



BONETTA



JUGOS

LOS CLÁSICOS \$85

Toronja, naranja o zanahoria.

KALA \$115

Sandía, hierbabuena, limón y miel de agave

MOOK \$115

Piña, reducción de membrillo, jengibre y cardamomo molido.

PRIDD \$115

Melón, sandía y limón amarillo.

ROKO \$115

Sandía, zanahoria y manzana verde.

TOMATIC \$115

Jitomate, limón verde, salicornia y pimienta negra.

VERDE \$115

Toronja, piña, apio, nopal, espinaca y jengibre.

ACAPULCO \$125

Fresa, platano y naranja.

BANTU \$125

Frutos rojos y naranja.

BAOLI \$125

Naranja, zanahoria, betabel, piña y jengibre.



CHESTER \$125

Polen, naranja, piña, jengibre y miel de agave.

MOMO \$125

Durazno, melón y fresa.

MORI \$125

Melón, naranja y frutos rojos.

SISAO \$125

Kiwi, naranja y mango.

TOX \$125

Betabel, manzana, fresa y naranja.

BONETTA \$135

Frutos rojos, cerezas, manzana y zanahoria.

BRIX \$135

Durazno, zanahoria, manzana y frambuesa.

TRÓPICO \$135

Fresa, mango y maracuyá.

MUME \$150

Naranja, mango y fresa.

ROMA \$150

Frutos rojos, naranja y mango.



CAFÉ

| | |
|----------------|-------|
| ESPRESSO | \$60 |
| AMERICANO | \$60 |
| CAPUCHINO | \$70 |
| LATTE | \$70 |
| MOCA | \$75 |
| LATTE VAINILLA | \$75 |
| CHOCOLATE | \$75 |
| ESPRESSO DOBLE | \$90 |
| CHAI LATTE | \$105 |
| MATCHA LATTE | \$105 |
| CARAJILLO | \$225 |



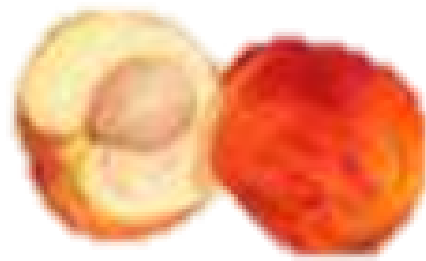
TÉ

| | |
|----------------|------|
| HIERBABUENA | |
| LIMON | |
| MAZANILLA | |
| MANZANA CANELA | \$60 |
| NEGRO | |
| VERDE | |

*Agregar leche entera, deslactosada, clavel, coco, almendra o soya (+23)



DESAYUNOS



FRUTA DEL DÍA \$155

Acompañada con miel de abeja orgánica, granola y yoghurt o queso cottage.

SUPREMAS DE TORONJA \$135

Recién cortadas y acompañadas de blueberry.

AVENA CON FRUTOS \$170

Avena hidratada con leche de almendra, miel de abeja, un toque de canela, frutos rojos y coco rallado.

CHILAQUILES ROJOS, VERDES O NEGROS \$180

Con crema de rancho, queso rallado, cebolla morada y aguacate.

*Huevo + \$30

*Pollo + \$65

*Cecina + \$80

TAZA DE FRUTOS ROJOS \$195

Yoghurt, granola, compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.

PANCAKES DE AVENA \$195

Servidos con crema de vainilla, plátano y frutos rojos. Endulzados con miel de abeja y acompañados de compota de frutos rojos y salsa de chocolate.

PANCAKES DE COCOA \$195

Servidos con crema de chocolate, plátano, nueces y frutos rojos. Endulzados con miel de abeja y bañados en salsa de chocolate.

WAFFLES DE PLÁTANO Y AVENA \$195

Suaves y esponjosos, acompañados de rodajas de plátano, frutos rojos, nuez picada y helado de plátano con chocolate.

AVOCADO TOAST \$195

Huevos pochado servido sobre pan de la casa tostado con puré de aguacate, queso de cabra y ensalada fresca.

*Cambia el Huevo por:

*Salmón \$310

*Aguacate \$195



HUEVOS DIVORCIADOS **\$195**

Cama de tortilla, frijoles refritos y 2 huevos estrellados bañados con salsa roja y verde. Acompañados de cubitos de queso panela, aguacate y cebolla morada.

HUEVOS AHOGADOS **\$195**

Tortilla, frijol, nopales, 2 huevos estrellados, salsa roja, gratinados con queso manchego.

HUEVOS CON JOCOQUE **\$195**

Huevos revueltos, acompañados de jocoque, pan pita, cebolla morada, chile serrano y aceite de oliva y zatar.

HUEVOS ALBAÑIL **\$195**

Cazuela de huevos revueltos en salsa verde con queso gratinado.

OMELETTE DE CLARAS **\$200**

Relleno de champiñones, queso de cabra y espinaca, acompañado de ensalada fresca.

