

TODOS LOS DESAYUNOS

Incluyen: café o té, fruta con yogurt y granola.

CHILAQUILES DE OLLA

\$155

Tiras de tortilla de maíz bañadas en mole rojo casero acompañados de pollo o huevo, crema, queso fresco y jardín de vegetales.

TAMAL MAYA

\$140

Tamal de frijol negro relleno de requesón envuelto en hoja de plátano bañado en salsa cremosa de habanero, coronado con pollo al pibil y encurtido de cebolla.

TORTILLA IBERICA

\$145

Tortilla de huevo con papa y chorizo maduro acompañado de aceitunas - tomates cherry marinados en chimichurri casero y mitades de pan con ajo.

BRUNCH CARMESÍ

\$140

Dos toust de pan de betabel y semilla de girasol untados con hummus de pimiento, mayonesa de naranja servidos con tortilla francesa y ensaladilla de hojas verdes.

CAZUELA VAQUERA

\$140

2 huevos estrellados sobre papa smash y frijol blanco bañados en salsa cremosa de chile habanero gratinados al horno.

CREPAS NEGRAS

\$140

Triángulos de crepas rellenas de guisado de hortalizas (flor de calabaza, poblano, elote y calabaza) bañados en salsa de huitlacoche cremoso.

HUEVOS CILBIR

\$140

Huevos estrellados con una base de salsa de yogurt griego con un toque de salsa turca (mantequilla y pimientos) zataar acompañado de pan árabe.

PANCAKE SELVA NEGRA

\$135

Esponjosos de chocolate amargo con jalea de frutos rojos y un ligero toque de vino tinto, jarabe de chocolate adornado con espuma de dulce.

COMPLEMENTOS

AGREGA A TU DESAYUNO

CANASTA DE BISQUET'S

\$ 45

4 mitades de bisquets calientitos acompañadas de mermelada hecha en casa y mantequilla.

PANQUE DE PLÁTANO

\$ 65

Rebanadas calientitas de panque casero de plátano con nuez y miel de abeja.

CUERNITOS PLANCHADOS

\$ 60

Cuernitos planchados con mantequilla rellenos de frosting de queso con mermelada casera.

JUGO FRESCO (180 ml)

\$ 20

Preparado al momento 100% natural.

CHOCOLATE CALIENTE

\$ 30

Taza de chocolate caliente.

MIMOSA POMAR

\$ 55

Bebida de sidra ámbar con naranjada mineral.

MOKACCINO

\$ 50

Con bombon quemado

LIMONADA

\$ 30

LIMONADA - FRESA

\$ 35

LIMONADA - LAVANDA

\$ 35

NARANJADA

\$ 30

NARANJADA - BLOOD

\$ 35



LO FRIO

Limonada (360 ml)	\$ 30
Limonada - fresa (360 ml)	\$ 35
Limonada - lavanda (360 ml)	\$ 35
Naranjada (360 ml)	\$ 30
Naranjada - blood (360 ml)	\$ 35
Coca regular (360 ml)	\$ 30
Coca zero (360 ml)	\$ 30
Agua mineral (360 ml)	\$ 30
Botella agua (360 ml)	\$ 25
Té frio (del día) (360 ml)	\$ 30
Jarra té frio (del día) (360 ml)	\$ 80
Cerveza (360 ml)	\$ 45
Michelada (360 ml)	\$ 50
Cerveza con clamato (360 ml)	\$ 55
Flotante (helado de vainilla con Dr Pepper)	\$ 60
Affogato (helado de vainilla, café expreso y chocolate)	\$ 65

LO CALIENTE

Café americano	\$ 35
Café premium	\$ 40
Café prensa francesa (jarra para 3 tazas)	\$ 65
Café expreso	\$ 35
Capuchino	\$ 45
Té (del día)	\$ 30
Chai latte	\$ 45
Mokaccino (con bombón quemado)	\$ 50
Chocolate	\$ 30

LO DULCE

Nuestros postres ahora cambian con la estación. \$ 80

Elaborados con ingredientes frescos y disponibles según la temporada. Pregunta por las especialidades dulces que preparamos para ti.

