

# ARTESANO

## COCINA HONESTA DES-AYUNO



### HOT CAKES DEL DÍA \$90

3 pz. Mezcla especial de la casa. Pídelos acompañados de una bola de helado, con fruta o con tocino.

### BOWL DE FRUTA \$80

Fruta fresca de temporada acompañada con miel y granola. Puedes agregar los toppings de tu preferencia.

### BOWL DE AVENA CON FRUTOS ROJOS \$80

Deliciosa avena preparada con un toque de canela y miel, acompañada con frutos rojos. Puedes agregar los toppings de tu preferencia.

### ACAI BOWL \$100

Smoothie bowl con mezcla de acai, frutos rojos y plátano. Elige el tipo de leche de tu preferencia y agrega más toppings para hacerlo único.

### AMAZONIA BOWL \$100

Smoothie bowl con mezcla de plátano, espinaca, matcha, coco y mango. Elige el tipo de leche que prefieras y agrega más toppings para hacerlo único.

### LAS TOSTAS \$100

2 pz. Pan de caja artesanal, con aguacate, jitomate cherry, germinado y un toque de pesto. Puedes pedir como extra queso de cabra o huevo.

### LOS CHILAQUILES \$85

En nuestra deliciosa salsa de cacahuete verde preparados con queso, crema, aguacate y cebolla encurtida. Puedes pedirlos con queso de cabra y acompañarlos con huevo, pollo o cochinita.

### OMELETTE ARTESANO \$110

Con ralladura de verdura fresca y relleno de queso macerado y champiñones.

### TORTA CAPRESSE \$110

Torta de huevo con jitomates cherry, queso mozzarella y un toque de pesto.

### HUEVOS ROTOS \$110

Un par de huevos estrellados sobre una cama de papas con cebolla, chiles toreados y tocino.

### CHAPATA POPEYE \$100

Con humus de la casa y vegetales frescos. Si lo deseas puedes agregar pechuga de pollo a la plancha o queso (cabra o mozzarella).

### CHAPATA DE COCHINITA \$100

Con cebolla encurtida, aguacate, costra de queso gouda y mermelada de habanero.

### SANDWICH DE ATÚN \$120

En pan de caja artesanal, atún preparado, pepino fresco y germinado.

### SANDWICH DE JAMÓN Y TOCINO CARAMELIZADO \$140

En pan de caja artesanal, con aderezo, lechuga, jamón ahumado, tocino caramelizado y costra de queso.

### ENFRIJOLADAS \$100

Tres tortillas rellenas de queso bañadas con salsa de frijol, crema, queso y aguacate. Puedes pedir las rellenas de pollo como extra.

### EXTRAS

Mantequilla de cacahuete \$15

Miel orgánica \$15

Mermelada de la casa \$15

Scoop de proteína vegetal \$30

Bola de nieve o helado \$25

Porción de fruta \$20

Queso de cabra \$20

Tocino \$30

Pechuga de pollo \$30

Queso \$30

Huevo \$20

Cochinita \$30

Variedad de pan dulce \$18

Nuestros desayunos incluyen porción de fruta y ensalada excepto los hot cake's el día y los bowls.

.Si eres alérgico a algún alimento por favor coméntalo con tu mesero.

.Todos nuestros alimentos son preparados al momento, el tiempo de espera es de 10 a 15 minutos.

# ARTESANO

## COCINA HONESTA

### COMIDA



#### HUMMUS \$80

Hummus Artesano acompañado con pan pitta, bastones de pepino y de zanahoria.

#### CROQUETAS DE CAMOTE \$90

2 piezas rellenas de queso en salsa pomodoro.

#### TORTITA DE COCHINITA \$50

Cochinita preparada con la receta tradicional, acompañada con cebolla encurtida y habanero.

#### TACOS DE ATÚN \$120

2 Tortillas de maíz con atún fresco acompañado de guacamole, salsas y ensalada.

#### TOSTADAS DE ATÚN \$120

2 tostadas con atún fresco, acompañadas con guacamole, salsas y ensalada.

#### FISH AND CHIPS \$ 120

Tiras de pescado empanizadas y acompañadas con un dip cremoso.

#### AGUA CHILE DE ATÚN \$180

En salsa verde picosita con pepino, mango y cebolla morada. Acompañado con tostadas.

