



BEBIDAS**CAFÉ****FRÍAS**

COLDBREW	70
ESPRESSO TONIC	65
LATTE	60
SHAKERATTO	65
OLLA LATTE	65
CHAI	65
CHAI DE PLÁTANO	65
DIRTY CHAI	65
CHOCOLATE	65
MOKA	65
MATCHA	65
TARO	65

CALIENTES

ESPRESSO	45
CORTADO	45
ESPRESSO AMERICANO	45
FLATT WHITE	55
LATTE	55
CAPPUCCINO	50
CHOCOLATE ORGÁNICO	55
CAFÉ DE OLLA	55
OLLA LATTE	60
CHAI	60
CHAI DE PLÁTANO	60
MATCHA	60
MOKA	60
TÉ	60
TARO	60

Spritz Menú

APEROL SPRITZ Aperol, vino espumoso y Topo Chico Mineral.	190
PRIMO SPRITZ Primo aperitivo, espumoso y Topo Chico Mineral.	190
HUGO SPRITZ Vodka Skky, St. Germain, vino espumoso y Topo Chico Mineral.	190
ATLANTE SPRITZ Ginebra Condesa Sahumerio, durazno, vermouth extradry y Topo Chico mineral.	190
CAMPARI SPRITZ Campari, Cinzano Prospritz, toronja y Topo Chico Mineral.	190

Cervezas

INDIO VERDE La michelada lúcida con salsas verdes de jalapeño, sal ahumada y cilantro.	60
CARTA BLANCA	50
AMSTEL ULTRA	50
ESTRELLA DE GALICIA	90
RREY MEXICAN IPA	110
RREY KOLSCH	110



LUCIDO

Margaritas

MARGARITA MICTLÁN 190
Mezcal Verde Amarás, cordial de tamarindo con tomillo y sal de hoja de aguacate.

MARGARITA MICTECA 190
Mezcal Verde Amarás, cordial de jamaica especiada y sal de chiles secos.

Mocktails

SOL DE FUEGO 120
Cordial de jamaica con chipotle y Topo Chico.

AGUA DE LUNA 120
Cordial de moras y albahaca morada con agua tónica

SUEÑO LÚCIDO 120
Cordial de tamarindo y tomillo, bitter de cacao y Topo Chico mineral.

Otros

COCA COLA REGULAR 40
COCA COLA LIGHT 40
COCA COLA ZERO 40
FRESCA 40

LIMONADA 40
Natural/Mineral

MOOW 100
TOPO CHICO HARD SELTZER 70
Preguntar por variedad

Cervezas

INDIO VERDE 60
Cerveza bañada en polvo verde de jalapeño y cilantro

CARTA BLANCA 50
AMSTEL ULTRA 50
ESTRELLA DE GALICIA 80

BAR

Signature Cocktails

COCTELES DE LA FLOR Y EL CANTO

DRY MARTINI SILVESTRE	190
Ginebra Larios, Vermouth extra seco, pepino verde, y pepinillo encurtido.	
NEGRONI TOLTECA	200
Ginebra Bulldog, Campari, Vermouth Rosso y orégano de la sierra.	
OLD FASHIONED	200
Jim Beam, cacao, bitter angostura y jarabe simple.	
AVIATION QUETZAL	200
Ginebra Larios, cereza maraschino, violetas, lavanda y limón amarillo.	
MOJITO NAHUAL	190
Ron Havana 3, epazote, hierbabuena y lima maya.	
BRAMBLE XOLOTL	200
Ginebra Beefeater Pink, limón amarillo, grosellas y tomillo.	
MEZCAL MULE	200
Montelobos espadín, jenjibre, lúpulo, limón verde y espuma de sal ahumada en manzano.	
VAMPIRO TONATIUH	190
Tequila Arete blanco, sangrita de la casa, chiles secos, limón verde y sal de aguacate.	
ESPRESSO MARTINI	190
Skyy Vodka, mantequilla de elote, licor de elote, espresso y totemoxtle.	
CARAJILLO LÚCIDO	190
Licor Libor, jarabe de olla, espresso de la casa y palanqueta de cacahuate.	
NAKED AND XOCHITL	200
Mezcal Verde Amarás, licor de hierbas, amaranto, Aperol y limón verde.	
PENICILLIN OLLIN	200
Whisky Toki, jenjibre, piloncillo, limón amarillo y Talisker.	

BEBIDAS

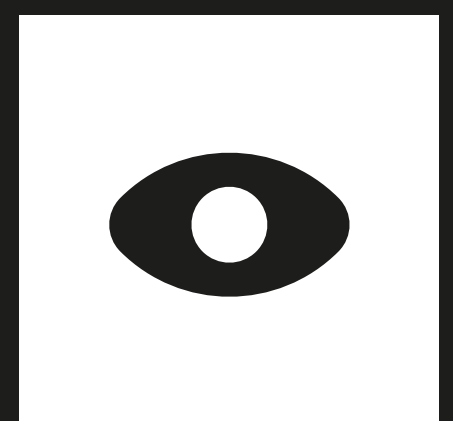
Signature

- LATTE LAVANDA** 90
Leche a elección, oleo de naranja
espresso de la casa
- TOLTECA TONIC** 90
Infusión de cáscara de café, menjurge
de guayaba y fresa.
- CACAO TOFFEE LATTE** 90
Toffee casero a base de cacao orgánico,
leche a elegir y espresso de la casa.
- MATCHA CON FRESA** 90
Menjurge de fresa, leche a elegir
y matcha orgánico.
- LIMONADA DE CAFÉ** 90
Menjurge de cáscara de limón amarillo,
Topo Chico Mineral y espresso.

