

Panadería / Bakery

MUFFIN DE BLUE BERRIES	\$45	BLUEBERRY MUFFIN
BISQUETS CON MERMELADA (2 PZ)	\$49	BISCUITS WITH JAM (2 PCS)
CROISSANT SIMPLE	\$45	PLAIN CROISSANT
CROISSANT RELLENO Con chocolate o mermelada de fresa y queso crema	\$49	STUFFED CROISSANT With chocolate or strawberry jam, and cream cheese
CHOCOLATÍN	\$49	CHOCOLATIN
ROL DE CANELA Glaseado de philadelphia o chocolate	\$55	CINNAMON ROLL With cream cheese icing or chocolate glaze
PAN TOSTADO CON MERMELADA	\$29	TOAST WITH JAM

Postres / Desserts

TARTA DE MANZANA Tarta de manzana verde servida con crema de caramelo y gelato de mascarpone	\$135	APPLE TART Green apple tart, served with caramel cream and mascarpone gelato
MON CHERI Pastel de triple chocolate con un toque de café	\$135	MON CHERI Triple chocolate cake with a touch of coffee
RED VELVET Pastel de terciopelo rojo relleno de queso crema servido sobre mermelada de frutos rojos	\$145	RED VELVET Red Velvet cake stuffed with cream cheese and served with homemade red fruit jam
GELATO Copa de helado con frutos rojos	\$125	GELATO Ice cream with red berries
COOKIE TART Masa de galleta con chispas de chocolate horneada y servida con helado de vainilla	\$135	COOKIE TART Chocolate chip cookie dough baked and served with vanilla ice cream

Desayunos / Breakfast

<p>PARFAIT Copa de yogurt con granola, manzanas verde y roja</p>	<p>\$129</p>	<p>PARFAIT Yogurt with granola and apples</p>
<p>FRUTA Bowl de frutas de temporada, servido con yogurt, granola y miel</p>	<p>\$99</p>	<p>FRUIT PLATE Fresh seasonal fruit Served with yogurt, granola, and honey</p>
<p>QUICHE DEL DIA Tarta horneada a base de huevo servida con ensalada</p>	<p>\$129</p>	<p>QUICHE OF THE DAY Baked egg tart with ingredient of the day and served with salad</p>
<p>PETITE DEJENEUR 2 huevos estrellados servidos con papas hashbrown, chorizo argentino, tocino ahumado, jamón york y muffin inglés</p>	<p>\$225</p>	<p>PETITE DEJEUNER 2 fried eggs served with hash browns, Argentine chorizo, smoked bacon, York ham, and an English muffin</p>
<p>CHEZ AME 2 huevos estrellados o revueltos servidos con frijoles de olla, waffles, salchicha, champiñones y tomates cherry salteados</p>	<p>\$179</p>	<p>CHEZ AME 2 eggs fried or scrambled served with waffles, beans, sausage, mushrooms and sauteed cherry tomatoes</p>
<p>HUEVOS AL GUSTO 2 huevos estrellados o revueltos + 1 ingrediente (vegetales, champiñones o jamón), acompañados con frijoles refritos y pan de caja Ingrediente extra \$15</p>	<p>\$165</p>	<p>EGGS 2 eggs made to order + 1 ingredient (vegetables, mushrooms or ham) served with refried beans and bread Extra ingredient \$15</p>
<p>OMELETTE Omelette de 3 huevos con queso + 1 ingrediente (vegetales, champiñones o jamón) y una guarnición a elegir Ingrediente extra \$15</p>	<p>\$185</p>	<p>OMELETTE 3-egg omelette with cheese + 1 ingredient (vegetables, mushrooms or ham) and a side of your choice Extra ingredient \$15</p>
<p>MEXIQUE Bowl con 2 huevos estrellados sobre tostadas con frijoles, cubiertos con salsa de guajillo, servidos con plátano macho frito chorizo ranchero y aguacate</p>	<p>\$185</p>	<p>MEXIQUE 2 fried eggs served over toast with beans, covered with guajillo sauce, and served with fried plantains, chorizo and avocado</p>
<p>ENCHILADAS SUIZAS Enchiladas de pollo cubiertas con cremosa salsa suiza, gratinadas con queso, servidas con cebolla y cilantro</p>	<p>\$179</p>	<p>ENCHILADAS SUIZAS Chicken enchiladas covered with melted cheese served with onion and cilantro</p>

Desayunos / Breakfast

CHILAQUILES ROJOS

Tortillas fritas cubiertas con salsa de tomate, cebolla, queso fresco, crema, cilantro y 2 huevos o pollo.

