TRUFA CON CHANCOL

Q90

Nuestra versión de un clásico, macarrones con queso Chancol, servidos con costra de miga de pan, tocino y perejil

Our take on a classic: mac and cheese with local Chancol cheese, topped with crispy breadcrumbs, bacon, and parsley.

RIGATONI PULPO

Q165

Con picada de alcaparras y anchoas, aceite de ajo, aceitunas negras, concasse de tomate y pomodoro, aceite de oliva, parmesano, perejil fresco y chili flakes.

With chopped capers and anchovies, garlic oil, black olives, tomato and pomodoro concasse, olive oil, parmesan cheese, fresh parsley, and chili flakes.

CLÁSICOS

CLASSICS

HAMBURGUESA

Q135

Buns de amapola, torta de carne 100% puyazo, rúcula, tomate escalfado, pepinillos y queso muenster.

100% puyazo burger, poppy seed buns, arugula, poached tomato, pickles and muenster cheese.

Extras:

Tocino / Bacon	+Q25
Aguacate / Avocado	+Q15
Cebolla caramelizada / Caramelized onion	+Q15
Huevo frito / Fried egg	+Q20

SANDWICH DE PAVO

Q125

Con aderezo de mostaza Dijon en grano, lechugas mixtas, tomate, queso Muenster, mermelada de tocino, servido con papas fritas.

Turkey sandwich with whole grain Dijon mustard dressing, lettuce mix, tomato, Muenster cheese, bacon jam, served with french fries.