#### POKE BOWL \$160

Bowl con arroz, atún fresco o salmón, fruta, vegetales frescos y ajonjolí.

#### HAMBURGUESA DE PORTOBELLO \$150

Pan artesanal, portobello asado, relleno de queso de cabra, cebolla caramelizada.

#### HAMBURGUESA NUNU'S \$170

Pan artesanal, carne de res y tocino, cebolla caramelizada y costra de queso.

#### PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE JAMAICA \$170

Rellena de variedad de quesos con semillas y acompañada de verduras de la estación.

#### SALMÓN EN SALSA DE MANGO \$200

Con tierra de semillas y verduras de la estación.

#### POLLO CRUNCH \$120

Tiras de pollo empanizadas y acompañadas con un dip cremoso.

#### NACHOS \$120

De chili con carne, bbq de la casa, guacamole y tierra de tocino.

#### ENSALADA CAPRESSE \$130

Jitomate bola fresco, queso mozzarella, hojas de albahaca. bañada en pesto y vinagre balsámico.

#### ENSALADA JARDÍN \$140

Pechuga de pollo asada, mix de lechugas, jitomate cherry, fruta de temporada, germinado y aderezo miel mostaza.

#### PASTA AL POMODORO O ARRABIATTA \$130

En salsa pomodoro fresca o arrabiatta, servida con parmesano.

#### PASTA AL PESTO \$180

Con Salmón y costra de parmesano.

#### EXTRAS

Queso de cabra \$20

Queso parmesano \$20

Queso mozzarella \$30

Tocino \$30

Pechuga de pollo a la plancha \$40

Salmón \$60

Atún sellado \$50

.Si eres alérgico a algún alimento por favor coméntalo con tu mesero.

.Todos nuestros alimentos son preparados al momento, el tiempo de espera es de 10 a 15 minutos.

# ARTESANO

## COCINA HONESTA

### POSTRES Y BEBIDAS



#### AFFOGATO \$70

Una bola de nuestros helados y un espresso.

#### BROWNIE CON HELADO \$ 80

Acompañado con una bola de nieve de coco o helado de la casa.

#### NIEVE DE COCO \$40

La tradicional, con trocitos de coco.

#### CREMOSO DE ROSAS \$80

Panacota cremosa de frutos rojos y pétalos de rosas.

#### REBANADA DE PASTEL \$80

Pregunta disponibilidad de sabores.

#### CAFÉ DE OLLA \$30

Con canela y endulzado con miel de piloncillo.

#### CAFÉ AMERICANO \$40

Gourmet de máquina

#### ESPRESSO \$40

Gourmet de máquina

#### CAPUCHINO \$47

Puedes pedir como extra leche de Almendra, coco o soya.

#### MALTEADA DE CHOCOLATE \$50

#### TÉ MATCHA \$60

Puedes pedir como extra leche de almendra, coco o soya.

#### TÉ CHAI \$50

Preparado artesanalmente

#### TÉ \$35

Variedad de infusiones

#### Agua del día \$25

#### Botella de agua \$20

#### Botella de agua mineral \$30

#### Boing diferentes sabores \$30

#### Refrescos variedad \$30

#### Cervezas \$35

#### Mezcal \$80

#### Tequila \$80

#### Copa de vino \$90

#### Cóctel especial del día \$120

#### SHOOT'S ENERGÉTICOS \$30

Preparados al momento con ingredientes naturales que te aportan vitaminas y nutrientes.

#### JUGOS NATURALES \$40 - \$60

Del día, pregunta por nuestra variedad y sus beneficios.

#### SMOOTHIES \$50

Pregunta por nuestra variedad de combinaciones y beneficios.

#### EXTRAS

Alimento líquido vegetal (leche de almendra, coco o soya) \$15

Espirulina \$25

Maca \$25

Granola \$15

Scoop de proteína \$30

Miel orgánica \$15

Mantequilla de cacahuete \$15

Nibs de cacao \$15

Bola de nieve o helado \$25

.Si eres alérgico a algún alimento por favor coméntalo con tu mesero.

.Todos nuestros alimentos son preparados al momento, el tiempo de espera es de 10 a 15 minutos.