Métodos Manuales / Filtrados

- CHEMEX** 70
- V60** 70
- PRENSA FRANCESA** 70

Pregunta por los cafés invitados



Alimentos **DÍA**

CHILAQUILES LÚCIDOS

180

Totopos de maíz crujiente, bañados en salsa tatemada sobre frijol Etix y queso muy fresco y cremoso, crema ácida y cilantro. (Extra aguacate \$30)

Topping a elegir:

Chicharrón verde.

Vegetales asados.

Huevos estrellados.

TACOS CUNA

120

Orden mixta de 4 tacos en tortilla recién hecha de maíz azul de la región, rellenos de carnitas de puerco y frijol Etix con quesillo, acompañados de jardín de verdura y salsas.

TODO EL DÍA

PAN & NATA

130

Boulé de arándanos con nata natural, mermelada de jamaica con un toque de chile guajillo y salsa macha de la casa.

QUESO DE ACELGA

140

Queso fresco envuelto en hoja de acelga, asado con mantequilla de ajo/tomillo, miel de chiles y coronado con tiras deshidratadas de guajillo en aceite extravirgen.

ZANAHORIAS SILVESTRES

140

Pequeñas zanahorias asadas en vinagreta de miel, hierbas y limón, coronadas con queso feta y romero.

CREMA CAMPESINA

150

Crema de espinaca, perejil y chalota con tomates y cubos de queso asados, aceite de cebollín y totemoxtle, acompañado de pan tostado.

TETELA MULLI

140

Tetela en mezcla de maíces rellena de barbacoa de short rib y montada sobre una salsa de reducción de fondo de res y verduras, coronadas con brotes y cebollas.

DOBLADAS (A escoger 2) 180

- Rellena de pollo con mole xiqueño de chile chilhuacle negro.
- Rellena de queso cremoso, bañado en pipian totolin de pistache.
- Rellena de deshebrada de res en adobo, sobre salsa de frijol, chiles y maíz.

ENTOMATADAS DE HUAXMOLLI (3) 160

Tortillas de masa amarilla rellenas de pasta cremosa de queso, espinacas y elotes dorados, bañadas en nuestra salsa Huaxmolli de tomates semidulces y chiles verdes, coronadas con crema ácida, queso cotija y cilantro.

TLACOYO DE POLLO 150

Tlacoyo de maíz fresco, relleno de pechuga de pollo, sobre salsa de coachala, coronado con queso cotija, aros de cebolla morada, crema ácida y cilantro silvestre.

BOMBAS (2) 190

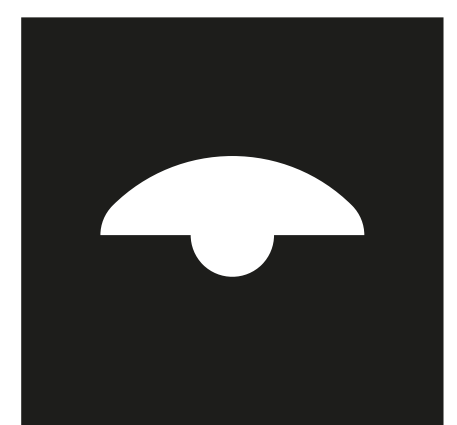
Pan Torreón relleno de chile ancho y guajillo, quesillo fresco, milanesa de res, alioli dijon, frijol refrito y aguacate. Acompañados de chips.

TACOS POR PIEZA (15CM) 90

- Muslo de pollo y piña asada, aderezo de ceniza y cebolla.
- Salpicón fresco de res con verduras crujientes, rábano y cilantro sobre hoja santa.
- Mollejas fritas en limón tlaolí, cubos de aguacate, mezcla de col con pico de gallo y coronado con chicharrón de chiles.

HUARACHE MAÍZ ROSA POR PIEZA (17CM) 150

- Choriqueso sobre base de frijol Etix, jardín de verduras con cebolla encurtida y cilantro.
- Chicharrón crujiente, quesillo fresco, jardín de verduras con cebolla encurtida y cilantro.
- Hongos salteados en mantequilla, miel y perejil, base de frijol etix, queso fresco y jardín de verduras con cebolla y cilantro.



Postres

TARTA DE CASTILLA **175**

Tarta rellena de mouse de chocolate y nueces de Castilla.

TARTA DE QUEXO **175**

Tarta de queso cremoso en una base de crumble de vainilla y glasé de frutos de temporada.

XOKOKI **140**

Panacota de yogurt y leche de soya, acompañado de frutos del bosque y un crumble de piloncillo, cacao, maíz y canela.

PANQUÉ DE ELOTE **175**

Panqué de harina de maíz y elote dorado en mantequilla cubierto de nueces de castilla y bañado en salsa de dulce de leche.

CROISSANT DE AVELLANAS **75**

Croissant casero relleno de crema de avellanadas y puntas cubiertas de chocolate.

GALLETA DEL BOSQUE **45**

Galleta de mantequilla de frambuesa con ralladura de limón amarillo, relleno cremoso y piel de frutos rojos.

