

# eno

MENÚ DESAYUNOS

L-V HASTA LA 1PM / S-D HASTA LAS 5PM

## 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

## TÉS 400 ml \$55

Mint kwan yin  
*Oolong, kwan yin y menta poleo*

Zinger ale (verde)  
*Jazmín, hojicha, jengibre, cáscara de limón eureka, té limón*

Masala chai (negro)  
*Assam con chile ancho y especias*

Smoky earl (negro)  
*Earl grey, lapsang souchong, limón eureka*

Silvery buds (blanco, verde)  
*Silver needle, snow drop jasmine*

Gyokuro matcha  
*Verde gyokuro y matcha ceremonial*

Masala chai latte 360 ml

Matcha latte 360 ml

## MIMOSA \$185

## CHOCOLATES Y ATOLES

Atole de amaranto 210 ml	\$45
Chocolate con agua 210 ml	\$45
Chocolate con leche 210 ml	\$49
Chocolate con leche frío 300 ml	\$49
Leche de almendras y semillas de melón 250 ml	\$95

## JUGOS 300 ml

Naranja o toronja	\$35
Verde o jitomate	\$45

## LICUADO FRAPPÉ

Melón, canela, leche de almendra	\$59
Piña, jengibre, leche de coco	\$69
Açai, plátano, espinaca, chía	\$85

## TISANAS 400 ml \$55

Manzanilla	
Jengibre y limón amarillo	
Toronjil, manzanilla, lavanda (relajante)	
Toronjil, manzanilla, cedrón, pericón, estafiate (digestivo)	
Lemon blossoms	
<i>Té de limón, menta blanca y manzanilla</i>	

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

www.eno.com.mx

MENÚ DESAYUNOS

## PAN Y FRUTA

		Media
Brioche tostado, mantequilla, mermelada	\$95	\$60
Pan francés, fresas, miel de maple	\$160	\$80
Croissant con jamón de pierna, queso oreado	\$125	
Tres frutas de temporada, yogurt, granola	\$105	\$70
Avena, leche de almendras, blueberries, chía tostada (vegano)	\$140	\$90
Tazón de yogurt, miel de abeja	\$70	
Pan de centeno tostado, guacamole, huevo tibio	\$90	

### PAN DULCE

Concha de canela o naranja	\$30
Croissant o chocolate	\$55
Oreja	\$45
Galleta de avena o chocochips	\$30
Rol de canela y cítricos	\$35

### Extras:

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

MENÚ DESAYUNOS

## HUEVOS

		Media
Huevo enmarcado en pan brioche, queso parmesano	\$80	
Huevos rancheros, hoja santa, salsa de jitomate, panela, aguacate	\$135	
Hongos rancheros, hoja santa, salsa de jitomate, panela, aguacate (vegano)	\$135	
Tres huevos revueltos con jamón de pierna o a la mexicana (Niños: Dos huevos con jamón de pierna)	\$95	\$70
Tres huevos revueltos con chorizo	\$115	
Omelette de cuatro claras con nopales, quelites, guacamole	\$115	

## TRADICIONALES

Enchiladas (rojas o verdes), pollo, queso manchego	\$165	
Enfrijoladas, aguacate, rábano (vegano)	\$90	
Chilaquiles (rojos o verdes) con huevo	\$115	
con pollo deshebrado	\$130	
	\$165	
Tamal de cochinita en hoja de plátano	\$75	
Tamal de alcachofa en hoja de plátano (vegano)	\$95	
Molletes de tres quesos (manchego de oveja, cabra, quesillo)	\$195	\$105
Dos quesadillas de flor de calabaza y epazote con guacamole	\$105	\$75
Torta de huevos con chorizo, frijoles, aguacate y salsa verde tatemada	\$115	