

# eno

MENÚ COMIDA

L-V 1PM-AL CIERRE / S-D 1PM-AL CIERRE

## VINOS

### ESPUMOSO

	Copa 150ml	Botella
Antonutti Vini dal 1921, Collevento 921 Prosecco (Glera) Friuli Venezia Giulia, Italia	\$190	\$860
Istenič, Vila Rosé (Pinot Noir) Bizeljsko, Slovenia		\$950

### BLANCO

Cantina Tollo, Rocca Ventosa 2016 (Trebiano) Abruzzo, Italia	\$85	\$390
Château du Moulin 2016 (Semillon, Sauvignon Blanc) Entre-Deux-Mers, Francia		\$545

### ROSADO

Figuiere, Le Saint André 2016 (Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache) La Londe, Francia		\$835
---	--	-------

### TINTO

Bichi, Tinto, 2016 (Misión, Rosa del Perú) Tecate, México		\$1140
Cantina Tollo, Colle Cavaliere 2016 (Montepulciano) Abruzzo, Italia	\$95	\$465
Domaine Sainte-Eugénie, Le Clos (Merlot, Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon) Languedoc, Francia		\$560

SANGRÍA jarra 700 ml		\$295
----------------------	--	-------

## CERVEZAS

Bohemia oscura 355 ml	\$49	Michelada	\$49
XX ámbar 355 ml	\$49	Clamato con cerveza	\$65
Tecate 355 ml	\$49	Clamato 400 ml	\$49

www.eno.com.mx

MENÚ COMIDA

## TENTEMPÍÉS

Esquites	\$65
Chips de papa y camote	\$65
Monchies (almendra, nuez, pasa amarilla)	\$75
Mollete de tres quesos (manchego de oveja, cabra, quesillo)	\$105
Quesadilla de flor de calabaza, epazote, guacamole	\$75
Hummus de ayocote, totopos	\$75
Guacamole, totopos	\$90

### POSTRES

Crème brûlée de mamey	\$50
Flan de vainilla con cajeta	\$45
Tarta de nuez y maple	\$130
Brownie de chocolate y coco (sin gluten)	\$65
Panqué de plátano con crema batida de vainilla tatemada y ron	\$55
Panqué de elote (sin gluten) con crema batida de vainilla tatemada y ron	\$60
Plátanos horneados, crema de rancho, queso	\$50

## ENSALADAS Grande Chica

Lechuga, rábano, aguacate, aderezo de mostaza	\$105	
Pasta, arúgula, jitomate, burrata, pesto de albahaca	\$175	
Quinoa a la mexicana	\$75	
Quintoniles, queso de cabra, jitomate	\$105	\$75
Nopal crudo, jitomate, verdolaga, chile serrano, queso canasto, aderezo de limón amarillo	\$85	\$65
Ensalada rusa	\$60	
Betabel, aguacatillo, cilantro	\$135	\$95
<b>Extras:</b>		
Pavo 100 g	\$85	
Pollo 100 g	\$85	
Quinoa 60 g	\$15	
Aguacate 40 g	\$20	
Frijol 80 g	\$15	
Milanesa 100 g	\$95	
Chorizo 60 g	\$45	

BEBIDAS

## CAFÉ

Espresso 30 ml	\$35
Espresso doble 60 ml	\$45
Café americano 400 ml	\$45
Capuccino 210 ml	\$45
Latte 300 ml	\$49
Moka 210 ml	\$49
Café frío con leche 400 ml	\$49
Infusión fría de café de olla con leche de almendra 400 ml	\$55

## AGUAS Y REFRESCOS

Agua fresca 400 ml	\$35
Agua Evian Natural 330 ml	\$75
B'ui natural 473 ml	\$69
Agua Solán de Cabras 500 ml	\$160
B'ui gasificada 473 ml	\$79
Agua Badoit 330 ml	\$80
Agua de coco 330 ml	\$49
Kombucha Poción	\$115
Buho Soda 355 ml	\$55
Fentimans Ginger Beer 275 ml	\$160
Refrescos	\$29
Coca-cola light, Sidral y Sidral light 355 ml (lata)	
Coca-cola 235 ml (vidrio)	

TÉS 400 ml \$55

Mint kwan yin
Oolong, kwan yin y menta poleo
Zinger ale
Verde jazmín, verde hojicha, jengibre, cáscara de limón eureka, té limón
Masala chai
Negro assam aromatizado con chile ancho, canela, jengibre, cardamomo, pimienta gorda, clavo, vainilla
Smoky earl
Negro earl grey, negro lapsang souchong, limón eureka

Silvery buds  
Blanco silver needle, verde snow drop jasmine

Gyokuro matcha  
Verde gyokuro y té verde matcha ceremonial

Masala chai latte 360 ml

Matcha latte 360 ml

TISANAS 400 ml \$55

Manzanilla

Jengibre y limón amarillo

Toronjil, manzanilla, lavanda (relajante)

Toronjil, manzanilla, cedrón, pericón, estafiate (digestivo)

Lemon blossoms  
Té de limón, menta blanca y manzanilla

\* 90 ml extra de leche de coco o almendra \$15

\* Los té se pueden pedir calientes, fríos o frozen.

MENÚ COMIDA

## PRINCIPALES

Tacos de huitlacoche, guacamole (vegano)	\$125	Milanesa de pollo, ensalada verde, papa cambray	\$195
Albóndigas de res, caldillo de jitomate	\$185	Tinga de pollo, frijoles, aguacate	\$160
Mole de olla	\$195	Pescado del día a la plancha, pepino, aguacate	\$250

## TORTAS Y SÁNDWICHES

Torta de pechuga de pavo, queso panela, aguacate, jitomate	\$190
Torta de milanesa de pollo, lechuga, guacamole, jitomate	\$170
Torta de tinga de pollo, aguacate y mayonesa de chipotle	\$135
Baguette de jamón serrano, queso manchego, jitomate	\$225
Baguette caprese	\$135
Torta de costilla de res braseada, cebolla morada encurtida, guacamole, chips, mayonesa de chile ancho	\$195

MENÚ DEL DÍA \$135

Sopa de verduras
+
½ torta del día (con ensalada o papas)
+
Infusión fría del día

eno

\*Gran parte de nuestros insumos son de origen orgánico.