\$179

CHILAQUILES ROJOS

Tortilla chips covered in tomato sauce, onion, farmer's cheese, cream and cilantro and your choice of chicken or 2 eggs.

CHILAQUILES MOTULEÑOS

Tortillas fritas cubiertas en salsa de tomate servido con 2 huevos estrellados, jamón, queso, crema, cebolla, cilantro y plátano macho frito, acompañados de frijoles refritos.

\$189

CHILAQUILES MOTULEÑOS

Tortilla chips covered in tomato sauce served with 2 fried eggs, ham, cheese, cream, onion, cilantro and fried sweet plantains served with refried beans.

COCHINITA

Torta de cochinita, frijoles refritos, cebolla encurtida, cilantro y chile habanero.

\$145

COCHINITA

Cochinita (pork) sandwich, with refried beans, pickled onions, cilantro, and habanero peppers.

FRENCH TOAST

Pan Francés con canela servido con frutos rojos, azúcar glass, crema batida y miel.
* Prúebalo con Helado.

\$145

FRENCH TOAST

Cinnamon French toast served with berries, powdered sugar, whipped cream, and honey.
* Try it with ice cream.

MARIE

Orden de Waffles o Pancakes con crema batida, frutos rojos, mermelada, ralladura de limón y jarabe de maple.

\$135

MARIE

Waffles or Pancakes served with whipped cream, berries, jam, lime zest, and maple syrup.

AVOCAT

Sandwich de Waffle con aderezo Xcatic jamón, queso, hojas verdes y aguacate
*Guarnición a elegir

\$179

AVOCAT

Waffle sandwich with Xcatic dressing, ham, cheese, leafy greens, and avocado
*Side of your choice

CROQUE MONSIEUR

Brioche cubierta de salsa bechamel con parmesano, queso gratinado y jamón york.

\$195

CROQUE MONSIEUR

Brioche covered with bechamel sauce with parmesan, shredded cheese, and ham.

TOAST DE AGUACATE

Pan de la casa con aguacate, queso de cabra, tomates cherry, aceite de oliva y germinado de alfalfa. *Guarnición a elegir

\$165

AVOCADO TOAST

Homemade toasted bread with avocado, goat cheese, cherry tomatoes, olive oil, and alfalfa sprouts.
*Side of your choice

CROISSANT SERRANO

Croissant relleno de jamón serrano, salsa bechamel y tomates salteados con aceite de albahaca. *Guarnición a elegir

\$165

SERRANO CROISSANT

Croissant filled with serrano ham, bechamel sauce and sauteed tomatoes with basil infused oil *Side of your choice

Desayunos / Breakfast

<p>GRILLED CHEESE Sandwich tostado con mantequilla relleno de quesos y tocino, servido con salsa de tomate. *Guarnición a elegir</p>	<p>\$185</p>	<p>GRILLED CHEESE Cheese and bacon sandwich grilled with butter, served with tomato sauce. *Side of your choice</p>
<p>BREAKFAST BURGER Hamburguesa de 4oz high choice, jamón, huevo, queso, mayonesa, lechuga y mermelada de cebolla, servida con papas gajo.</p>	<p>\$225</p>	<p>BREAKFAST BURGER 4oz choice beef hamburger, ham, egg, cheese, mayonnaise, lettuce and caramelized onions, served with potato wedges.</p>
<p>BAGUETTE O BRIOCHE SANDWICH CLASICO Jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa chipotle *Guarnición a elegir</p>	<p>\$149</p>	<p>BAGUETTE OR BRIOCHE SANDWICH Ham, cheese, lettuce, tomato and chipotle mayonnaise. *Side of your choice</p>
<p>BAGUETTE O BRIOCHE SANDWICH SERRANO Jamón serrano, queso, aguacate y tomates rostizados *Guarnición a elegir</p>	<p>\$165</p>	<p>BAGUETTE OR BRIOCHE SANDWICH SERRANO Serrano ham, cheese, avocado and roasted tomatoes *Side of your choice</p>
<p>BAGUETTE O BRIOCHE SANDWICH CHORIZO Chorizo argentino, queso, vegetales rostizados y aderezo xcatic *Guarnición a elegir</p>	<p>\$165</p>	<p>BAGUETTE OR BRIOCHE SANDWICH CHORIZO Argentine chorizo, cheese, roasted vegetables and xcatic dressing *Side of your choice</p>
<p>BAGUETTE O BRIOCHE SANDWICH POLLO Pimientos salteados, pollo, pepino, germinado y aderezo de mostaza dulce *Guarnición a elegir</p>	<p>\$175</p>	<p>BAGUETTE OR BRIOCHE SANDWICH CHICKEN Sauteed bell peppers, chicken, cucumber, sprouts and sweet mustard dressing *Side of your choice</p>

