

Plato de fruta de la estación / Seasonal Fruit Plate \$295 
Servido con queso ricotta y granola. / Served with ricotta cheese and granola.

Huevos - Eggs

El verdadero Anita / The real one Anita \$325

Omelette revuelto con pimiento, calabaza, tocino, montado con arúgula, tomate cherry, queso fresco, aguacate y reducción de balsámico / Omelette with peppers, zucchini and bacon, on arugula salad, cherry tomato, fresh cheese, avocado and balsamic reduction.

Huevos Benedictinos / Eggs Benedict \$285

English mu n acompañado de huevos poché sobre una cama de salmón ahumado o de jamón serrano, bañados en salsa holandesa, jitomate, alcaparras, cebolla morada y arándanos/ English muPn topped with poached eggs on a bed of smoked salmon or prosciutto, drizzled with hollandaise sauce, tomato, capers, red onion, and blueberries.

Huevos Al Gusto / Eggs any style \$285

Servidos con salsa roja, frijoles puercos con queso panela y

totopos / Served with red sauce, refried beans with panela cheese, and tortilla chips.

Especialidades - Delek's Specialities

Enchiladas \$320

Tortilla de maíz rellena de pollo guisado con jitomate, bañadas en una cremosa salsa de tomate verde. Cubiertas con una costra de queso manchego, crema, y decoradas con tomates Cherry / Corn tortillas filled with stewed chicken and tomato, covered in a creamy green tomato sauce. Topped with a Manchego cheese crust, cream, and cherry tomatoes.

Pan Francés / French Toast \$280

Rebanadas de pan bañadas en una mezcla dulce con cardamomo, acompañadas de salsa de chocolate y frutos rojos, y finalizadas con una crema de cardamomo / Slices of bread soaked in a sweet cardamom-infused mixture, served with chocolate sauce and berries, finished with a touch of cardamom cream.

Chilaquiles de la casa / House chilaquiles \$325 

Opciones: huevo, barbacoa de res, arrachera / Options: egg, beef barbacoa, or arrachera (flank steak)

Tortilla de maíz frita en salsa de la casa, con aguacate, brotes, cebolla morada, queso panela, crema, rábanos y polvo de chiles. /Crispy corn tortillas in house salsa, topped with avocado, sprouts, red onion, panela cheese, cream, radish, and chili powder.

Quesadillas (2pz) \$260

Hongos, chicharrón prensado o arrachera / Mushrooms, pork chicharron or arrachera.

Tortilla hecha a mano / Handmade tortillas

Queso Oaxaca o manchego, cebolla, guacamole y frijoles puercos. / Oaxaca or manchego cheese, onion, guacamole and chipotle beans.

Sandwich de pollo / Chicken Sandwich \$340

Chaya, jitomate, cebolla, aguacate, pechuga de pollo, lechugas finas, mayonesa de hoja santa, queso Oaxaca con guarnición de papas fritas / Chaya, tomato, onion, avocado, chicken breast, lettuce, oaxaca cheese, holly leaf mayo dressingand served with fries.

Bowls

Poke De Yogurt / Yogurt Poke \$320 

Yogurt natural con mango y miel de abeja pura, acompañado de quinoa blanca y un toque de plátano / Natural yogurt with mango and pure honey, served with white quinoa and a touch of banana.

Espirulina / Spirulina \$320 

Yogurt, granola de la casa, fruta de temporada / Yogurth, homemade granola and seasonal fruit.

Açaí Berry \$320 

Leche de coco, frutos rojos, plátano, fruta de temporada miel de agave y granola casera / Activated charcoal, coconut milk, berries, banana, seasonal fruit, agave honey and homemade granola

*Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Si tienes alguna alergia avisa al mesero / Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / El gramaje de cada platillo es en crudo / Todos nuestros precios incluyen IVA / Precios en Moneda Nacional Mexicana.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. / If you have some allergy please tell to your waiter. / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available. / The weight of each plate is raw. / All our prices include TAXES. / Prices in MXN.

