

NUTRIDO CON BUEN GUSTO

SAVOR by JW

Si usted tiene alguna preocupación con respecto a las alergias alimentarias, por favor avise a su agente de at your service. Su completa satisfacción es nuestra meta, si desea algo que no este en el menú pídalo y haremos todo lo posible por complacerle, marque ext. O

Precios en moneda nacional, incluye 16% de IVA.

MEZCLAS ARTESANALES

Disponible todo el día

¿Estás buscando un comienzo refrescante para tu mañana? Todos los jugos y smoothies están llenos de beneficios saludables y nutrientes esenciales para vigorizar el cuerpo y la mente.

JUGOS NATURALES (400 ml)

ZANAHORIA \$123

NARANJA \$123

TORONJA \$123

JUGOS ESPECIALES (400 ml)

ANTINFLAMATORIO \$225.5

Manzana, pepino, apio, espinaca y jengibre

JUGO FELICIDAD \$225.5

Betabel, manzana, espinaca, zanahoria y limón

JUGO VERDE

\$225.5

Piña, nopal, espinaca, perejil, jugo de naranja, jengibre, albahaca

DESAYUNO

07.00 am - 11.00 am

Solo servimos huevos de libre pastoreo

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, pescados y de huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

CLÁSICOS

Incluye jugo de naranja (450 ml) y a selección café, té o refresco (300 ml)

CONTINENTAL

\$379.5

Orden de fruta (400 g) y pan tostado, bagel o pan dulce (2 piezas)

AMERICANO

\$553.5

Orden de fruta (200 g), huevos al gusto (2 piezas), papa hash brown, tocino o salchicha

COMENZO BALANCEADO

BAJA MUESLI (250 g)

\$256.5

Avena, mango, dátil, plátano, coco, uva pasa, linaza, yogurth griego y leche de almendras

PLATO DE FRUTA (400 g)

\$256.5

Fruta de temporada con granola casera, chía, jamaica en polvo y miel de agave

ORDEN DE FRUTA (200 g) \$133.5

Fruta de temporada con granola casera, chía, jamaica en polvo y miel de agave

PUDÍNDE MORA AZUL CON CHÍA (250 g)

\$236

Con miel maple y chocolate

SMOOTHIE BOWL DE AÇAI (450 ml)

\$236

Preparado con frutos rojos, plátano, miel, yogurt griego y leche de almendras

SMOOTHIE BOWL DE MATCHA (450 ml)

\$236

Preparado con linaza, hemp, canela, espinaca, plátano y piña. Servido con kiwi, coco tostado, arándanos, leche de soya y vainilla

ESPECIALIDADES MEXICANAS

HUEVOS RANCHEROS (2 piezas)

\$297.5

Tortilla de maíz, huevos fritos y salsa roja con frijoles refritos

QUESADILLA DE SALMÓN \$328 (1 pieza)

Pan pita relleno de salmón ahumado con queso crema de chipotle, jocoque, ajonjolí garapiñado, y espinaca

ENCHILADAS ROJAS O VERDES (3 piezas)

\$328

Rellenas de pollo, bañadas en salsa, gratinadas con queso cheddar y queso Oaxaca

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$328

Totopos de tortilla de maíz, pollo deshebrado (120 g), crema ácida, queso fresco y cebolla

CLÁSICOS

HUEVOS BENEDICTINOS \$359 (2 piezas)

Servido con papa hash brown y ensalada de jitomates cherry

HAMBURGUESA DESAYUNO SIN PAN

crujiente

Huevo estrellado (1 pieza) sobre carne molida de res (120 g) con queso cheddar, jitomate asado y papa hash \$307.5

HUEVOS A TU GUSTO

Servido con papa hash Brown o frijoles refritos y salsa mexicana

OMELET (3 piezas)

\$359

- Jamón y queso cheddar
- Queso panela, espinaca y champiñones
- Chorizo con queso Oaxaca

HUEVO AL GUSTO (2 piezas)

\$297.5

Escoja 3 ingredientes de la siguiente lista:
Jamón de pavo, tocino, salchicha, chorizo, queso panela, queso Oaxaca, queso de cabra, queso cheddar, queso mozzarella, jitomate, cebolla, pimientos, espinaca, chile verde, champiñones

GUARNICIONES

COMPLEMENTOS (80 g) \$113

Papa hash brown, yogurt griego, salchicha, queso cottage, jamón de pavo, tocino (natural, jalapeño o maple), plátano macho, huevo (l pieza), frijoles refritos