PAN FRANCÉS BONETTA **\$210**

Pan con costra de azúcar y canela, yoghurt y compota de frutos rojos.

TOAST DE HUEVO Y MERMELADA DE TOCINO **\$201**

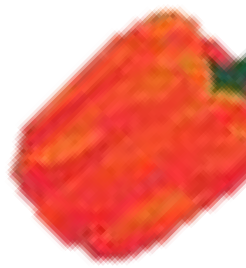
Mermelada de tocino y café hecha en casa con un toque ahumado, queso Philadelphia y huevo revuelto tierno.

HUEVOS LA MEXICANA **\$210**

Base de muffin inglés hecho en casa, espinacas a la crema, 2 huevos estrellados, jamón serrano y queso parmesano, acompañados de ensalada fresca.

PANELA ASADO **\$210**

Cama de nopal asado, queso panela asado, crema de rancho, salsa verde, frijoles y jitomate cherry.



MOLLETES 3 QUESOS **\$215**

Frijoles, queso de cabra queso manchego y queso Oaxaca, acompañado de salsa mexicana

*Jamón de pavo **+\$65** *Chorizo **+\$45** *Tocino **+\$45**

AÇAÍ FRUTOS DEL BOSQUE **\$220**

Açaí, frutos rojos, plátano, granola y coco rallado.



ENCHILADAS SUIZAS VERDES O ROJAS **\$220**

Rellenas de pollo desmenuzado, crema de rancho y cebolla morada.

ENFRIJOLADAS **\$220**

Rellenas de queso panela, crema de rancho, cebolla morada y aguacate.

*Huevo **+\$30** *Pollo **+\$65**

OMELETTE DE LA HUERTA **\$225**

Mezclado con puré de espinaca, relleno de calabaza, chile poblano, cebolla y queso manchego, bañados en salsa cremosa de chile poblano. Acompañado de germen de alfalfa, jitomate cherry, granos de elote y queso de cabra.

ENCHILADAS DE MOLE **\$230**

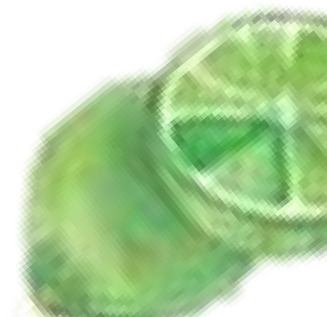
Rellenas de pollo desmenuzado, crema ácida, queso rallado, aros de cebolla morada, ajonjolí y pepita de calabaza.

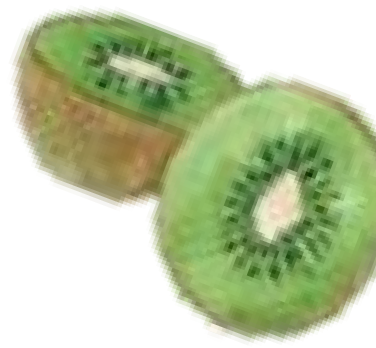
HUEVOS BONETTA **\$235**

Pan de la casa tostado, puré de aguacate, jitomate rostizado, lechuga y 2 huevos estrellados.

HUEVOS CON MACHACA **\$240**

Revueltos a la mexicana con machaca y salsa de la casa, acompañados de frijoles, guacamole y tortillas de harina.





CROQUE MONSIEUR **\$240**

Pan de la casa, mostaza antigua, jamón york, salsa bechamel, gratinado con mezcla de quesos, acompañado de espárrago, jitomate cherry y champiñón a la parrilla.

*Con jamón serrano **+\$95**

BAGUETTE COCHINITA **\$250**

Frijoles refritos, cochinita hecha en casa y salsa xnipec y aguacate.

GRILLED CHEESE SANDWICH CON TOCINO **\$265**

Pan de la casa, mezcla de quesos, cebolla con tocino y más tocino crujiente, acompañado de papas a la francesa.

CROQUE MADAME **\$270**

Pan de la casa, mostaza antigua, jamón york, salsa bechamel, gratinado con mezcla de quesos, acompañado de espárrago, jitomate cherry y champiñón a la parrilla, con un huevo estrellado encima.

*Con jamón serrano **+\$95**

BAGEL DE SALMÓN **\$295**

Láminas de salmón ahumado, queso crema con eneldo y limón europeo, pepino, aguacate, cebolla morada, lechuga y alcaparras, acompañado de ensalada fresca.

HUEVOS BENEDICTINOS **\$310**

Base de muffin inglés hecho en casa, salmón ahumado, huevo pochado y salsa holandesa, acompañado de ensalada y espárragos.

OMELETTE DE SALMÓN **\$310**

Relleno de queso de cabra, espárragos y salmón ahumado. Acompañado de ensalada fresca.





**NO COMAS
MENOS...**

SÓLO COME BIEN

