



MENÚ *Desayunos*



DELICIAS DE LA MAÑANA

Pan Dulce \$45

Chocolatín relleno de ganache de chocolate.

Concha de vainilla o chocolate.

Croissant

(Relleno de fresas con queso mascarpone) \$65

Fruitopia 170 gr \$115

Supremas de mandarina y toronja con un toque de miel natural y hierba buena fresca.

Dulce Amanecer \$185

Tres suaves hot cakes con crema de mascarpone, crumble de galleta Lotus y un toque de miel natural con frutos rojos.

Smoothie Bowl \$145

Mezcla de yogurt de manzana con avena acompañado de granola, fresas, plátano, blueberries, kiwi y cereal con un toque de miel natural.

Sweet Toast Flight \$195

Tres tostas de pan multigrano en versiones irresistibles:

Crema de mazapán con plátano y ralladura de chocolate.

Mascarpone con kiwi, blueberries y miel natural.

Nutella con fresas y amaranto.

"Una experiencia deliciosa, pensada para compartir... o no."

Petit Délice \$170

Pan de caja espolvoreado con azúcar mascabado y canela, acompañado de frutos rojos frescos y miel natural.

TOASTS

Todas nuestras toasts se acompañan con ensalada francesa.

Avocado Poché \$130

Pan de masa madre tostado con aguacate machacado, dos huevos pochados, jitomates cherry confitados y zaatar, con un hilo de aceite de oliva.

Escandinava \$230

Pan de masa madre con labneh cremoso, salmón ahumado, pepino, cebolla morada y eneldo fresco.

Caprese \$170

Pan de masa madre con mozzarella fresca, jitomate bola asado y un toque de pesto.

Ibérica \$160

Pan de masa madre con ricotta batida, jamón serrano, higos frescos y arúgula con crema balsámica.





ENTRE PANES

Baguette Confit \$250

60 gr de pato confitado, queso brie, cebolla caramelizada y chutney de higos.

Res & Crunch \$220

Arrachera con manchego, chimichurri y alioli en baguette crujiente acompañado de papas chips.

Croque Madame Chez Nadou \$190

Pan brioche con jamón de pierna, bechamel cremosa y queso Maasdam gratinado, coronado con un huevo estrellado acompañado con ensalada francesa.

CREPAS

Elaboradas con harina de sarraceno, acompañadas de germen de alfalfa y vinagreta cítrica.

Completa \$150

Jamón ahumado, queso Maasdam y huevo estrellado.

De la Mer \$240

Salmón ahumado, ricotta y eneldo fresco.

Poblana \$130

Pollo salteado con chile poblano asado, granos de elote dulce, crema y cubos de queso panela.

OMELETTES

Tres piezas de huevo acompañadas de ensalada de la casa con vinagreta de finas hierbas.

Tradicional \$130

Relleno de jamón de pierna horneado y queso manchego gratinado.

Provenzal \$145

Con queso de cabra, calabaza, zanahoria, jitomate, pimientos y cebolla salteados con hierbas finas.

Nadou Serrano \$210

Jamón serrano, espárragos blanqueados y queso de cabra con nuez.

TRADICIONALES

Quiche Lorraine \$210

Clásico quiche francés con masa quebrada y relleno de tocino ahumado, cebolla caramelizada y queso Maasdam.

Cocotte Florentine \$150

Cazuela al estilo francés con espinacas a la florentine, salsa bechamel, queso gruyère y huevo horneado.

Cocotte Nórdico \$230

Cazuela de papa y poro con mostaza antigua, huevo horneado y salmón ahumado.

HUEVOS AL ESTILO MADOU

Florentinos \$190

Dos huevos pochados sobre bísquet, espinacas a la florentine y salsa holandesa.

Americanos \$195

Dos huevos estrellados con hot cake, tocino crujiente, salchicha alemana y papas a la francesa.

