

Para empezar el día

Plato de fruta <i>Fruta de temporada, acompañada de yogurt natural, granola y miel de abeja.</i>	\$145
Muesli Rosmaní <i>Granos y semillas tostadas al horno, bañados en leche cremada, con fruta de temporada.</i>	\$130
Pan cake (2 pza.) <i>Clásico (mantequilla-maple). Con frutos rojos.</i>	\$110 \$145
Waffles (2 pza.) <i>Clásico (mantequilla-maple). Con frutos rojos.</i>	\$110 \$145

Lo más delicioso

Aporreados <i>Creimoso huevo revuelto con cecina natural en salsa de tres chiles, cubos de queso panela y cremoso de aguacate.</i>	\$245
Rancheros <i>Clásicos con tortilla pochada, pechuga de pavo, bañados en salsa ranchera y frijoles refritos.</i>	\$169
Divorciados <i>Huevos tiernos, sobre una tortilla, bañados por dos diferentes salsas, con frijoles refritos.</i>	\$165
Jarochos <i>Huevos a la mexicana envueltos sobre tortilla pochada. Bañados en salsa de frijol, coronados con chorizo y panela.</i>	\$185
Benedictinos <i>Muffin inglés, huevos pochados con base de pierna receta del chef, bañados en salsa cremosa holandesa.</i>	\$269
Omelette:	
Salmón <i>Acompañado con un dip de chipotle, frijol y ensalada.</i>	\$235
Huitlacoche <i>Bañado en cremosa salsa de elote, acompañado de frijol refrito.</i>	\$199
Arrachera <i>Acompañado de frijol, ensalada y guacamole.</i>	\$235
Jamón de pavo <i>Acompañado de frijol y ensalada.</i>	\$170
Claros <i>Relleno de champiñón y espinaca, crema de pimiento rostizado.</i>	\$215



Huevos al gusto.

Pechuga de pavo	\$165
Chorizo	\$175
Tocino	\$170
Machaca	\$195
Mexicana	\$160

Huevos revueltos con el ingrediente de tu elección, acompañados de frijol refrito y ensalada.

Especiales Rosmaní

Lengua de res

Cocinada tradicionalmente 4hrs, para tener una textura suave, acompañada de salsa verde y frijoles refritos.

\$365

Chilaquiles:

Verdes o Rojos, con huevo, queso crema y cebolla.

\$185

Enchiladas Suizas

Pochadas, rellenas de pollo, bañadas con salsa cremosa

\$215

Enmoladas Oaxaqueñas

Receta tradicional, rellenas de pollo

\$235

Molletes:

Cochinita: receta original yucateca, sobre pan francés y frijoles refritos, gratinados con salsa xnipec

\$240

Clásicos: tradicional acompañado con pico de gallo.

\$165

Toast

Avocado: Rebanada de pan hogaza, cubierta de aguacate, con dos huevos fritos al gusto y ensalada de arugula y mizuna.

\$215

Salmón: rebanada de pan hogaza, cubierta de un cremoso de cítricos, lonjas de Salmon curado y ensalada de arugula y mizuna. **\$270**

Proteínas adicionales (100 grm.):

Arrachera	\$115
Cecina	\$120
Cochinita	\$130
Huevo	\$80
Pechuga Asada	\$95

