

SAGRADO
FILEMÓN

MUNCHIES





DESAYUNOS

los servimos de 7:30 a 14:00 H

FRUTA CON MIEL DE ABEJA	\$60
YOGURT CON GRANOLA Y FRUTA Yogurt griego, mermelada de café, fruta de temporada. *CONTIENE NUECES.	\$131
ARROZ CON LECHE Arroz con leche cremoso, bruleado, mermelada de café y fruta de temporada.	\$157
WAFFLE CON MERMELADA Waffle de masa laminada con mermelada de temporada.	\$70
PAN FRANCÉS Pan de yema + vainilla, mantequilla de cítricos, fruta de temporada y jarabe de piloncillo.	\$175
PANQUEQUES Panqueques esponjositos, compota de limón fermentado, miel, crema montada y cacao.	\$142
PANQUEQUES SALADOS Con huevo estrellado, tocino y salsa de quesos.	\$180
HUEVITOS EN SALSA Salsa de tomate, chile guajillo y chile morita, huevos estrellados, quesos y quelites. *REBANADAS DE PAN.	\$165
HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA EJUTECA *CON REBANADAS DE PAN.	\$120
SÁNDWICH DE HUEVO Y AGUACATE Pan fermentado con maíz (<i>tipo english muffin</i>) huevo revuelto, aguacate, cebolla encurtida, mayo de ajo y quelites. *PAPAS FRITAS.	\$176
TARTA DE HUEVO Tipo Quiche, con tocino, cebolla caramelizada, quesos y ensalada.	\$180
CHURRO DE DESAYUNO Churro frito de papa, huevo revuelto, tomates lactofermentados asados, queso suave semi maduro y quelites.	\$165
PIZZAYUNO Masa fermentada con maíz, salsa de tomate, queso, huevo, tocino, cebolla caramelizada y quelites.	\$160



BOTANUQUIS

únicamente de 14:00 a 21:00 H

TAPA DE MILANESA

\$145

Pan tostado, salsa de tomate picosita, pollo empanizado, parmesano, limón asado.

PASTA RELLENA DE COL FERMENTADA

\$115

Pasta fresca, mix de quesos, salsa de mantequilla picosita, queso parmesano, almendra.

PURÉ DE GARBANZO CON BETABEL Y POLLO FRITO

\$156

*ACOMPÑADO CON PAN

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN PRENSADO

\$158

Masa de maíz frita, quesillo, epazote, pasta de frijol, aguacate, y quelites, con salsa verde.

JOCHO CON MASA DE PIZZA

\$150

Pizzeta con pesto, salchicha de res y cerdo, queso, aderezo de chile tuxta y quelites.

TOSTADA DE QUESO DE PUERCO

\$93

Tostada de maíz, pasta de frijol, aguacate, tomate, nopales lactofermentados asados y quelites.

COLIFLOR ROSTIZADA

\$158

Con sikilpak, pepitas y quelites.

PASTA CON BARBACOA

\$150

Pasta fresca, barbacoa, queso istmeño, pasta de frijol, reducción de consomé.



MUNCHIES

Disponibles toda el día

SÁNDWICH DE BARBACOA

\$210

Barbacoa de res y costra de quesos en rebanadas de hogaza, con consomé.

SÁNDWICH DE POLLO FRITO

\$198

Pollo frito, aderezo de mostaza, oreja de león, pepinillos y cebolla encurtida, quelites, dentro de un bollo de brioche.

SÁNDWICH DE QUESOS

\$175

Costra de quesos, queso ahumado, quesillo, queso Chester y parmesano, en Focaccia, con sopa de tomate.

SÁNDWICH DE CROQUETA DE GARBANZO

\$160

Aderezo de jicama, tomate deshidratado y quelites, dentro de un pan brioche.

se puede hacer vegano

WAFFLE DE POLLO FRITO

\$180

Waffle de masa laminada, pollo frito, ensalada de col y reducción de piloncillo picosito.

SÁNDWICH DE CHAMPIÑONES Y JALAPEÑO

\$190

Champis y jalapeño salteados con ajo, queso fundido dentro de Focaccia con verduras en escabeche.

TORTA DE CHICHARRÓN

\$215

Chicharrón de porkbelly, aguacate, cebolla y cilantro dentro de una ciabatta y salsa verde.

SÁNDWICH DE HONGOS *Vegano :)*

\$210

Hongo frito, aderezo de hoja santa, tomate asado, zanahorias fermentadas picositas y quelites.

