



PARA COMENZAR EL DIA

VARIEDAD DE FRUTAS MIXTAS. Cubos de piña, melón chino, papaya con granizado de miel de abeja. 160 g.	\$155
BOWL DE FRUTOS ROJOS. Fresa, frambuesa, mora y blueberry 130 g.	\$180
YOGURT GRIEGO. Con granola casera y ensalada de frutos rojos.	\$195
BOWL DE AVENA. Hidratada en leche de almendra, compota de manzana, canela y un toque de dátíl. Fria o caliente. 185 g.	\$160
BOWL DE CHIA. Leche de coco con vainilla, yogurt griego con miel de Yucatán kiwi, mango, crumble de almendra, hojuelas de coco. 180 g.	\$195

SELECCIÓN DE HUEVOS DE GRANJA

HUEVOS A LA CAZUELA. (2 pzas) Polvo de zaatar, queso feta, jocoque, salsa martajada de chile morita. 350 g.	\$300
HUEVOS AL GUSTO. (2 pzas) Jamón de pavo(40 g), tocino(40 g), chorizo(40 g) o a la mexicana. Acompañados de frijoles refritos.	\$265
HUEVOS ROCASAL. Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana, chorizo, lechuga. Acompañados de salsa verde. 400 g. (3 UND)	\$275
HUEVOS MOTULEÑOS ESTILO ROCASAL. (2 pzas) Tostadas de maíz, frijoles refritos, jamon de pavo. En salsa ranchera y habanero. Platano macho frito. 350 g.	\$295
HUEVOS RANCHEROS. (2 pzas) Tortilla de maíz pochada, jamón de pavo, bañados en salsa roja, acompañados de frijoles refritos. 250 g.	\$265
HUEVOS HABANERO. (2 pzas) Huevos fritos, bañados de crema de habanero tatemada, chorizo y aguacate. 280 g.	\$275
NUESTRO BURRITO DE HUEVO REVUELTO CON MACHACA Acompañado de pico de gallo y salsa ranchera 450 g.	\$300

TOAST

CREMOSO DE AGUACATE. Salmón marinado (100 g.), rabanitos orgánicos, huevo de codorníz y un toque cítrico. 250 g.	\$360
NUESTRO TOAST "BLT" Lechuga, jitomates orgánicos, tocino (75 g), aguacate acompañado de un huevo frito. 350 g.	\$240
NUESTRO BAGEL. Acompañado de salmon (60 g) marinado en casa, queso crema, cebolla morada, jitomate y alcaparras. 300 g.	\$360

MOMENTO DULCE

WAFFLES BELGAS. Naturales o con chips de chocolate. Se agrega a tu elección: plátano caramelizado, crema batida, miel de agave, abeja o maple. 280 g.	\$195
--	-------

OMELETTES

OMELETTE DE ESPINACAS. (3 pzas) Con champiñones salteados, brotes de temporada y salsa a su eleccion. 200 g.	\$265
OMELETTE POBLANO. (3 pzas) Rajas de poblano, maíz blanco, queso panela, nopal y crema de poblano rostizado. 280 g.	\$265
OMELETTE CON SALMON MARINADO 50 g. Espinaca, jitomate cherry, aceituna y queso feta. Acompañado de pan con tomate. 200 g.	\$285

SUGERENCIAS DE NUESTRA COCINA

CHILAQUILES ROCASAL. Con tortilla de maíz. Acompañados de salsa de su elección: verde, roja, tatemada, cremoso de habanero o morita y frijoles refritos de la casa. 400 g. Agrega proteína adicional: ● Huevo (pza)\$35 ● Pollo 100 g. \$90 ● Cecina 100 g. \$95	\$285
ENCHILADAS DE LA CASA. 3 pzas 300 g. Con salsa verde, morita, roja o cremosa de habanero. Pollo (150 g.) ● \$315 Cecina (150 g.) ● \$360 Queso Panela o Huevo (150 g.) ● \$295	\$200
NUESTRO SOPE ESTILO ROCASAL. Cecina(100 g.) frijoles refritos, acompañado de queso panela, crema de rancho y salsa verde cruda. 300 g.	
ENMOLADAS. 3 pzas Nuestra receta casera de mole elaborada con más de 20 ingredientes. Con crema de rancho, queso fresco y frijoles refritos. 380 g. Pollo (150 g.) ● \$340 Cecina (150 g.) ● \$380 Queso Panela o Huevo (150 g.) ● \$320	
CLÁSICAS ENFRIJOLADAS. 3 pzas Queso fresco, crema de rancho, cremoso de aguacate y salsa macha. 400 g. Pollo (150 g.) ● \$330 Cecina (150 g.) ● \$370 Queso Panela o Huevo (150 g.) ● \$320	
NOPAL ASADO CON QUESO PANELA A LA PLANCHA. Salsa verde y juliana de lechuga. 350 g. Agrega proteína adicional: ● Huevo (pza)\$35 ● Pollo 100 g \$90 ● Cecina 100 g \$90	\$185
SINCRONIZADA DE TORTILLA INTEGRAL DE BETABEL. A la plancha, acompañada de chiles manzanos marinados, rellena de jamón de pavo (50 g.) y láminas de aguacate. Con tomate heirloom, queso oaxaca y un toque de frijol. 325 g.	\$280
MOLLETES. (4 pzas) En nuestro bolillo de la casa, frijoles refritos caseros, guacamole y pico de gallo. 180 g. Agrega proteína adicional. Tocino(75g.) \$60 ● Jamón(80g.) \$80 ● Chorizo(80g.) \$70	\$195
RIB EYE HIGH CHOICE 700 g. Acompañado con Chilaquiles en la salsa de su elección y guacamole casero.	\$1700

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN PESOS MEXICANOS.