

LA TARDE

Hummus de Zanahoria tatemada, salsa matcha con avellana y pan pita de la casa. 135

Botana de vegetales deshidratados y chiles secos de la casa, con limón amarillo y cremoso de cabra. 145

Burrata, tomatillos del huerto, arúgula, uchuva y salsa de jamaica. 165

Ensalada de cebada, farro y trigo sarraceno, arúgula, jitomates rostizados e higo del campo. 155

Sopa/Crema del día. Con vegetales de temporada. 95

Pato confitado, envuelto en hoja de arroz, hojas del huerto y salsa de ciruela, con ensaladas de farro y trigo sarraceno tostado. 175

Medallón de Tempeh marinado, cebolleta al vino tinto, cama de nabo, espárragos rostizados, eneldo y hierbabuena. 145

Pasta de la casa al vino blanco, mejillones cultivados aromatizados con salvia. 235

Bagel casero con Salmón Curado y crema de jocoque con alcaparras. 155

Bagel de la casa de Zanahoria Encurtida y jocoque de nuez de la india. 145

Brioche Brisket 48 glaseado, cebolla caramelizada y nuestro queso manchego orgánico. 185

Sandwich de jamón curado, pan de masa madre, mostaza de la casa y jitomate confitado. 145

Choripan de chistorra de conejo, queso provolone, pesto de albahaca. 155

EL BENEFICIO

CAFÉ

Primavera, 2021

MENÚ PRIMAVERA

Menú de 5 tiempos.

Mimosa La Bella Primavera.

Jugo de Uchuva, Maracuya y Vino Espumoso.

Ostiones Ahumados con Relish de Cítricos y Hojuelas de Sal

Ceviche Rojo de Chiltepin.

Atún marinado en leche de tigre de limón amarillo, aguacate y granizado de sandía y chiltepin.

Esferas de Rockot de Baja California.

Pesca del día en salsa de chiles secos y aguacate fresco.

Fideo Seco

Pato confitado y salsa de frijol con chile meco y Queso Añejo Ramonetti.

Nieve de Tomate de Árbol y Fresa, Dacquoise de Almendra y Ralladura de Toronja.

\$600



Todos nuestros precios se expresan en M.N. e incluyen IVA
El gramaje y mililitros de nuestras bebidas y comidas son
aproximados.

DESAYUNO

Geometría de frutas de temporada, yogurt de la casa, miel y granola de la casa. 95

Tazón de cereales, granola de la casa, durazno, moras y leche de almendra artesanal. 115

Pan Francés de la Casa. Pan brioche a la mantequilla, helado de yogurt, cítricos y compota de maracuyá. 155

Omelette de espárragos. Cremoso de cabra y ensalada. 165

Huevos horno y alcachofa del huerto. Salsa mornay con tocino, queso ramonetti, alcachofa confitada 24hrs y huevo estrellado con vainas de primavera. 185

Huevos Benedictinos. Pan bríoche a la mantequilla, espárragos, salsa tradicional holandesa y gravlax de salmón con ceniza de cebolla. 175

Tosta Primavera. Pan de masa madre, jocoque de almendra, paté de haba, zanahorias encurtidas, hojas del huerto y cebolleta morada al eneldo. 145

Chilaquiles Placeros. Salsa cremosa de tomatillo, tlalitos, chicharrón, queso ramonetti, aguacate y pico de gallo. 175 (opción vegetal: chorizo de semillas)

Croque Madame. Huevo frito en pan de mantequilla, jamón curado en casa, queso gruyere y cebolla caramelizada. Baño de mornay y ensalada de tocino. 185

Nopal Curado a la Sal. Clorofila de cilantro, haba verde, aguacate, queso burrata y aceite de chiles. 145

EL BENEFICIO

CAFÉ

Primavera, 2021

LUNCH

Envuelto de parmigiano, gravlax de salmón orgánico, espinaca y jocoque del campo, (opción: huevo frito). 165

