

Bromelia



CAFÉ

CAFÉ AMERICANO \$55

CAFÉ CON REFIL \$65

EXPRESSO \$55

EXPRESSO DOBLE \$80

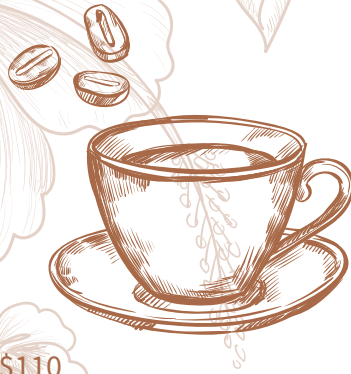
EXPRESSO CORTADO \$83

MACHIATO \$83

CAPUCHINO \$96

CAPUCHINO CON SABOR \$110

Caramel, vainilla, coco, amaretto, crema irlandesa, rompo y avellana.



CHOCOLATE DE CHIAPAS \$100

MOCACCINO \$90

LATTE \$100

LATTE CON SABOR \$120

Caramel, vainilla, coco, amaretto, crema irlandesa, rompo y avellana.

AFFOGATO \$100

Helado con espresso.

LATTE SIN CAFÉ \$100

Macha, taro, chai, golden milk, pink, arroz con leche o mazapan.

Conviértelo en frappe \$125



Chai Latte

TISANAS

TÉ FRUTAL \$70

PONCHE DE GUAYABA

Fortalece el sistema inmunológico gracias a su Vitamina C y ayuda para el estreñimiento.

MORAS DE LA SELVA

Rico en antioxidantes y vitamina C, mejora la salud cardiovascular, reduce el colesterol y cuida la piel.

TÉ NEGRO \$70

EARL GREY

Mejora la digestión y fortalece el sistema inmunológico.

DURAZNO

Mejora la digestión, fortalece dientes y huesos, y favorece a la salud cardiovascular.

FRUTAS DE LA PASIÓN

Previene enfermedades cardiovasculares, tiene efecto diurético y es rico en antioxidantes.

TÉ VERDE \$70

SENCHA

Té japonés con altos antioxidantes, beneficioso para la salud por su alto contenido antioxidante.

TÉ HERBAL \$70

MANZANILLA LAVANDA

Promueve la relajación y mejora la calidad del sueño.

RELAX

Relaja la mente y el cuerpo, alivia el estrés y mejora el sueño.

7 AZAHARES

Ayuda a reducir la ansiedad y el estrés con los ansiolíticos.

GENGIBRE LIMON

Alivia resfriados, mejora la digestión y fortalece el sistema inmunológico.

TÉ DE BOLSITA \$50

Manzanilla o té verde.



PANADERÍA Y POSTRES

SEGÚN EXISTENCIA

CAFÉ • TISANAS

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS \$70

Jamaica • Limonada • Naranjada • Guanábana
Maracuyá • Mango • Fresa • Tamarindo

MALTEADAS \$95

Fresa, chocolate y vainilla.

REFRESCOS DE LATA (355ml) \$60

BOTELLA CON AGUA (600ml) \$37

AGUA MINERAL (355ml) \$60

AGUA MINERAL PERRIER (330ml) \$90

SAN PELEGRINO (250ml) \$75

VASO DE LECHE \$45

EXTRAS: LECHE

Entera, deslactosada \$17

Soya, almendra, coco \$27



LICUADOS

500ml \$145

BUEN DÍA

Zanahoria, manzana,
apio, pasas y leche de
almendras.

CANCÚN

Fresas, plátano,
espinacas y
leche de coco.

CHOCOBANANA

Plátano, chocolate,
vainilla, canela y leche.

PROTEÍNA \$150

Chocolate, vainilla o fresa con proteína sin
azúcar y cero carbohidratos más 25g de
proteína (SCOOP 30g)

Extra Proteína \$35

MARACUYÁ

Leche entera o
deslactosada y maracuyá.



SMOOTHIES

Base de fruta y yogurt
\$125

VERDE

Espinaca, mango, piña, miel,
yogurt y leche.

FRESA

Fresa, menta, yogurt y miel.

TARO FRESA

Taro, fresa, menta yogurt y
miel.

SELVA

Plátano, dátil y leche.

TROPICAL

Piña, plátano, yogurt, leche
de coco y miel.

MANGO TANGO

Mango, yogurt, leche de
coco y miel.

FRUTOS ROJOS

Frutos rojos, leche y miel.

FRAPPES

A base de agua o de naranja

FRESA-MENTA \$110

Fresa, menta y endulzante.

FRUTOS ROJOS \$110

Blueberry, zarzamora, fresa y endulzante.

FRESCO \$110

A elegir: fresa, mango, guanábana, guayaba o maracuyá.

CHAMOYADAS \$125

Fresa, tamarindo o mango, con tajín y chamoy.

MANGO-MARACUYÁ \$120

Mango, pulpa de maracuyá y endulzante.

A base de café y leche con crema batida

FRAPPUCHINO \$110

Café con leche.

FRAPUCHINO MAZAPÁN \$120

Café con leche y mazapán.

FRAPUCHINO CARAMEL \$120

Café con leche y esencia de caramelo.

