

DESAYUNO ZADÚN

Café / Té Herbal

Jugo Fresco / Bowl de Fruta

Selección de Platillo a la Carta

BEBIDAS FRÍAS

Mango Sunshine 299

Mango, Plátano, Yogurt Orgánico
Vainilla, Coco, Miel

Green Desert 299

Aguacate, Espinaca, Jugo de
Naranja, Semilla de Chia
Néctar de Agave

Golden Vitamin 299

Leche a Elegir, Yaca, Plátano
Miel, Amaranto

Jugos Frescos 282

BISQUETS

Salmón Ahumado (75g) 690

Ensalada de Huevo, Encurtido
de Pera y Pepino

Queso y Crema 380

Mermelada de Temporada

COMPLEMENTOS

Yogurt Orgánico 294 

Frijoles Refritos 181 

Tocino Ahumado 220

Salchichas de Cerdo 220

Papas Desayuno 181 

Ensalada Verde 253 

PAN DULCE

Conchas 180

Vainilla / Chocolate

Croissant 215

Croissant de Almendras 240

Chocolatín 240

Panqué de Elote 195

Coffee Cake con Nueces y
Canela 215

Muffin del Día 215

Trenza Azúcar-Canela 215

Bowl de Fruta Biónico 550

Yogurt de Vainilla, Semillas Mixtas y Nueces, Miel de Piloncillo

Avena Mexicana 445

Pinole, Amaranto Garapiñado, Fresa, Plátano

Torreas 625

Pan Brioche Ahogado en Leche con Vainilla, Plátano
Chantilly, Nuez, Jarabe de Piloncillo

Hotcakes de Maíz 595 (3pzs)

Palomitas de Maíz, Miel de Maple y Vainilla, Amaranto

Tosta de Aguacate 660 (1pz)

Pan Rústico, Aguacate, Huevo Duro, Tzatziki
Ensalada de Hierbas, Aceite de Chile Cascabel

Desayuno del Mercado 775

Huevos de Libre Pastoreo al gusto (2pzs), Ensalada Verde
Orgánica, Tocino (20g) o Salchicha de Puerco (95g), Pan
Tostado Hecho en Casa

Huevos Rancheros 700

Huevos de Libre Pastoreo (2pzs), Tortilla Raspada, Salsa
Ranchera, Hoja Santa, Aguacate, Frijoles Refritos

Tacos Revolicados 700

Carnitas (120g), Huevo Revuelto (2pzs), Pico de Gallo, Salsa
Verde Tatamada

Chilaquiles 590

Salsa de Tomatillo, Ranchera ó Mole Poblano
Queso Cotija, Cebolla Morada, Frijoles Negros, Crema
Complementa con:
Pollo (120g) / Carnitas de Cerdo (120g) / Huevos de Libre
Pastoreo (2pzs) **140**

Huevos Benedictinos 775

Opción de Jamón (80g) / Salmón Ahumado (75g) / Quelites



Vegetariano



Vegano

BOTANAS

Guacamole \$480 

Totopos y Pico de Gallo

Hummus \$373 

Tomate Cherry, Cebolla, Apio, Pepino, Pan Pita a la Parrilla

ENSALADAS Y CRUDOS

Ensalada César \$519 

Lechuga Romana, Tomate Cherry, Queso Parmesano, Crotones

Complementa con:

Pollo (200g) **\$210** / Camarón (150g) **\$310** / Salmón Ahumado (80g) **\$240**

Ensalada de Espinaca y Manzana \$604 

Portobello a la Parrilla, Pecanas Caramelizadas, Fresas

Aguacate, Queso de Cabra, Crostini de Fruta Deshidratada

Aderezo Miel Balsámico

Maki Acevichado \$627

Atún Picante, Aguacate, Queso Crema, Salsa Acevichada, Ensalada de

Mango, Hojuelas Tempura

Veggie Bowl \$480

Tofu, Edamame, Aguacate

Baja Poke Bowl \$595 

Edamame, Pepino Orgánico, Salsa Serranito

Complementa con: Atún (100g) / Salmón (100g) / Camarón (120g)

TACOS (3 PIEZAS)

Atún Al Pastor \$715

Piña a la Parrilla, Cilantro, Cebolla

Camarón Picante \$715

Ensalada de Col Asiática, Nuez de la India, Tortilla de Harina

Asada \$720

Bistec de Sirloin, Cebollas Asadas, Aguacate

Salsa Ranchera

PIZZA AL HORNO DE PIEDRA

Pizza Margarita \$587

Agregar: Pepperoni \$100

Bianca \$633

Queso Provolonne, Queso Azul, Pera Rostizada, Pimiento Piquillo, Setas

Prosciutto \$655

Arúgula, Grana Padano, Aceite de Oliva Extra-Virgen

SÁNDWICHES Y QUESADILLAS

Pita de Zuchinni Crujiente \$593

Manzana Verde, Pepino, Aguacate, Lechuga, Tzatziki

Salsa Macha

Sándwich de Pechuga de Pavo \$655

Provolone Ahumado, Lechuga, Arúgula, Tomate

Aguacate, Alioli de Mostaza Dijon, Pan Schiacciatine

Hamburguesa Angus 6oz. \$779

Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillos

A elegir: Tocino / Queso

Quesadillas \$418

Tortilla de Harina, Mezcla de Quesos Mexicanos

A elegir:

Pollo (200g) \$210 / Hongos \$210 / Arrachera (200g) \$280

DE LA PARRILLA

Pesca del Día (200g) \$1,107

Pollo de Libre Pastoreo (400g) \$ 1,124

Filete Mignon (180g) \$1,406

Salsas:

Vino Tinto / Mantequilla al Ajo / Jus de Pollo / Chimichurri

Acompañados con Puré de Papas y Vegetales de Temporada

Fajitas (400g) \$791

A elegir: Res, Pollo, Camarón ó Mixtas

Mix de Pimientos, Cebolla, Salsa de Molcajete, Tortillas de Harina y Maíz

POSTRES

Helados y Sorbetes Hechos en Casa \$340

Consulte los Sabores Disponibles

Pastel de Chocolate \$350  

Crema de Vainilla, Nibs de Cacao Caramelizados

Pastel de Queso con Fruta de Temporada \$350 

Galleta Graham, Compota de Fruta de la Estación

Pastel de Zanahoria \$350 

Betún de Queso, Crujete de Avena y Nuez

Churros con Chocolate \$375

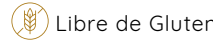
Churros Tradicionales, Chocolate Caliente



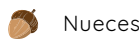
Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Nueces