CLÁSICOS DULCES

PAN FRANCÉS CON CREMA DE CACAHUATE Y MERMELADA (2 piezas)

\$225.5

Pan brioche casero bañado con leche de cereales acompañado de crema de cacahuate, mermelada de fresa, almendras tostadas y crema batida

HOT CAKES (3 piezas)

\$236

Servido con queso mascarpone con piña rostizada

PANADERÍA FRANCESA \$205 (4 piezas)

Croissant, croissant de almendra, chocolatin y chocolatin de pistache y chocolate blanco

PEQUEÑOS

Incluye jugo de naranja (240 ml) refresco o leche

TAQUITOS (2 piezas)

\$205

Huevo revuelto (1 pieza), salchicha desayuno, queso cheddar, tortilla de harina, fruta de la estación

DULCE AMANECER

\$205

Hot cakes tamaño dólar (3 piezas) con compota de frutos rojos

PAN CON CREMA DE AVELLANA, CHOCOLATE Y FRUTA (2 piezas)

\$205

BEBIDAS

LECHE (300 ml) Entera, light, almendra o soya	\$82
CAFÉ (350 ml) Regular o descafeinado	\$102.5
TÉ DE HIERBAS O INFUSIONES (240 ml)	\$102.5
CAPPUCCINO (240 ml)	\$123
CAFÉ CON LECHE (240 ml)	\$123
 CHOCOLATE MEXICANO (300 ml) Chocolate amargo con café de Chiapas Chocolate blanco con vainilla de Papantla Chocolate de leche con 	\$225.5

crema de rompope

POR LA TARDE

11.00 am - 5.00 pm

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, pescados y de huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

ENSALADAS

ENSALADA COBB

\$359

Mezcla de lechugas, pollo al grill (200 g) o camarón (180 g), elote asado, aguacate, aderezo de cilantro

ENSALADA CÉSAR

\$348.5

La tradicional, Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

HUMMUS

\$287

Pasta de garbanzo con ajonjolí, limón y ajo

CLÁSICOS

HAMBURGUESA CLÁSICA \$379.5

Combinación de arrachera y filete de res (240 g), con queso cheddar, cebolla, jitomate y lechuga

HAMBURGUESA DE GARBANZO (180 g)

\$348.5

Con cajún y aioli de jalapeño rostizado

CLUB SÁNDWICH

\$348.5

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo, tocino, queso manchego, jitomate, lechuga y aderezo de miel-mostaza

ESPECIALIDADES MEXICANAS

QUESADILLA (200 g)

\$287

Tortilla de harina y queso Mozzarella

CONARRACHERA O CAMARÓN (200 g)

\$471.5

CONPOLLO CAJÚN (200 g)

\$369

FLAUTAS DE POLLO (3 piezas)

\$348.5

Con chorizo, lechuga, queso y crema

CEVICHES

PESCADO CON LECHE DE COCO Y HABANERO (180 g)

\$369

CEVICHE NEGRO DE MARISCOS

\$369

Pulpo cocido, camarón y callo de almeja (200 g), marinados en salsa negra de chile ancho y cebolla

COCTEL DE CAMARÓN (200 g)

\$471.5

Con salsa coctelera, aguacate y rábano

SNACKS

GUACAMOLE (200 g)

\$225.5

Servido con totopos y salsa mexicana

ALITAS (10 piezas)

\$318

BBQ, Buffalo, mango habanero, cajún y pimienta limón, servidas con bastones de apio y zanahoria con aderezo Ranch

PRETZEL (1 pieza)

\$225.5

- Pepperoni
- Chorizo-jalapeño,
- Hawaiano
- Queso

TACOS

TACO DE NOPAL CON	\$205
QUESO (1 pieza)	
ARRACHERA	\$523
(200 g, 3 piezas)	
Con salsa mexicana y	
guacamole	

PIZZAS

PIZZAMARGARITA	\$369
PIZZA PEPPERONI	\$492
PIZZAMEXICANA	\$451
Chorizo, carne molida, jalapeño, queso Oaxaca, salsa de frijol	

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE \$246 SIN HARINA (1 pieza) CHEESECAKE \$246

PASTEL DÚO KETO \$246 (250 g)