Orden extra / Extra order

Tocino	\$49	Bacon	Chorizo MX	\$39	Mexican Chorizo
Jamón Serrano	\$69	Serrano Ham	Choro ARG	\$79	Argentine Chorizo
Champiñones	\$19	Mushrooms	Aguacate	\$39	Avocado
Jamón	\$25	Ham	Pollo	\$89	Chicken
Huevo	\$15	Egg	Gelato, Helado	\$80	Gelato, Ice cream
Salmón	\$79	Salmon			

Guarniciones / Sides

Papas Gajo	\$29	Potato wedges
Ensalada	\$29	Salad
Vegetales rostizados	\$29	Roasted vegetables

Entradas / Starters

ESPARRAGOS Orden de espárragos	\$75	ASPARAGUS Order of asparagus
ENSALADA CHEZ AME Mix de lechugas, pera, durazno, aderezo de queso de cabra, arándanos deshidratados y nueces	\$155	CHEZ AME SALAD Mixed greens, pear, peaches, goat cheese dressing, dried cranberries and nuts
ENSALADA DE MANZANA Mix de lechugas, manzanas verde y roja, nueces caramelizadas, queso de cabra, aderezo de miel y tomates cherry	\$169	APPLE SALAD Mixed greens, red and green apples, caramelized nuts, goat cheese, cherry tomatoes and honey dressing.
SOPA DE CEBOLLA Tradicional sopa Francesa servida con pan de la casa y gratinada con queso	\$195	ONION SOUP Traditional French soup served with house bread and covered with melted cheese
ALIGOT Cremoso de papa con queso servido con pan de masa madre, chorizo y tomates rostizados	\$245	ALIGOT Mashed potatoes blended with cheese, served with sourdough bread, chorizo, and roasted tomatoes
CAMEMBERT AL GRILL Queso Camembert sellado y gratinado acompañado de tocino y compota de manzana	\$__	GRILLED CAMEMBERT Seared Camembert cheese al gratin served with bacon and apple compote

Plato fuerte / Main course

RATATOUILLE Ragu de vegetales con especias, aceite de albahaca y salsa de tomate	\$235	RATATOUILLE Stewed vegetables with spices, basil-infused oil, and tomato sauce
POLLO MOSTAZA MIEL Pollo marinado en salsa de mostaza con miel y paprika, acompañado de ensalada de la casa	\$265	HONEY MUSTARD CHICKEN Chicken marinated in honey mustard sauce and paprika, accompanied with house salad
CARBONARA Pasta fettuccine en cremosa salsa carbonara con tocino, tomates cherrys rostizados y queso parmesano	\$335	CARBONARA Fettuccine in a creamy carbonara sauce with bacon, roasted cherry tomatoes and parmesan cheese