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian

 Picante / Spicy

Tostadas - Toast

Tostada De Aguacate / Avocado Toast \$260

Base de hogaza de masa madre con una cama de aguacate, un toque ligero de aceite de ajonjolí, huevos poché, tomates cherry y brotes, servido sobre una base de hummus de betabel / *Sourdough bread topped with avocado, a light drizzle of sesame oil, poached eggs, cherry tomatoes, and sprouts, served on a beet hummus base.*

Tostada De Hummus De Betabel / Beet Hummus Toast \$260

Base de pan de masa madre con hummus de betabel, queso cottage y huevos poché, decorado con durazno y brotes / *Sourdough bread with beet hummus, cottage cheese, and poached eggs, topped with peach slices and sprouts.*

Tostada De Salmón Ahumado / Smoked Salmon Toast \$300

Base de pan de masa madre con salmón ahumado, huevos poché y un toque de salsa macha dulce, acompañado de manzana / *Sourdough bread with smoked salmon, poached eggs, and a touch of sweet chili oil, served with apple slices.*

Hot cakes / Pancakes \$265

Crema de lima, plátano y mantequilla de cacao con frutos rojos / *Lime cream, banana and cacao with berries butter.*

O / Or

Elaborados con avena y blueberries, acompañados de crema batida, fresa y manzana. / *Blueberry oatmeal hotcakes, served with whipped cream, strawberries, and apple.*

Bebidas - Drinks

Shot Saludable / Healthy Shot

Inmunológico \$ 120
Cúrcuma + Limón + Naranja + Pimienta + Jengibre + Ajo + Miel de abeja. / *Turmeric + Lime + Orange + Pepper + Ginger + Garlic + Honey.*

Jugos - Juices

De Temporada / Seasonal \$125
Naranja, toronja / *Orange, grapefruit*

Jugo Verde / Green Juice \$140

Smoothies

Cocotano \$220

Coco + papaya + piña + plátano + vainilla + miel. / *Coconut + papaya + pineapple + banana + vanilla + honey.*

Xuráve (Estrella) \$220

Jugo de Naranja + Jugo de Limón + Chaya + Apio + Pepino + Piña + Espirulina. / *Orange + Lime + Chaya + Celery + Cucumber + Pineapple + Spirulina.*

Yuavíme Xéri (Corazón Azul) \$220

Yogurt + jengibre + naranja + limón + mora azul + fresa + miel de agave. / *Yoghurt + ginger + orange + lime + blueberry + strawberry + agave honey.*

Berry Vibes \$220

Frutos Rojos + Maracuya + Papaya + Toronja + Miel / *Berries + Passion fruit + Papaya + Grapefruit + Honey.*

Cacao Lover \$220

Cacao + Platano + Datiles + Leche de Almendras / *Cacao + Banana + Date + Almond Milk.*

Junkie Monkey \$220

Crema de avellana + Platano + Fresa + Miel + Shot de Espresso / *Hazelnut cream + Banana + Strawberry + Honey + Espresso Shot.*

Coctél de Desayuno - Breakfast Cocktail

Mimosa \$350

Jugo de naranja + vino espumoso / *Orange juice + Sparkling wine*

Bloody Mary \$350

Vodka + Clamato + Limon + Salsas + Escarcha de tajin / *Vodka + Clamato + Lime + Michelada salsa + Tajin rim*

Café - Coffee

Café americano \$75
Espresso \$80
Latte \$85
Cappuccino \$95
Doble espresso \$95

Aguas y Refrescos - Sodas & Waters

Cocas Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fresca, Sprite \$80

Agua Hethe natural o mineral 750ml \$185
Hethe water natural or sparkling 750ml

Agua natural - chica 355ml \$110
Natural water - small 355ml

*Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Si tienes alguna alergia avisa al mesero / Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / El gramaje de cada platillo es en crudo / Todos nuestros precios incluyen IVA / Precios en Moneda Nacional Mexicana.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. / If you have some allergy please tell to your waiter. / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available. / The weight of each plate is raw. / All our prices include TAXES. / Prices in MXN.



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Picante / Spicy