FRAPUCHINO RED VELVET \$135

Leche con Red Velvet.

MOKACHINO \$120

Café con leche y chocolate.



JUGOS

8oz (250ml) \$75

NARANJA - ZANAHORIA - BETABEL - MANGO - LIMÓN

16oz (500ml) \$95

VERDE TRADICIONAL

Pepino, espinaca, piña, naranja, manzana verde y apio.

Desintoxica el cuerpo y fortalece el sistema inmunológico, mejorando la digestión.

ZANAHORIA GINGE

Zanahoria, manzana, limón y jengibre.

Favorece la digestión, fortalece defensas y reduce retención de líquidos.

BETALICIO US

Betabel, zanahoria y manzana.

Mejora la digestión, favorece la desintoxicación y apoya la función hepática.

PIÑA EXPLOSIVA

Naranja, zanahoria y piña.

Aporta vitaminas y minerales, mejora la salud cardiovascular y ocular, y regula el azúcar en la sangre.

RIVERA MAYA

Fresa, piña y plátano.

Reduce la inflamación del cuerpo y mejora la digestión.

MAÑANERO

Manzana, fresa, apio y limón.

Aumenta la energía, mejora la piel y ayuda al control de peso.



JUGOS • SMOOTHIES

OMELETTES

Contienen Queso
Oaxaca, 30g

FRESCO \$180

Espárragos, finas hierbas. Acompañado de ensalada y jocoque.

KETO \$190

Mezcla de jamón, tocino, chorizo, cebolla (80g).
Acompañado de ensalada y pesto.

VEGGIE \$180

Pimiento, champiñón, espinaca.
Acompañado de ensalada.

YUCATECO \$195

Cochinita pibil (100g), cebolla encurtida
y frijoles.

SALMÓN \$225

Salmón (100g), queso manchego, pesto.
Acompañado de ensalada.

POBLANO \$190

Rajas poblanas, espejo de crema poblana y guarnición de frijoles.



HUEVOS

RANCHEROS TRADICIONALES \$185

Huevos estrellados con tostada, frijoles charros, bañados de salsa roja. Acompañados de plátano macho frito y queso chiapaneco.

MOTULEÑOS \$198

Huevos estrellados con tostada , frijol negro refrito, jamón, bañados de salsa roja, chicharos, crema y queso chiapaneco acompañado de plátano macho frito.

RANCHEROS SANTA CLARA \$195

Huevos estrellados con tostada, bañados de mole chiapaneco. Acompañado de plátano macho frito, queso chiapaneco y ajonjolí.

CAMPESINOS \$195

Huevo revuelto con totopos, queso chiapaneco, crema, longaniza de valladolid, sobre un espejo de salsa de frijol bayo y salsa roja.

HUEVOS VALLADOLID \$195

Huevo revuelto con longaniza de valladolid, sobre una cama de frijoles charros, acompañado de queso panela, cebolla encurtida y cilantro.

PAQUETES

GUISOS

Cochinita, pierna, chicharrón rojo o verde, rajas poblanas, champiñones guisados o mole chiapaneco.

VEGETALES

Pimieto morrón, espinaca, cebolla y tomate.

PAQUETE BROMELIA \$247

Huevo estrellado o revuelto (2 pza), con un vegetal y proteína a escoger: jamón o tocino, guarnición de chilaquiles y frijol refrito. Jugo de naranja o fruta y café.

CAZUELA BROMELIA \$269

Huevo revuelto o estrellado (2 pza), guiso a elegir; enchiladas de queso panela (2 pza), frijol negro refrito. Jugo de naranja o fruta y café.

CAMBIA TU PAQUETE POR \$69

Capuchino / Latte / Jugo verde (500ml)

CHILAQUILES

Nuestros chilaquiles son servidos con un espejo de salsa de frijol bayo, queso chiapaneco, crema, cebolla encurtida y cilantro.

CHIAPANECOS \$237

Bañados de mole chiapaneco, con pollo desmenuzado (100g), plátano macho frito y ajonjolí.

TRADICIONALES \$180

Salsa roja o verde a su elección.

AGRÉGALE PROTEÍNA

TRADICIONALES



MOLLETES

TRADICIONALES \$160

Pan hecho en casa, frijol negro refrito, queso manchego y pico de gallo.

BROMELIA \$195

Pan hecho en casa, frijol negro refrito, queso manchego, longaniza de valladolid, huevo estrellado o revuelto y pico de gallo.

HOT CAKES

HOTCAKES TRADICIONALES \$175

Plátano, manzana verde, con miel de maple, miel de abeja y mantequilla.

HOTCAKES FRUTOS ROJOS\$205

Mermelada de frutos rojos, frutos rojos frescos, crema de queso mascarpone y maple.

HOTCAKES DE CHOCOLATE\$225

Plátano, fresa y frutos rojos, bañados con crema de avellana y miel de maple.

HOTCAKES AMERICANOS\$195

Tocino, huevo estrellado o revuelto (2 pzas), miel maple y mantequilla.

PAN FRANCÉS \$195

Pan brioche, mezcla francesa de naranja, maple, azúcar glass y frutos rojos.