Plato fuerte / Main course

<p>ALFREDO Spaguetti en salsa blanca cremosa con jamón, champiñones salteados, perejil fresco y queso parmesano</p>	<p>\$279</p>	<p>ALFREDO Spaghetti in a creamy sauce with ham, sauté mushrooms, fresh parsley and parmesan cheese</p>
<p>PESTO Pasta fetuccine cubierta de nuestra salsa de pesto</p>	<p>\$279</p>	<p>PESTO Fettuccine covered with our house pesto sauce</p>
<p>HAMBURGUESA Pan de la casa, carne High Choice 8oz, queso gratinado, cebolla caramelizada, tocino, lechuga y jitomate</p>	<p>\$299</p>	<p>HAMBURGUESA House bread, 8 oz of choice beef, melted cheese, caramelized onion, bacon, lettuce, and tomato</p>
<p>HAMBURGUESA MX Pan de la casa, carne High Choice 8oz, queso gratinado, piña asada, jamón, aguacate, lechuga y jitomate</p>	<p>\$329</p>	<p>MX HAMBURGER House bread, 8 oz of choice beef, melted cheese, grilled pineapple, ham, avocado, lettuce, and tomato.</p>
<p>BURRITO Burrito relleno de frijol, arroz, pimientos salteados, cebolla, queso, pechuga de pollo o arrachera, servido con crema y salsa verde</p>	<p>\$289</p>	<p>BURRITO Burrito filled with beans, rice, roasted bell peppers, onion, cheese, chicken breast or beef, served with cream and green salsa.</p>
<p>POLLO</p>	<p>\$319</p>	<p>CHICKEN</p>
<p>ARRACHERA</p>	<p>\$_____</p>	<p>BEEF</p>
<p>PESCA DEL DÍA Sujeto a disponibilidad</p>	<p>\$_____</p>	<p>CATCH OF THE DAY Subject to availability</p>
<p>RIB EYE Rib Eye de 16oz acompañado de vegetales rostizados y puré de papa</p>	<p>\$649</p>	<p>RIB EYE 16oz Rib Eye served with roasted vegetables and mashed potatoes</p>
<p>FILETE MIGNON Filete Mignon acompañado de vegetales rostizados y puré de papa</p>	<p>\$549</p>	<p>FILET MIGNON Filet Mignon served with roasted vegetables and mashed potatoes</p>
<p>COSTILLAR BBQ Costilla en nuestra salsa BBQ servida con elote rostizado a la mantequilla y vegetales</p>	<p>\$369</p>	<p>BBQ RIBS Ribs in our house BBQ sauce served with roasted corn and vegetables</p>

Plato fuerte / Main course

<p>CAMARONES AL COCO Bowl de camarones empanizados con coco, acompañados de ensalada tropical y una salsa dulce de piña con chipotle</p> <p>CAMARONES AL AJO Camarones marinados al ajo sobre risotto de champiñones y queso</p> <p>BRIOCHE DE LANGOSTA Pan brioche relleno de langosta a la mantequilla, aderezo chipotle con hojas de cilantro, servido con pico de gallo y papas gajo</p> <p>TACOS ESTILO BAJA Tacos de pescado o camarón empanizado acompañados de ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chiles</p> <p>PESCADO \$249 CAMARON \$289</p> <p>QUESADILLAS Clásicas quesadillas de tortilla de harina con queso y una proteína a elegir, acompañadas de salsa de aguacate, lechuga, queso fresco, media crema y pico de gallo</p> <p>POLLO \$275 CAMARON \$369 ARRACHERA \$289</p>	<p>\$379</p> <p>\$375</p> <p>\$ ____</p>	<p>COCONUT SHRIMP Coconut shrimp served with a tropical salad and a sweet pineapple-chipotle sauce</p> <p>GARLIC SHRIMP Shrimp marinated in garlic served over risotto with cheese and mushrooms</p> <p>LOBSTER BRIOCHE Brioche filled with buttered lobster, chipotle dressing, cilantro, and served with pico de gallo and potato wedges</p> <p>BAJA STYLE TACOS Breaded shrimp or fish tacos Served with shredded cabbage, pico de gallo, and chile mayonnaise</p> <p>FISH SHRIMP</p> <p>QUESADILLAS Flour tortillas filled with cheese and a protein of your choice, served with avocado salsa, lettuce, farmer's cheese, cream and pico de gallo</p> <p>CHICKEN SHRIMP BEEF</p>
--	--	---

Orden extra / Extra order

<p>Pollo \$89 Camarones \$80 Aguacate \$40 Puré de papa \$45 Tocino \$45 Bowl papas gajo \$69 Helado \$80</p>	<p>Chicken Shrimp Avocado Mash potatoes Bacon Potato wedges bowl Gelato, Ice cream</p>
--	---