JOCHO

\$185

Salchicha de res y puerco, mayo de chintextle, col fermentada picosita en brioche y papas fritas.

HAMBORGUESA

\$215

"Smash burguer", aderezo de chile de agua fermentado, oreja de león, cebolla caramelizada, pepinillos y queso de oveja dentro de un brioche.

*ENSALADA O PAPAS FRITAS.



*Todo todiiito el día
servimos estas chingonías*

PIZZAS Y ENSALADAS

PIZZA CARNÍVORA

Salchicha ejuteca o pollo frito o barbacoa o chicharrón de porkbelly.

\$225

PIZZA DE QUESOS

Queso Chester, queso ahumado, quesillo y queso parmesano.

\$185

PIZZA DE HUITLACOCHES Y VEGETALES

Huitlacoche salteado, vegetales, flor de calabaza, y pepitas de calabaza.

\$195

ENSALADA DE BERROS

Berros, habas, miltomate, crotones y aguacate.

\$148

ENSALADA DE LECHUGA ASADA

Lechuga, y verduras asadas, aderezo de ajonjolí, queso parmesano.

\$145

se puede hacer vegano

ORDEN DE PAPAS

//Papa cambray frita, rub rojo de paprika, mayonesa de ajo.

//Papas francesas delgadas, rub de ajo negro, mayonesa.

\$ 53

POSTRES

TARTA DE FRESA

Base de tarta de maíz con cacahuete, fresa, crema montada y cacao.

\$80

ARROZ CON LECHE

Arroz con leche bruleado, frutos rojos, mermelada de café y ralladura cítrica.

\$64

SÁNDWICH HELADO

Masa frita, helado de kalamata y nueces garapiñadas.

\$60

TARTA DE CACAO PATAXTLE Y FRIJOL

Base de tarta de maíz con cacahuete, helado de frijol y crema de pataxtle.

\$68

BEBIDAS

BEBIDAS SUAVECITAS

con leche

*Puede ser
caliente o frío*

Chai Latte	\$80
TÉ NEGRO+ESPECIAS+PILONCILLO	
Matcha latte	\$80
Golden milk	\$65
ÓRUCUMA+JENGIBRE+ESPECIAS+MIEL DE ABEJA	

INFUSIONES HERBALES

\$40

Poleo
Pitona
Manzanilla

BEBIDAS REFRESCANTES

Té helado	\$60
TÉ NEGRO+JUGO DE NARANJA	
Cáscara fizz	\$70
CÁSCARA DE CAFÉ+LIMÓN+AGUA MINERAL	
Horchata de manzanilla	\$60
ALMENDRAS+LECHE DE AVENA+MIEL DE ABEJA	
Matcha soda	\$85
ÓLEO DE PIÑA+SODA DE JENGIBRE	
Agua mineral	\$40
Suerito de agua mineral	\$55
Jugo del día	\$35

FERMENTOS

Limonada rosa	\$80
LIMÓN EUREKA+FRESA	
Kombucha	\$60
Hidromiel	\$80
Gingerona	\$80
SODA DE JENGIBRE	
Cueni cueni	\$80
TEPACHE	

BATIDOS FRÍOS

Licor de café	\$100
Fresa y chocolate	\$80
Café de olla	\$80
Apapacho	\$85

BEBIDAS CON PIQUETE

COCTELES

Guayacán.....	\$130
RON, PIÑA Y COCO. ** LÁCTICO, FRESCO Y CÍTRICO.	
Bugambilia.....	\$120
MEZCAL, VERMUT, DURAZNO Y ROSAS. ** FLORAL, REFRESCANTE Y DULCE.	
Cafeto.....	\$100
BRANDY, LICOR CASERO DE CAFÉ, ESPRESSO, FRAMBUESA Y MENTA.	
** INTENSO, FRESCO, CREMOSO.	

CERVEZAS

Punta cometa.....	\$85
GERMAN PILS	
Rey Oh! Baby.....	\$85
AMERICAN PALE ALE	
Boy Stout.....	\$85
OATMEAL STOUT	
Apasionada.....	\$85
AMERICAN PALE ALE CON MARACUYÁ	
Atolondrada.....	\$85
SWEET STOUT CON MAÍZ	
Corona.....	\$40
Victoria.....	\$40

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Vermut tonic.....	\$120
VERMUT “DE LA CASA”	
*** recomendación de la casa:	\$130
pídelo sucio con cold brew	