TRADITIONALS



MENÚ INFANTIL

Incluye jugo de naranja o Chocomilk \$155

Huevitos (jamón o tocino, pan de la casa y frijolitos).

Molletitos (pan de la casa, frijolitos, queso manchego, pico de gallo sin picante).

Sincronizadas (2 piezas, tortilla de harina, queso oaxaca, jamón de pavo.

Hot cake frutal (1 pieza de hot cake, platano y manzana).

DESAYUNO • BRUNCH

BOWLS

BOWL FRESA \$185

Yogurt natural, mermelada de fresa, avena hidratada y topping de frutos rojos.

FRUTOS ROJOS \$195

Smoothie de frutos rojos con base de yogurt, granola, fresa y frutos rojos.

BOWL TROPICAL \$165

Tapioca, leche de coco, mermelada de piña, nuez pecana, chia y piña.

BOWL DE FRUTA \$125

Papaya, piña, melón, manzana y fruta de temporada, con yogurt natural chía y ralladura de naranja.

BOWL MANGO \$175

Smoothie de mango con base de yogurt, granola, plátano y piña.

BOWL MORNING \$155

Yogurt natural, granola, plátano, manzana y pera.

BOWL DE MANGO



SANDWICHES

Elaborados con pan de casa centeno y semillas.
Guarnición papas 50g o ensalada.

SANDWICH DE PAVO \$185

Jamón de pavo, queso panela, lechuga, aguacate, tomate, cebolla, pesto. (Champiñones para opción veggie)

SANDWICH DE POLLO \$195

Pollo a la plancha, queso panela, tomate, aguacate, cebolla, lechuga y mayonesa.

ENGLISH MUFFIN \$215

Jamón de pavo, huevo estrellado, queso manchego, arúgula, aguacate, aceite de oliva, mayonesa y mermelada de fresa.

SANDWICH DE HUEVO \$185

Huevo en torta, jamón de pavo, queso manchego, tomate asado, frijol negro refrito y mayonesa.

CROQUE MADAME \$269

Pan de brioche de caja, queso manchego, cheddar, salmón, espinaca, huevo estrellado, bañado de salsa bechamel con tomillo.

CROQUE MADAME



SANDWICH DE SALMÓN \$225

Salmón, queso panela, pesto, aguacate, espinacas y mayonesa.

TOASTS

Elaborados con pan de masa madre y arándanos.

TOAST POBLANO \$190

Rajas poblanas, queso panela y huevo.

TOAST CREMA DE CACAHUATE \$185

Plátano, maple y crema de cacahuete.

TOAST HUMMUS \$185

Mezcla de tomate Cherry , rábano, sandía y ajonjolí negro.

AVOCADO TOAST \$205

Guacamole y queso crema, arúgula, aguacate fresco. Acompañado de ensalada.
(Agrégle alguna proteína)

AVOCADO TOAST



Pídelo con adición de salmón

TORTAS

PIERNA, POLLO O ARRACHERA \$195

Pan hecho en casa, frijol negro refrito, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla, aguacate, queso oaxaca y proteína a elegir.

TORTA DE COCHINITA \$195

Pan hecho en casa, frijoles y cebolla curtida.

ENCHILADAS

4 piezas rellenas de pollo, queso panela, champiñones guisados o huevo revuelto.

SUIZAS \$210

Salsa suiza, queso manchego gratinado, cebolla encurtida y cilantro.

ENFRIJOLADAS \$215

Salsa de frijol bayo, longaniza de valladolid, queso chiapaneco y aguacate.

DE MOLE \$225

Mole chiapaneco, queso chiapaneco, crema y rábano.

TRADICIONALES \$185

Salsa roja o verde , queso chiapaneco, crema, cebolla encurtida y cilantro.

CREMAS / SOPAS

CREMA DE FRIJOL \$185

Chips de tortilla, crema, queso chiapas, aguacate, longaniza de valladolid y epazote.

SOPA DE TORTILLA \$185

Chips de tortilla, crema, queso panela, rábano, aguacate, chila pasilla y epazote.

EXTRAS

Platanitos fritos (100g) \$74

Papas a la francesa (100g) \$84

Quesadillas de queso oaxaca (2 piezas) con tortilla de harina \$74

Frijoles refritos (70g) \$42

Extra aguacate \$42

TOSTONES DE PAN TOSTADO (5 piezas) Y MERMELADA \$45

Extra queso doble crema chiapas \$35

Ord. Pan de mesa \$59

Pan de caja de centeno y semillas, hecho en casa. Mantequilla y mermelada de la casa

Huevo (2 piezas) \$35

VEGETALES \$30

Cebolla • Arúgula • Espinacas • Tomate • Pepino • Lechuga

CUALQUIER PROTEÍNA / guiso \$74

Pierna horneada (100g) • Chicharrón en salsa roja o verde (150gr) • Champiñones salteados • Mole chiapaneco (90gr) • Cochinita pibil (100gr) • Rajas poblanas (90gr) • Longaniza valladolid (70gr) • Salmón (100gr) • Arrachera a la plancha (150gr)

DESAYUNO • BRUNCH