Bebidas / Beverages

CAFÉ AMERICANO	\$50	AMERICAN
AMERICANO REFILL	\$60	AMERICAN REFILL
ESPRESSO DOBLE	\$45	DOUBLE ESPRESSO
CAPPUCCINO	\$69	CAPPUCCINO
LATTE O MOKA	\$69	LATTE OR MOCHA
CHOCOLATE	\$79	CHOCOLATE
AFFOGATO	\$125	AFFOGATO
LECHE ENTERA	\$10	WHOLE MILK
LECHE DESLACTOSADA, ALMENDRA Ó LIGHT	\$12	LACTOSE FREE, ALMOND OR LIGHT MILK
FRAPPÉ CAPPUCCINO	\$89	CAPPUCCINO FRAPPE
FRAPPÉ MOKA	\$95	MOCHA FRAPPE
TISANA FRUTOS ROJOS	\$69	RED FRUIT TISANE
Fresa, mora azul y arándano		Strawberry, blueberry and cranberries
TISANA FRUTOS DORADOS	\$69	GOLDEN FRUIT TISANE
Durazno, piña y mango		Peach, pineapple and mango
TISANA FRUTOS TROPICALES	\$69	TROPICAL FRUIT TISANE
Manzana, kiwi, piña, maracuyá y mango		Apple, kiwi, pineapple, maracuya and mango
TISANA AMORE MIO	\$69	AMORE MIO TISANE
Arándano, fresa, manzana, pétalos de rosa y cereza		Cranberry, strawberry, rose petals and cherry
TE CHAI	\$89	CHAI TEA
Canela, cardamomo, jengibre, té negro y miel		Cinammon, cardamom, ginger, black tea and honey
SMOOTHIE FRESA O MANGO	\$89	STRAWBERRY OR MANGO SMOOTHIE
COCA COLA, ZERO, LIGHT,	\$45	COCA COLA, ZERO, LIGHT,
SPRITE, FRESCA, MANZANITA	\$45	SPRITE, FRESCA, MANZANITA
AGUA EMBOTELLADA	\$35	BOTTLED WATER
AGUA MINERAL PERRIER O TOPO CHICO	\$70	PERRIER OR TOPO CHICO MINERAL WATER
LIMONADA O NARANJADA NATURAL	\$50	LEMONADE OR ORANGE W/NATURAL WATER
LIMONADA O NARANJADA MINERAL	\$55	LEMONADE OR ORANGE W/SODA
JUGO DE NARANJA	\$69	ORANGE JUICE
JUGO VERDE	\$85	GREEN JUICE
AGUA DE SANDÍA	\$50	WATERMELON WATER

Nuestros platillos contienen harina, azúcar, huevo, lácteos y derivados. Precios en Pesos e incluyen el 16% de IVA.
Propina NO incluida.

Our dishes contain flour, sugar, eggs, and dairy.
All prices are in Pesos and include 16% TAX.
Tip NOT included.

Bar / Cocktails

COCTELERÍA / COCKTAILS

MARGARITA TRADICIONAL	\$90
MARGARITA DE MANGO O FRESA	\$90
GIN TONIC CLÁSICO	\$120
GIN DE FRUTOS ROJOS	\$130
MANHATTAN	\$120
PIÑA COLADA	\$100
DAIQUIRI MANGO O FRESA	\$100
COSMOPOLITAN	\$100
MARTINI CLÁSICO O EXPRESO	\$100
BLOODY MERRY	\$100
MIMOSA	\$130
APEROL SPRITZ	\$130
CARAJILLO	\$130
SANGRÍA O TINTO DE VERANO	\$140
MOJITO	\$130
MEZCAL	\$130
WHISKY	\$140
TEQUILA	\$150
RON	\$100
VODKA	\$180
BAILEYS, SAMBUCA JAGERMAISTER	\$110

VINO TINTO / RED WINE

V CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$1,526
PRINCIPATO PINOT NOIR ITALY	\$849
ARROGANT FROG PINOT NOIR	\$786
ARROGANT FROG CABERNET SAUVIGNON	\$798
LA TERRE ROUGE	\$597
MAISON CASTEL PINOT NOIR	\$1,149
CASA MADERO GRAN RESERVA	\$3,099

VINO BLANCO / WHITE WINE

BAREFOOT PINOT GRIGIO	\$555
CHARDONNAY DUBOEUF GEORGES	\$891
DOMAINES SCHUMBERGER PINOT BLANC	\$1,104
MAISON CASTEL CHARDONNAY	\$597

VINO ROSADO / PINK WINE

V CASA MADERO	\$969
---------------	-------

CERVEZAS / BEER

AMSTAR ULTRA	\$70
LAGER XX	\$60
XX AMBAR	\$60
HEINEKEIN	\$60
STRONGBOW	\$60
BOHEMIA PLISNER CLARA	\$70
BOHEMIA VIENNA OSCURA	\$70
BOHEMIA CRISTAL	\$70
SOL	\$60

Nuestros platillos contienen harina, azúcar, huevo, lácteos y derivados. Precios en Pesos e incluyen el 16% de IVA. Propina NO incluida.

Our dishes contain flour, sugar, eggs, and dairy. All prices are in Pesos and include 16% TAX. Tip NOT included.