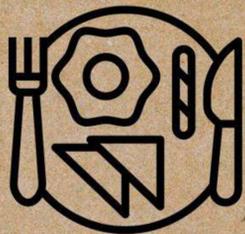


TÒH

BRUNCH

---

CADA MAÑANA ES UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA DISFRUTAR



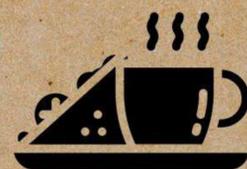
# B R U N C H

CADA MAÑANA ES UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA DISFRUTAR

## T O H

### DULCES

---



- PAN Y MERMELADA ..... \$85
- TOSTADA FRANCESA Y MOUSSE DE COTTAGE .....\$185  
Berlinesa frita saborizada con un concentrado de especias aromáticas, acompañada de un mousse de queso cottage, compota de frutos rojos y frutas de temporada, decorado con brotes de amaranto y menta fresca.
- FRUTAS DE TEMPORADA Y ARROZ INFLADO .....\$120  
Frutas mixtas tropicales (melón, sandía, piña, mango, mamey y caimito) acompañadas de yogurt griego, reducción de maracuyá y arroz inflado saborizado con limón eureka, decorado hojas de menta y flores comestibles
- HOT CAKES (RECETA ESPECIAL) .....\$195  
Esponjosos hotcakes, acompañados de una crema de plátano flameados con un sirope de ron, compota de manzana decorado con hojas de amaranto.
- PARFAIT .....\$110  
Chia hidratada en leche de coco, sirope natural, yogurth con taro, compota de frutos rojos y fresas frescas decorado con flores.
- HOT CAKES TRADICIONALES .....\$120
- PLATO DE FRUTA (DEL DÍA) .....\$100

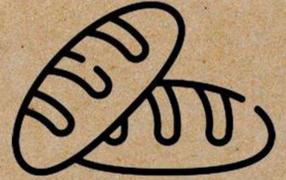
B R U N C H

CADA MAÑANA ES UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA DISFRUTAR

T O H

## PANES SABORIZADOS

---



- BRIOCHE Y HUEVO ESPONJOSO .....\$180  
Pan de hamburguesa tipo brioche acompañado de una mayonesa de la casa, huevo esponjoso con carne ahumada de temozón y cebollín, gratinado con queso cheddar, guarnicionado con chips de papa.
- TOAST DE AGUACATE Y HUEVO .....\$175  
Hogaza de pan de masa madre crujiente acompañado de un puré de aguacate y huevo revuelto, ensalada de hojas picantes y aderezo de mostaza dulce.
- CROQUE MONSIEUR .....\$220  
Pan brioche dorado con mantequilla, relleno de carne de temozón, queso asadero, saborizado con una bechamel de chaya gratinado, guarnicionado con mermelada de tomates, acompañado con chips.
- SANDWICH DE PASTRAMI .....\$260  
Pan de hogaza, acompañado con una mayonesa de pimienta negra, chocrut artesanal, mostaza antigua en grano, laminas de pastrami, acompañado de pepinillos y papas a la francesa.



## PRINCIPALES

---



- CAZUELITA DE HUEVO Y ALBÓNDIGAS .....\$245  
 Cazuelita de salsa verde acompañado de albóndigas de camarón, acompañado con dos huevos tiernos cocinados en la misma salsa, aguacate y requesón, guarnicionado con pan de masa madre, decorado con cilantro recio.
- HUEVOS AL GUSTO .....\$135  
 Huevo revuelto con jamón, tocino o a la mexicana (a su elección), divorciados, rancheros.
- CHILAQUILES SUIZOS .....\$190  
 Totopos de maíz saborizados con salsa verde, tasajo de res, queso doble crema, crema, cebolla morada, frijoles fritos y brotes de cilantro
- ENFRIJOLADAS TOH .....\$145  
 Enfrijoladas a base de salsa de frijol y chipotle, rellenas de queso Oaxaca, acompañadas de salsa de chicharrón, decorado con crema, queso fresco, cebolla blanca curtida, cilantro y pétalos comestibles.
- HUEVOS BENEDICTINOS .....\$210  
 Huevos benedictinos pochados a la perfección, acompañado de lomo canadiense sellado, bañado en una salsa holandesa de chile xcatic, guarnicionado con una ensalada de pepino local, cilantro y hojas picantes, decorado con polvo de tomate y aros de cebolla cambray.



## JUGOS

VERDE / NARANJA / ZANAHORIA + NARANJA / PIÑA + MANGO

\$65



## SMOOTHIES

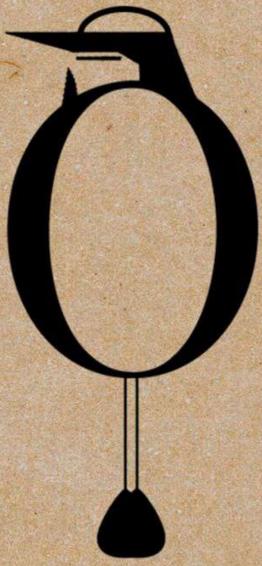
MANGO / BERRIES / MANZANA / PIÑA

\$80



## CAFÉ

AMERICANO .....	\$50
CAFÉ REFIL .....	\$70
CAFÉ DE MAQUINA .....	\$55
ESPRESSO.....	\$60
CAPUCCINO .....	\$70
CAPUCCINO GUANAMÉ .....	\$120
CAPUCCINO LICOR 43 .....	\$120
ESPRESSO DOBLE .....	\$90
LATTE .....	\$70
CAPUCCINO FRÍO.....	\$70
FRAPPÉ .....	\$70



# BRUNCH

CADA MAÑANA ES UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA DISFRUTAR