



# Para empezar



## AVENA CALIENTE

Avena, leche, canela, vainilla, frutos rojos y plátano

**\$120**  
310 g



## MUESLI

Leche vegetal, avena, coco, arándanos, nuez y semilla de girasol

**\$80**  
240 g



## YOGUR CON FRUTA

Manzana o frutos rojos y granola

**\$95**  
240 g



## KÉFIR

Con blueberries, fruta de temporada, linaza y miel

**\$70**  
95 g



## PLATO CON FRUTA

Papaya o fruta del día con yogur o queso cottage y granola

**\$140**  
390 g

# HUEVOS de gallina libre

## Mexicanos

Omelet o revueltos servidos con frijoles, jitomate y aguacate



## MEXICANOS

2 huevos con nopales, cebolla, jitomate y chile

**\$150**  
390 g



## NORTEÑOS

2 huevos con chilorio sazonado en la casa

**\$200**  
370 g



## VEGETARIANOS

2 huevos con espinaca orgánica o champiñones, perejil y queso gouda holandés

**\$150**  
370 g



## CLÁSICOS

2 huevos con jamón ahumada con madera de manzano

**\$150**  
320 g



## SAN JERÓNIMO

2 huevos con chorizo guerrerense

**\$150**  
370 g



## RANCHEROS

2 huevos fritos o revueltos sobre una tortilla de maíz azul, bañados en salsa morita o verde acompañados de frijoles refritos y queso

**\$180**  
360 g



# Guerrerenses



## SALPICÓN GUERRERENSE



**\$250**  
400 g

2 huevos revueltos con cecina de Yecapixtla en salsa asada de molcajete con frijoles de olla



## ACAPULQUEÑOS



**\$180**  
430 g

2 huevos revueltos con frijoles y chorizo de San Jerónimo, aguacate y queso panela

# Del mundo



## HUEVOS BENEDICTINOS

**\$220**  
480 g

2 huevos pochados sobre pan brioche, jamón ahumado en madera de manzano, bañados en salsa holandesa con tocino y cebollín



## HUEVOS TURCOS

**\$200**  
290 g

2 huevos pochados sobre jocoque, bañados con mantequilla de pimentón, jitomates cherry y pan pita



## CROQUE MADAME

**\$250**  
460 g

Hogaza de masa madre, jamón ahumado con madero de manzano, queso emmental y 2 huevos fritos bañados en salsa bechamel

# Chilaquiles

**\$150**  
460 g

**TOTOPOS DE MAÍZ, SALSA VERDE O MORITA, QUESO, CREMA, CEBOLLA ENCURTIDA Y CILANTRO. ELIGE TU PROTEÍNA:**

+ 2 huevos revueltos o fritos 120 g

**+ \$45**

+ Chorizo guerrerense 80 g



**+ \$50**

+Cecina de Yecapixtla 80 g



**+ \$90**

+ Pollo 80 g

**+ \$70**



# Molletes

**\$150**  
360 g

**CHAPATA DE MASA MADRE CON BASE DE FRIJOLAS REFRIITOS, QUESO GOUDA HOLANDES, PICO DE GALLO. AGRÉGALES:**

+ 2 huevos revueltos o fritos 120 g

**+ \$45**

+ Chorizo guerrerense 80 g



**+ \$50**

+Chilorio sazonado de la casa 80 g



**+ \$50**



Platillo regional



Vegetariano



Picante



# Para el antojo

NUESTROS ANTOJOS VIENEN CON JARABE DE PILONCILLO HECHO EN CASA



## HOT CAKES CLÁSICOS

3 hot cakes con compota de frutos rojos y crema vainilla

**\$200**  
550 g



## HOT CAKES DE CHOCOLATE

3 hot cakes con frutos rojos y crema de cacao

**\$230**  
500 g



## HOT CAKES DE AVENA

3 hot cakes de fresa y betabel con compota de frutos rojos y queso cottage

**\$200**  
430 g



## FRENCH TOAST FW


2 panes brioche tiramisú con crema de vainilla, salsa de café y cacao

**\$250**  
980 g

**TOPING EXTRA** + Miel de abeja o jarabe de piloncillo o crema de vainilla o crema de cacao **+ \$30**

# Pan dulce y galletas de la casa

Concha de vainilla o chocolate oscuro (80 g)  **\$40**

Dona con azúcar y canela (65 g)  **\$30**

Chocolatín (170 g)  **\$55**

Croissant (120 g) **\$45**

Galletas (60 g) **\$35**

Avena / Chocolate / Vainilla con chispas de chocolate

Panqué de elote (150 g)  **\$50**

Panqué de plátano (155 g) **\$50**

Pay (145 g) **\$55**

## RELLENA TU PAN FAVORITO CON:

Nata (70 g) **\$60**

Crema de chocolate (70 g) **\$70**



# Sopas y cremas



## CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

Jitomate rostizado con albahaca

+ Sándwich de queso

**\$130**

520 g



## SOPA DE TORTILLA



Caldillo de jitomate, julliana de tortilla, chile pasilla, queso panela, crema y aguacate