PARA EMPEZAR

CONCHAS ASTURIANAS	\$170
Almeja chocolata, mejillón y chirla; tradicional receta asturiana combinando la dulzura y acidez de la sidra con la suavidad del marisco. ☺	
CRUJIENTES ESPÁRRAGOS (6 pzas)	\$145
Rollo crujiente de pasta egg roll relleno de espárragos, jamón serrano y mix de quesos, con un toque de reducción balsámica y salsa de tamarindo con jengibre.	
ÉCLAT DE CABRA (5 porciones)	\$135
Rodajas fritas de queso de cabra especiado, mix de hojas verdes y acompañadas de dip de mermelada de frutos rojos y reducción de sidra ámbar.	
ANILLAS DORADAS	\$140
Aros de de calamar y cebolla rebozado con coco tostado, acompañados de alioli de pimenton y alcaparras.	
CROQUETAS DE BACALAO (3 pzas)	\$150
Crujientes bombas de arroz rellenas de bacalao a la viscaína, dorados a la perfección con mayonesa de siracha. ☺	
TARTAR DE SALMÓN	\$190
Salmón fresco finamente picado, aliñado con cítricos, aceite de oliva, alcaparras, aguacate y notas herbales acompañado con tostadas negras. *Salmón crudo	
PLATO DE CUCHARA	
CREMA CONDE	\$ 55
Tradicional crema de frijol negro con frituras de tortilla trozso de chicharron y espuma de leche.	
SOPA DE CEBOLLA	\$ 55
Cebolla caramelizada en caldo aromático, realizada con un toque afrutado de sidra rosada.	
BOWL DE POLLO	\$145
Mezcla de lechugas, espinaca fresca y arugula, rondelle de pepino y mazana, trozos de pechuga americana empanizada a la pimienta, tiras de tortilla, aderezo cremoso tipo árabe .	



SIDRA

Sidra representativa de Finca del Pomar. Elaborada por Bodegas de Exquitrán.

***Reserva especial**

Botellín Ámbar (330 ml) \$ 60

Botellín Rosada (330 ml) \$ 65

CLERICOT

Esta es nuestra versión del clericot, preparado con sidra de manzana.

JARRA (1 Lt) \$180

- Clásico con vino, manzana y melón
- Licor de coco con fresa y kiwi
- Cítricos con licor de jengibre
- Frutos rojos

CÓCTELES CON SIDRA (250 - 300 ml)

POM POME	jengibre - granada - brandy - sidra	\$ 75
LLENYA (ahumado)	fernet - café - zumo limón - sidra	\$ 75
CIDER FRAPPE	limón - hierbabuena - menta - sidra	\$ 70
LAVANDA SOUR	limonada - lavanda - sidra	\$ 70
POMARCAFÉ	cafe expreso - naranja - bourbon - sidra	\$ 75
SPARK BREW	cerveza oscura - rosa - anís - sidra	\$ 75
SIDRABEYA	sandia - albahaca - sidra	\$ 70

DIGESTIVOS (1½ oz)

Anís (campechano)	\$ 60
Crema de nuez	\$ 55
Licor 43	\$ 70
Rompopo	\$ 45
Sambuca negra	\$ 50
Disaronno	\$ 70
Fernet	\$ 55

VINO

Botella	
Selecciona el que más te agrada de nuestra pequeña cava	\$220
Puedes tarer tu botella de vino de mesa / Descorche < It	\$ 120

PRINCIPALES

SALMÓN

\$230

Lomo de salmón a la plancha marinado con miel y mostaza, encostrado con frutos del desierto, montado sobre tzatziki (jocoque cremoso especiado y pepino persa).

Proteína ± 220 gr

ATÚN

\$210

Lomo de atún sellado sobre sandía caramelizada con toque de almíbar de cardamomo, aguacate y salsa de limón Eureka y coco con un toque de aceite de ajonjolí.

Proteína ± 200 gr

MEDALLÓN

\$230

Centro de res encintado con jamón serrano montado sobre arroz cremoso azafranado, acompañado de camarones salteados con salsa turca de pimentón. ☺

Proteína ± 200 gr

LOMO

\$220

Corte de filete de res a la plancha aderezado con chimichurri rústico, acompañado de ensaladilla fresca de hojas verdes y rodajas de maíz dulce con mantequilla de chiles. ☺

Proteína ± 210 gr

FILETE

\$220

Medallón de res bañado en salsa estilo chemita acompañado de puré de papa rústico y pera asada con queso gorgonzola y tomillo. ☺

Proteína ± 210 gr

POLLO

\$190

Pechuga glaseada con miel de sidra ámbar; rellena de pistahe y dátíl montada sobre pure de manzana rustico y coles de Bruselas asadas.

Proteína ± 150 gr

RAVIOLES

\$170

Pasta artesanal rellena de pollo suave y especias, salteados con pesto de tomate deshidratado y queso parmesano añejo.

LASAÑA

\$180

Consiste en delicadas capas de berenjena asada y laminias de pasta, carne picada condimentada cubierta en salsa de ajo rostizado.

Nuestros platillos son elaborados al momento por lo que en ocasiones pueden demorar un poco, especialmente los marcados ☺