Pato confitado, envuelto en hoja de arroz, hojas del huerto y salsa de ciruela, con ensaladas de farro y trigo sarraceno tostado. 175

Croissant con mornay de espinaca, mezcla de quesos del campo y hojas del huerto, (opción: huevo frito). 145

Bagel casero con Salmón Ahumado y crema de jocoque con alcaparras. 155

Sandwich de jamón curado en casa, pan de masa madre, mostaza de la casa y jitomate confitado. 145

Sandwich de queso brie, pan de masa madre, higos, tocineta y compota de cebolla. 155

Choripan de chistorra de conejo, queso provolone, pesto de albahaca. 155



Todos nuestros precios se expresan en M.N. e incluyen IVA
El gramaje y mililitros de nuestros bebidas y comidas son
aproximados.

PAN DULCE.

<i>Panqué de ricotta, frambuesa y Chocolate Ruby.</i>	135
<i>Chocolatino.</i>	15
<i>Trenza de Manzana.</i>	28
<i>Trenza de Chocolate con Avellana.</i>	28
<i>Croissant de Mantequilla.</i>	28
<i>Croissant de Almendra / Chocolate</i>	40
<i>Rol de Canela con crema de natas.</i>	55
<i>Concha Vainilla/Chocolate.</i>	35
<i>+con nata.</i>	+20
<i>Panqué de coco y crema de flor de sauco.</i>	45
<i>Galleta de Chocolate / Frambuesa.</i>	48
<i>Orejas de Chocolate Ruby.</i>	40
<i>Berlinesas de Temporada.</i>	65
<i>Blondies con aroma de naranja y macadamia.</i>	50

TARTAS Y PASTELES VITRINA.

<i>Plátano con Dulce de Leche y Crema de la Casa.</i>	95
<i>Chocolate con Frutos Rojos y Mascarpone.</i>	100
<i>Tarta de Limón y Tomillo..</i>	100
<i>Paris Brest de Pistache.</i>	115
<i>Éclair de Vainilla.</i>	75
<i>Tarta de Queso con Guayaba.</i>	115
<i>Petit Gâteau de Caramelo salado y Chocolate</i>	115

POSTRES AL MOMENTO.

<i>Primavera</i>	
<i>Bizcocho de miel, helado de amaranto, crema de bugambilia y confit de fresa.</i>	155
<i>Mamey</i>	
<i>Crema helada de mamey, flor de sauco, cremoso de uchuva y espuma de mamey.</i>	150
<i>Trilogía de Sorbetes</i>	
<i>Primeras tallos: Pepino, limón y poleo.</i>	
<i>Flores de primavera: Fresa y tomate de árbol.</i>	
<i>Celebración de Frutos: Mango, naranja y ruibarbo.</i>	

DE TEMPORADA.

Jugo. (400ml)
Naranja. Toronja. Manzana. 40
Verde. 45
Smoothie frutos rojos, (450ml). 75
Lassi Mango Maracuya, (450ml). 80

REFRESCANTE

Limonada/Naranjada. 60
Soda de la Casa. Frutos rojos,
vinagre de manzana orgánico y
azúcar de caña. 65
Julietta Virgen. Infusión de ruda, jugo
de toronja, limón, sal de gusano y
agua quina. 95
Xtlin Virgen. Jugo de naranja, cold
brew y agua quina. 95
Kefir de la Casa. 65
Kombucha Umani (355 ml). 72
Felix (355ml). 60
Agua Natural (350ml). 50
Agua Gasificada (350ml). 55

BOTELLA.

Agua Casa del Agua (600 ml). 80
Agua Gasificada Casa del Agua
(600 ml). 85
Leche Orgánica (1 lt). 70 (importe)

Extras.
Descafeinado. +3
Leche vegetal: Soya,
almendra, o coco. +10
Extra Shot. +6
Biodegradable. +10
Popote Biodegradable. +3

CAFÉ.

