



## DESAYUNOS

<b>Lite Start</b> fruta con yogurt y miel.	<b>MX</b> \$160
<b>Healthy Morning</b> selección de fruta de temporada, coco rayado, avena y yogurt.	\$180
<b>Açaí Bowl</b> zarzamora, fresa, frambuesa, mora azul, plátano, leche de coco fresca y semillas.	\$220
<b>Brioche Relleno</b> pan hecho en casa relleno de claras de huevo, aguacate, jitomate deshidratado, cilantro, queso feta, aderezo de mostaza y cebolla curtida.	\$220
<b>Chichen Itzá</b> huevos fritos sobre papa cambray crujiente, cebolla, chorizo, chaya, frijoles negros con queso & salsa de tomate.	\$240
<b>Omelette Mezzanine</b> omelette abierto suavemente cocinado con chorizo, tomates secos, queso suizo & aguacate. ○ con portobello y queso feta.	\$200
<b>Huevos al Gusto</b> huevos revueltos, estrellados, poché o hervidos con pan tostado y tomates deshidratados y tocino.	\$200
<b>Huevos Rancheros</b> huevos fritos sobre tostadas con frijoles negros, aguacate, queso feta y salsa ranchera.	\$210
<b>Huevos Benedictos</b> huevos benedictos con chaya, jamón o tocino y champiñones.	\$210
<b>Pan Francés</b> pan de coco hecho en casa, acompañado con jarabe de piña, zacate de limón, frutas tropicales, salsa de mango y mermelada de papaya.	\$200
<b>Hot Cakes Tropicales</b> cuatro hot cakes, mermelada de papaya, pure de mango y salsa de coco.	\$200
<b>Khao Kai Jaew</b> desayuno tradicional tailandés de omelette de huevo frito con hierbas sobre arroz jazmín.	\$200
<b>Chilaquiles</b> tortilla frita en salsa verde o morita, queso cotija, huevo frito o pollo.	\$190

## · PAQUETES ·

	<b>MX</b>
<b>On the Run</b> Frutas de temporada, mantequilla y mermelada hecha en casa con pan tostado artesanal. Incluye jugo de naranja y té o café.	<b>\$330</b>
<b>On the Mend</b> Huevos fritos sobre papa cambray crujiente, cebolla, chorizo, chaya y frijoles negros con queso, acompañados de salsa de tomate. Incluye Bloody Mary ó jugo de tomate preparado y té o café.	<b>\$360</b>
<b>On the Bend</b> Shot de Don Julio Tequila Reposado Tequila shot. Cigarros Marlboro (rojos o blancos) y café.	<b>\$300</b>
<b>On the Man (for two)</b> Huevos benedictinos con jamón ó tocino y champiñones. Incluye Mimosa y té o café.	<b>\$550</b>
<b>On the Mind</b> Omelette con clara de huevo, chaya y queso feta. Acompañado con supremas de toronja, pan tostado artesanal y mermelada hecha en casa. Incluye smoothie de su elección y té o café.	<b>\$340</b>

### EXTRAS:

+ **Tocino** \$70 | + **Aguacate** \$60 | + **Hot cake** \$50  
+ **Huevo** \$50 | + **Arroz y frijoles** \$50

## JUGOS

<b>Jugo de Naranja</b> Fresco y recién exprimido.	<b>MX</b> \$120
<b>Sweet Siesta</b> Manzana, zanahoria, jengibre y zacate de limón.	\$160
<b>Chaychi</b> Piña, chaya, jengibre, cilantro y limón.	\$160
<b>Blushing Turtle</b> Sandía, pepino, limón, toronja y menta.	\$160
<b>Thaimex Detox</b> Toronja, jengibre, zanahoria, jamaica y zacate de limón.	\$160

## CAFÉ

<b>Americano</b>	<b>MX</b> \$90
<b>Té Orgánico</b>	\$80
<b>Chocolate Caliente</b>	\$80
<b>Espresso</b>	\$80
<b>Macchiato</b>	\$90
<b>Espresso Doble</b>	\$100
<b>Latte</b>	\$100
<b>Cappuccino</b>	\$100
<b>Frappuccino</b>	\$120

## SMOOTHIES

\$210 MX

### **Mezzanine Sunrise**

Arándano, fresa, frambuesa, naranja, papaya y miel de agave.

### **On Fire**

Mango, jengibre, naranja, papaya, chile habanero y miel local.

### **Buddha Blend**

Matcha, plátano, coco, jengibre, albahaca y cacahuates tostados.

### **Dark Night**

Coco, piña, plátano y carbón activado

### **Beach Bomb**

Fresa, plátano, mango, yogurt, vainilla y miel local.

### **Green Heaven**

Aguacate, piña, menta, cilantro y clavo.