

## BRUNCH

---

<b>Sopes de Cochinita</b> 4 pzas. rellenos de frijol, plátano macho y cochinita pibil	\$150.00	<b>Molcajete</b> Nuestro fondue mexicano con cecina al grill	\$350.00
<b>Ensalada César</b> Pan brioche al grill como base para nuestra ensalada césar con aderezo hecho en casa, parmesano y anchoas	\$340.00	<b>Tostada Rosarito</b> Clásico sabor de Ensenada, camarón, frijol y guacamole	\$170.00
<b>Caldo de Piedra</b> Caldo de camarón con pescado cocinado con piedra de Bernal	\$270.00	<b>Tostada Monterrey</b> Camarones cocidos y otros marinados en limón, salsas, aguacate, pepino y poro frito	\$245.00
<b>Tamal de Quelites</b> Masa de maíz con quesos rellena de quelites en salsa verde cocida	\$125.00	<b>French Dip</b> Relleno de carnitas, gruyere, gouda, arúgula, mayonesa de jerez, balsámico y cebolla	\$360.00
<b>Sincronizada Estilo Gobernador</b> Tortillas de harina fresca, rellenas de camarón con frijol negro bolita, queso Oaxaca, aguacate y brotes de cilantro	\$450.00	<b>Dobladita de Mole</b> Mole a escoger, con frijol, carnitas de cerdo o ambos  <i>Opciones:</i> Negro, rosa y verde	\$350.00
<b>Chilaquiles Olivo Tinto con Julianas de Maíz</b> Salsa tatemada con crema, queso y aguacate	\$150.00		

## BEBIDAS

---

<b>Mimosa</b>	\$130.00	<b>Café americano</b>	\$65.00
<b>Jugo de naranja</b>	\$60.00	<b>Té</b>	\$55.00
<b>Jugo verde</b>	\$60.00		