V60. 70
Prensa Francesa. 65
Cold Brew (350ml). 65
con leche. 73
Café Americano. (250ml). 33
Espresso.
sencillo. 30 cortado. 35
doble. 35 cortado. 40
Flat White (200ml). 45
Latte / Capuchino (350ml). 55
Dirty Chai (350ml). 65
Mocha (350ml). 68

TÉS. TISANAS. CACAO.

Golden Milk (350ml). 60
Masala Chai. (350ml). 65
(leche de coco y lemongrass).
Matcha Ceremonial. 65
(Agua / Leche)
Chai Latte (350ml). 65
Matcha Latte (350ml). 65
Taro (350ml). 70
Chocolate Blanco (350ml). 65
Chocolate de la Abuela. 60
Cacao con Leche/Agua. 65
fermentado 100%, romero,
cardamomo, almendrado.

Té artesanal Infusión. 55
Verde Milk Oolong / Earl Gray /
Frutos del Bosque / Manzanilla /
Té Masala Chai / Capullo de
Rosas / Honeybush Vanilla /
Mango / Yuzu-Berry Sencha /
Camila.

Grano: Chiapas,
achocolatado, acidez
media, robusto y fresco
V60: Citrico y Floral,
taza limpia y ligera.
Prensa Francesa: Con
aroma a Cacao, sabor
abrasador y retrogusto
largo a Chocolate
Oscuro

COCTELES.

Mimosa. Vino espumoso, jugo de naranja y Romero. 130

Vino Primavera, jugo de toronja, vino Rosado, albahaca y notas de limón. 150 (300 ml.)

Julieta. Infusión de ruda, jugo de toronja, limón, sal de gusano y nuestro mezcal artesanal de Oaxaca. 140

Xtlin. Jugo de naranja, cold brew y mezcal artesanal. 130

Acento 1, ginebra con notas de canela y cacao, infusión de quina y agua mineral. 175

Acento 2, ginebra con notas florales de toronjil y lavanda, agua tónica y cítricos. 150

Carajillo, licor del 43 y cold brew. 145

CERVEZAS.

Cerveza Artesanal Mexicana.

Murmullo, Golden Ale, 355 ml. 80

Malta Dorada, Lager, El Secreto, 355 ml. 80

Super Lupe, IPA, 473 ml. 100

República, Czech Pilsner, 473 ml. 95

Costa Rosé, Ale Clara, 355 ml. 92

La Zafra, Tripel, 355 ml. 20

Prieta, Obscura Tipo Bock, 355 ml. 80

Hombre Pájaro, Rye Lager, 473 ml. 80

Macanuda, English Brown Ale, 173 ml. 80

Noche Triste, Ale de Maíz Azul, 355 ml. 92

Coyote, Porter, 355 ml. 92

Mazorca Sónica, Porter de Maíz, 473 ml. 90

Todos nuestros precios se expresan en M.N. e incluyen IVA
El gramaje y mililitros de nuestros bebidas y comidas son
aproximados.

VINOS.

COPA (150 ml). IN SITU (750ml).

Espumosos

Mont Verdú Brut. Xarel-lo, 150 750
Macabeo, Parellada 11.50%,
Penedes, España

Rosados

Frutissime, Clos des Mûres, 145 725
2017. Grenache, 13.50%, Rhone,
Francia. Orgánico, Biodinámico,
Vegano.

Tintos

Cuvée Secrète, Paul Mas, 2019. 190 950
Merlot, Cabernet Franc, 13.50%,
Languedoc Roussillon, Francia.
Orgánico, Natural.

Linde, Don Leo, 2019. 182 910
Cabernet Sauvignon-Merlot,
13.60%, Valle de Parras,
Coahuila, México.

Don Leo, Viñedos Don Leo, 278 1,390
2019. Pinot Noir, 13.90%, Valle
de Parras, Coahuila, México.

Blancos

Don Leo, 2019. Sauvignon Blanc, 182 910
13.6%, Valle del Tunal, Coahuila,
México.

Equilibrio, 2019. Sauvignon 150 750
Blanc, 12%, Sierra Norte. Jumilla,
España.