Con vainilla-chía y chocolate

POR LA NOCHE

5.00 pm - 11.00 am

HAMBURGUESA CLÁSICA \$379.5

Combinación de arrachera y filete de res (240 g), con queso cheddar, cebolla, jitomate y lechuga

CLUB SÁNDWICH

\$348.5

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo, tocino, queso manchego, jitomate, lechuga y aderezo de miel-mostaza

PIZZA MARGARITA

\$369

PIZZA PEPPERONI

\$492

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA (400 g)

\$266.5

Acompañado de pan tostado

CLAMCHOWDER CREMOSO (280 ml)

\$287

Servido con tocino jalapeño y croutón de pan

ENCHILADAS DE MARISCOS (3 piezas)

\$471.5

Bañados con salsa de frijol negro y comino

CALDO DE POLLO (280 ml)

\$266.5

Servido con pollo deshebrado, arroz blanco y vegetales

SALMÓNAL PASTOR (300 g)

\$574

Con puré de coliflor rostizada, alioli de cilantro y piña asada

RIBEYE DE CERDO CON ARROZ VERDE CREMOSO (250 g)

\$533

Servido con verdolagas baby y pepita tostada

CAZUELA MARYTIERRA \$594.5 (200 g)

Short rib braseado y pulpo crujiente en salsa de chile morita con queso, elote y cebolla

POLLO RELLENO DE HONGOS, ESPINACA Y QUESO (200 g)

\$533

Servido con ensalada de betabel rostizado, aguacate y supremas de naranja

PASTA CON CAMARONES \$574 (180 g)

Fetuccinni con salsa cremosa de ajo, limón y alcaparra frita

CROQUETAS DE LENTEJAS (3 piezas)

\$512.5

Sobre puré de cebollas y curry amarillo

CRONUT DE CHOCOLATE \$205 (1 pieza)

Rellenos de cremoso chocolate mexicano y servido con helado de dulce de leche

CREMA DE CÍTRICOS \$246 Y GALLETA DE MIEL (250 g)

PASTEL DE COCO \$246 (1 rebanada)

POR LA MADRUGADA

11.00 pm - 06.00 am

HAMBURGUESA CLÁSICA \$

\$379.5

Combinación de arrachera y filete de res (240 g), con queso cheddar, cebolla, jitomate y lechuga

CLUB SÁNDWICH

\$348.5

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo, tocino, queso manchego, jitomate, lechuga y aderezo de miel-mostaza

PIZZA PEPPERONI

\$492

PIZZA MARGARITA

\$369

QUESADILLA CON POLLO CAJÚN (200 g)

\$369

Tortilla de harina y queso mozzarella

ENSALADA CÉSAR

\$348.5

La tradicional, Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

PLATO DE FRUTA (400 g) \$256.5

Fruta de temporada con granola casera, chía, jamaica en polvo y miel de agave

BEBIDAS

Disponible todo el día

OPCIONES REFRESANTES

NARANJADA (300 ml) Jugo de naranja con agua mineral	\$113
LIMONADA (300 ml) Jugo de limón con agua mineral	\$113
SHIRLEY TEMPLE (300 ml) Refresco lima limón con jugo de cereza y cerezas	\$113
TÉ HELADO (300 ml) Té negro con rodaja de limón	\$102.5
ARNOLD PALMER (300 ml) Té helado con limonada	\$113
JUGO DE NARANJA (400 ml)	\$123
JUGO DE TORONJA	\$123

(400 ml)

LECHE (300 ml) Soya, light, entera o almendras	\$82
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO (300 ml)	\$113
TÉ DE HIERBAS O INFUSIONES (240 ml)	\$102.5
CAFÉ (350 ml) Regular o descafeinado	\$102.5
CAPPUCCINO (240 ml)	\$123
CAFÉ CON LECHE (240 ml)	\$123
AGUA EMBOTELLADA EPURA	
1 lt	\$123
600 ml	\$102.5

CERVEZAS Artesanales (355 ml)

ESCORPIÓN NEGRO \$225.5

CABOTELLA \$225.5

COLIMITA \$225.5

Importada

HEINEKEN (350ML) \$184.5

HEINEKEN 0.0 \$184.5

MICHELOB ULTRA \$184.5

Locales (355 ml)

CORONA	\$184.5	
CORONA LIGHT	\$184.5	
PACÍFICO	\$184.5	
PACÍFICO LIGHT	\$184.5	
NEGRA MODELO	\$184.5	