

PIXCA

Reforma

P A R A E M P E Z A R

YOGURT GRIEGO Y FRUTOS ROJOS \$145

FRUTA DE TEMPORADA \$125

BOWL DE CÍTRICOS, naranja, toronja, salsa de maracuyá y albahaca. **\$135**

PAN FRANCÉS, 3 leches, tocino y miel maple. **\$95**

PAN HORNEADO EN CASA, pregunte por nuestra selección. **\$60 pz.**

CAJA DE PAN para llevar 6 pz. **\$350**

D E N U E S T R A C O C I N A

HUEVOS AL GUSTO \$145

HUEVOS ROTOS ESTILO PIXCA, pimientos escalfados, papas cambray, jamón serrano, queso parmesano y aceite de trufa. **\$230**

HUEVOS MOTULEÑOS, sincronizada de tortilla de harina, salsa de jitomate con habanero y plátano macho frito. **\$190**

HUEVOS TIRADOS ESTILO PIXCA, revueltos en sartén con manteca de cerdo, frijoles refritos, queso panela y escabeche de la casa. **\$190**

HUEVOS TURCOS, tres piezas de huevo pochado sobre cama de yogurt, aceite de guindilla y hojas de cilantro. **\$250**

HUEVOS TAPADOS, dos piezas de huevo pochado dentro de pan brioche, trucha salmonada ahumada y salsa de quesos. **\$210**

APORREADO, huevo revuelto con rib eye, bañado en adobo de la casa y acompañado de frijoles colados. **\$220**

HUEVOS ESTILO SHAKSHUKA, sabor del medio oriente con ligeros toques picantes, jocoque, cilantro y acompañado de pan pita. **\$230**

OMELETTE DE CHILAQUILES, salsa verde de chicharrón, crema, queso y aguacate. **\$170**

OMELETTE MARQUESA, huevo tierno relleno de trucha salmonada, espárragos, y jocoque sobre salsa de tomate. **\$230**

CHILAQUILES, salsa roja, verde, poblana, mole o frijol.
Sencillos \$145
Con proteína huevo \$170
Pollo \$190

ENCHILADAS, salsa roja, verde, poblana, mole o frijol.
Sencillos \$145
Con proteína pollo \$210
Brisket/Adobo \$250
Pato \$290

ENFRIJOLADAS, rellenas de cecina y plátano macho, bañadas con salsa de frijol y chipotle, chorizo y aguacate. \$260

HUARACHE DE COCHINITA, frijol, aguacate y salsa de habanero. \$190

TAMAL AHOGADO, relleno de frijol con queso, bañado con salsa de chicharrón y nopales. \$190

CECINA DE LA CASA, acompañado de guacamole, nopal asado, frijoles colados y enmolada. \$310

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE, con un toque de cilantro y comino, nopales y frijoles de olla. \$210

MOLLETES, hogaza gratinado con queso mozzarella, jamón de pavo y pico de gallo. \$210

CROISSANT BLT, pan hojaldrado y dorado con mantequilla de mostaza, acompañado de papas francesas. \$190

CROQUE MADAME, pan brioche relleno de roast beef, manchego de oveja, salsa blanca y huevo tierno. \$245

TOAST INGLÉS, pan de masa madre dorado con mantequilla de mostaza, huevo revuelto tierno con queso, tocino y miel maple. \$220

B E B I D A S

JUGOS DEL DÍA, Toronja Verde, Zanahoria, Temporada \$75

CAFÉ NESPRESSO.
Pregunte por nuestra selección. \$65

CAFÉ CAPUCHINO NESPRESSO. \$75

CHAI LATTE con leche de almendras. \$90

CAFÉ AMERICANO refill \$75

INFUSIÓN DE LA CASA \$65

MATCHA LATTE con leche de coco. \$120

CHOCOLATE CALIENTE CALLEBAUT, canela y cardamomo. \$90

VINO

PROSCCO \$150
MIMOSA \$150