**\$130**

700 g

**+ \$50**

110 g

# Ensaladas



## DELICIA DE VERANO



Espinaca, queso de cabra, frutos rojos, nuez, amaranto caramelizado y aderezo balsámico

**\$150**

410 g



## MEDITERRÁNEA

Quinoa, pollo al cilantro o dos huevos duros, aguacate, jitomate cherry, pepino, arándanos, nuez y un toque de aceite de olivo

**\$200**

370 g



## JARDÍN CARMESÍ



Rebanadas de betabel, espinaca, jocoque, nuez tostada y aderezo de miel de abeja

**\$150**

370 g

# Pastas italianas clásicas

## FETUCCINI O ESPAGUETI



## AL PESTO



Pesto de la casa, jitomate cherry horneado y queso parmesano

**\$220**

440 g



## ALFREDO



Salsa Alfredo con champiñones y queso parmesano.

**\$220**

390 g

# Platillos principales



## SABORES DE YECAPIXTLA



Cecina asada (120 g), nopal baby, cebolla cambray y una enfrijolada o enchilada

**\$275**

325 g



## PECHUGA GENOVESE

Pechuga de pollo (120 g) al pesto gratinada acompañada de ensalada mixta

**\$220**

300 g



## PLATILLO ANCESTRAL



Pollo en mole elaborado en casa acompañado de arroz rojo

**\$250**

480 g



# Croissant con ensalada o papas al horno



## JAMÓN Y QUESO GOUDA HOLANDÉS

**\$150**  
280 g

Pesto, jamón ahumado con madera de manzano, queso gouda holandés, aguacate y jitomate

## JAMÓN SERRANO Y QUESO GOUDA HOLANDÉS

**\$210**  
295 g

Jamón serrano, queso gouda holandés, aguacate y jitomate

## HUEVO CON TOCINO

**\$120**  
290 g

Huevo revuelto, tocino dorado y aguacate

## DULCE

**\$85**  
200 g

A la plancha con mantequilla y compota de fruta



# Quiche con ensalada o papas al horno

## QUICHE DE JAMÓN Y QUESO GOUDA

**\$110**  
160 g

Jamón ahumado con madera de manzano, queso gouda holandés y tocino

## QUICHE DE ESPINACA Y QUESO GOUDA

**\$110**  
170 g

Espinaca y queso gouda holandés

# Chapata de masa madre hecha en casa con ensalada o papas al horno



## JAMÓN SERRANO Y QUESO

**\$210**  
406 g

Jamón serrano, queso gouda holandés, aguacate y jitomate



## JAMÓN Y QUESO

**\$150**  
380 g

Jamón ahumado con madera de manzano, queso gouda holandés, alioli, jitomate y aguacate



## MOZZARELLA Y JITOMATE

**\$150**  
400 g

Queso mozzarella, jitomate cherry horneado y pesto



## POLLO AL CILANTRO

**\$180**  
400 g

Base de frijoles, pollo marinado en salsa de cilantro y aguacate



# Toast

Rebanada de pan de masa madre con proteína y ensalada mixta



## ITALIANO

Base de pesto, jitomate cherry horneado, queso mozzarella (60 g) aceite de olivo y crema balsámica

**\$150**  
330 g



## MEXICANO

Base de frijoles, chilorio sazonado de la casa (60 g), aguacate, cebolla encurtida y cilantro

**\$150**  
330 g



## VERDE

Base de frijoles, pollo al cilantro (60 g) y aguacate

**\$160**  
290 g



## ESPAÑOL

Base de pomodoro, aguacate, jamón serrano (60 g), arúgula, aceite de olivo y un toque de crema balsámica

**\$220**  
230 g

# Postres



## PERA ENVINADA

Pera al vino tinto con queso mascarpone y nuez

**\$160**  
250 g

+ licor de sauco  
30 ml

**+ \$95**



## BROWNIE

**\$55**  
50 g



## CHEESECAKE

**\$120**  
150 g



## FLAN

+ shot de rompopo

**\$45**  
120 g

**+ \$50**  
30 ml



## GELATINA DE CAFÉ **\$60**

Gelatina de espresso con crema de vainilla

130 g

+ shot de Baileys Irish cream

**+ \$85**  
30 ml

Nuestra cocina utiliza insumos regionales y saludables convirtiéndolos en platillos únicos y deliciosos

Si tienes alguna alergia o deseas un cambio coméntanos y lo consultamos en cocina



@FLATWHITE.CONDESA



CONÉCTATE  
*y síguenos*

[WWW.FLATWHITECONDESA.COM](http://WWW.FLATWHITECONDESA.COM)



@FLATWHITE.CONDESA



TikTok



@FLATWHITE.CONDESA