Españoles \$215

Tres huevos estrellados con jamón serrano y espárragos, acompañados de papas a la francesa y pan de masa madre.

Árabes \$165

Tres huevos estrellados en aceite de oliva con jocoque, zaatar y cajún, servidos con pan pita.

SABORES DE MÉXICO

CHILAQUILES

Con opción de pollo (60 g) o huevo estrellado (2 pzas).

Verdes \$145

Totopos bañados en salsa de tomate y chile jalapeño, con crema, queso añejo, cebolla morada y aguacate.

Rojos \$145

Totopos en salsa de chipotle y jitomate, con crema, queso añejo, cebolla morada y aguacate.





ENCHILADAS

4 piezas rellenas de pollo o queso panela (60 g).

Suizas Verdes o Rojas **\$165**

Bañadas con salsa de su elección, queso manchego, julianas de cebolla morada, crema y aguacate.

Enmoladas **\$170**

Bañadas en mole poblano de la casa, con cebolla, rábano, plátano macho frito y ajonjolí tostado.

Enfrijoladas **\$135**

Bañadas en salsa cremosa de frijol negro, con aguacate fresco, chorizo artesanal, queso añejo y crema

MOLLETES

2 piezas acompañadas de pico de gallo.

Clásicos **\$140**

Pan de masa madre tostado con frijoles refritos, jamón ahumado y queso manchego gratinado

Chistorra **\$160**

Con frijoles refritos, chistorra y queso manchego gratinado.

Arrachera **\$190**

Con frijoles refritos, arrachera y queso manchego gratinado.

ESPECIALES

Cecina & Tlacoyos **\$240**

Cecina asada al punto (150 g), acompañada de tres tlacoyos de alverjón acompañados con guacamole.

Huevos al Albañil **\$130**

Tres huevos revueltos bañados con salsa roja o verde acompañados de frijoles refritos.

Huevos Divorciados **\$145**

Dos huevos estrellados sobre tortilla sofrida bañados con salsas verde y roja, queso panela, crema y láminas de rábano fresco

BEBIDAS

REFRESCANTES NATURALES

Jugo de naranja 270 ml	\$50
Jugo de zanahoria 270 ml	\$50
Jugo de frutos rojos 350 ml (Fresa, frambuesa, blueberries y naranja)	\$75
Jugo Detox 350 ml (Espinaca, perejil, apio, pepino y limón)	\$60
Jugo Sour 350 ml (Manzana verde, kiwi y jugo de piña)	\$70

ENTRE AROMAS

(Tisanas naturales 200 ml)

Brisa Dorada (Piña, menta, jengibre, limón)	\$40
Dulce Tierra (Manzana, manzanilla, anís, canela)	\$40
Brisa de Luna (Jamaica, fresa, menta, cardamomo)	\$40
Cítricos (Mandarina, limón, hierbabuena y té verde)	\$40

CALMA & CACAO

	CALIENTE 250 ML	FRÍO 480 ML
Taro Latte	\$70	\$90
Matcha Latte	\$75	\$105
Chocolate	\$60	\$80
Chocolate Blanco	\$60	\$80



MALTEADA

Vainilla 300 ml	\$90
Chocolate 300 ml	\$90
Fresa 300 ml	\$90

DESPIERTA CAFÉ

Café de refill 250 ml (3 tazas)	\$35
Americano 180 ml	\$50
Espresso 30 ml	\$50
Espresso Doble 60 ml	\$100
Capuccino 240 ml	\$60
Latte 240 ml	\$60

ENTRE BURBUJAS

Mimosa Tradicional (155 ml)	\$90
Espumoso con jugo de naranja y granadina.	
Mimosa Frutos Rojos (155 ml)	\$115
Espumoso con mix de frutos rojos.	
Mimosa Durazno (155 ml)	\$90
Espumoso con jugo de durazno.	
Mimosa Nádou (155 ml)	\$130
Espumoso con limonada y coulis de arándanos.	

