

NUESTRA HOUSE



DESAYUNOS

COMEDOR & BAR

Redman

*Las mejores conversaciones casi siempre empiezan con un
café en la mano y una mesa por compartir. Por eso abrimos
nuestras mañanas para quienes disfrutan el placer de
encontrarse desde temprano, celebrar lo simple y darle un
buen comienzo al día. Esta mesa es para ustedes.*



ENTRADAS

Quesito con arepa
de ch3colo

\$ 24,800

Quesito cubierto con arepa de ch3colo finalizada con miel de abejas.

Deditos de queso

\$ 26,500

Hechos en la casa, rellenos de queso Mozzarella y cubiertos con queso Parmesano crocante, acompa1ados con mermelada de uchuvas.

Pandeyucas

\$ 25,900

3 pandeyucas acompa1ados de mermelada de frutos rojos o mermelada de frutos amarillos.



EL DESAYUNO

✦ LAS JOYAS ✦

Shakshouka Nuestra House \$ 32,500

2 huevos pochados en salsa de tomates especiada y chorizo desmenuzado, aguacate en láminas, quinoa crocante y yogurt griego, finalizada con encurtido de cebolla morada y cilantro. Acompañado de pan de masa madre tostado.

Chilaquiles verdes

Totopos bañados en salsa verde tatemada, 2 huevos fritos, frijol refrito, crema agria y guacamole, finalizados con panko cítrico, cebolla encurtida y micro brotes.

*La salsa macha se sirve aparte

Con pollo \$ 38,500

Vegetarianos \$ 29,700

Tostadas francesas \$ 35,500

Con queso crema de pistacho, miel maple real, frutos rojos, crumble de galleta brookie y bacon cítrico.

Pancakes esponjosos \$ 34,500

Con banano caramelizado, mantequilla tostada de miso, miel maple real y tocineta.



EL DESAYUNO

TOSTADAS DE SAL

Elige uno de nuestros acompañantes:

- Mézclum con vinagreta de miel de abejas
- Vegetales salteados
- Papas a la francesa
- Batata sticks y mayo Sriracha

Tostada trufada \$ 35,500

Pan de masa madre, salsa trufada, huevos cremosos revueltos con queso Cheddar, tocineta en miel picante, queso Grana Padano y micro brotes.

* Recomendación de la chef: adiciona trozos de morcilla crocante \$ 6,500

Tostada de aguacate \$ 29,800

Pan de masa madre, guacamole, confitura de chorizo, micro brotes, panko cítrico y 2 huevos al gusto.

Tostada de queso asado \$ 35,500

Pan de masa madre, queso asado, tomate cherry confitado, bacon jam, miel picante, micro brotes y 2 huevos al gusto.



EL DESAYUNO

LOS HUEVOS

Huevos canarios \$ 24,800

2 huevos fritos en aceite de oliva aromatizado con romero, coronados con queso crema Philadelphia y cilantro, acompañados de cebollita blanca y servidos con pan de masa madre.

* Recomendación de la chef: mezcla la cebolla con los huevos y revuelve bien.

Quesito con arepa de chócolo & huevos al gusto \$ 36,800

Quesito cubierto con arepa de chócolo finalizada con miel de abejas, servido con 2 huevos al gusto.

LIGEROS

Granola de La House \$ 26,500

Granola horneada en casa, yogurt griego marmoleado con mermelada de uchucas y miel batida, servida con frutos rojos, láminas de banano y mantequilla de maní.

Pudín de chía \$ 25,800

Cremoso en leche de almendras, vainilla y banano, acompañado de granola de la casa, coronado con fresas, arándanos y zarzamoras.



EL DESAYUNO

MENÚ INFANTIL

Pancakes esponjosos \$ 25,900

Acompañados de banano, frutos rojos, miel maple real.

Huevitos kids \$ 22,500

Huevos al gusto, acompañados de pan brioche dorado, queso crema de pistacho y salsa de frutos rojos.

Tostada francesa \$ 28,000

Con queso crema de pistacho, banano, frutos rojos y miel maple real.



SOBREMESA

CALIENTES

Espresso Doble	\$ 6,900
Americano	\$ 7,900
Capuccino	\$ 9,900
Latte	\$ 9,900
Macchiato	\$ 7,900
Aromática natural de frutas deshidratadas	\$ 11,900
Milo	\$ 14,900

SIN LICOR

Café frappeado	\$ 14,900
Cold Brew	\$ 12,900
Cold Brew Hacienda RM	\$ 16,200



SOBREMESA

Limonada Brew	\$ 14,900
---------------	-----------

Jugo de mandarina natural	\$ 14,500
---------------------------	-----------

Guandolo de frutos amarillos	\$ 16,800
------------------------------	-----------

LOS CONTENTOSOS

Guandolo envenenado	\$ 33,200
---------------------	-----------

Mimosa montañera	\$ 28,500
------------------	-----------

Aperol Spritz	\$ 46,000
---------------	-----------

Cold Brew Rosso	\$ 25,900
-----------------	-----------

Cold Brew envinado	\$ 24,300
--------------------	-----------

Jarra de refajo	\$ 69,900
-----------------	-----------