



MENU

Bowl de Fruta

\$325

Fruta de temporada con tapioca y yoghurt griego, granola orgánica, praliné de pistache y mermelada de naranja

French Toast

\$320

Con compota de frutos rojos, queso mascarpone, miel de maple y fruta de temporada

Bagel Limoncello

\$280

Servido con queso mascarpone, fresa, frambuesa, plátano y melón bañados en un shot de limoncello casero

Bagel al salmone

\$295

Bagel dorado, queso crema, pepino persa, cebolla morada, eneldo, alcaparras fritas y salmón curado

Huevos al modo mío

\$280

Huevos estrellados, revueltos o pochados acompañados de tocino, salchicha y hash brown.

Omelette ai funghi

\$295

Queso mozzarella y hongos cremini acompañado de salchicha tocino y papa hash brown

Omelette alla Caponata

\$295

Queso mozzarella y caponata siciliana de berenjena, calabacita, cebolla y pimiento morrón

Focaccia Limonetto

\$295

Mortadella, burrata, crema de papa, pesto de pistache y ralladura de cáscara de limón

BLT

\$295

Pan rústico de masa madre con tocino, jitomate heirloom y lechuga

Focaccia Caponata

\$230

Con caponata siciliana de berenjena, calabacita, pimiento morrón y cebolla

Panino Taormina

\$275

Baguette de masa madre con prosciutto, mozzarella y jitomate.

Panino Estivo

\$295

Chapata con queso taleggio, salami, tomates secos y pesto trapanese

Tagliere Salumi e Formaggi

\$600

Tabla de charcutería y quesos italianos acompañados de mermelada

Especialidades

Chilapibiles by Pezuña

\$395

Chilaquiles rellenos de auténtica Cochinita Pibil, realizada por nuestro colaborador Pezuña, cocinada en horno PIB por más de 12 horas con ingredientes originales de Yucatán
Opción de salsa verde o roja

Huevos en Cazuela alla napoletana

\$280

Huevos en cazuela con salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella ahumado

Avocado Toast

\$285

Pan rústico de masa madre, guacamole, aioli de kalamata, tomate cherry, toque de chile pepperoncino, dos huevos pochados, ensalada de la huerta y pepita de calabaza.

EXTRAS

Aguate

\$60

Tocino

\$75

Huevo

\$40

Salchicha

\$45

Salmón

\$120

LLIMONETTO





DOLCE GUSTO

Chocolatin	\$55
Croissant	\$45
Croissant de Pistache	\$65
Croissant de limón	\$65
Panque de plátano	\$70
Pie de manzaa	\$75
Cannoli	\$75
Roll de Canela	\$65
Tiramisù de pistache	\$110
Brownie	\$75
Galleta Chocolate Chip	\$45
Blueberry Muffin	\$55
Danés de mascarpone y mermelada	\$85

BEBIDAS

Smoothie Tropical	\$155
Mango & coco con la leche de su preferencia	
Smoothie Rojo	\$155
Fresa y frambuesa con la leche de su preferencia	
Smoothies	\$145
Mango, coco, fresa o frambuesa	

Jugo	\$60
Naranja, toronja, piña o verde	
Espresso	\$55
Espresso Doble	\$70
Americano	\$70
Latte	\$85
Capuccino	\$85
Chai Latte	\$95
Agua Hethè 750ml	\$110
Agua mineral Hethè 750ml	\$110
Red Bull	\$65
Refrescos	\$50

CERVEZA

Negra Modelo	\$90
Modelo Especial	\$90
Corona	\$80
Pacífico	\$80
Fat Tuna, cerveza artesanal	\$140
Lager, Red Ale or Skinny	

CÓCTELES

Mimosa	\$190
Hugo Spritz	\$250
Aperol Spritz	\$250
Bloody Mary	\$250

LLIMONETTO

