



Verde Cielo

BRUNCH & CAFÉ

En un mundo donde nos dicen que debemos elegir entre comer sano o darnos un gusto, **Verde Cielo** nace para romper esa disyuntiva.

Aquí creemos que la vida sabe mejor cuando puedes desayunar un smoothie verde que te llene de energía... y acompañarlo con un pan dulce recién horneado.

Somos el punto de encuentro entre el verde que **nutre** y el cielo que **deleita**, entre el balance y el capricho, entre lo que tu cuerpo necesita y lo que tu corazón quiere.

Verde Cielo es el lugar donde las mañanas comienzan con aromas irresistibles, charlas eternas y platos que cuentan historias.

Verde Cielo

BRUNCH & CAFÉ

Zona Verde

PLATO DE HUMMUS _____ \$ 120.00

Hummus de garbanzo hecho en casa, con aceite de oliva y pimentón dulce acompañado de pan de masa madre.

HOT CAKES DE AVENA _____ \$ 185.00

Tres piezas de hot cakes elaborados con avena, leche de almendra, huevo, esencia de vainilla, un toque de canela y acompañados de una salsa de fresa especial hecha en casa. Coronados con frutas de temporada para un desayuno saludable y delicioso.

OMELETTE VEGETARIANO _____ \$ 165.00

Ligera tortilla elaborada con claras de huevo, rellena de nuestras deliciosas calabacitas poblanas con queso panela. Se acompaña de una ensalada fresca ofreciendo una opción saludable y deliciosa para comenzar el día.

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA _____ \$ 145.00

Tazón con fruta de temporada, Acompañado de yogurt natural doble cero, miel de abeja y granola.

CHILAQUILES HORNEADOS _____ \$ 180.00

Deliciosa tortilla frita al aire, con pollo, queso panela, aguacate y aderezada con salsa verde.

AVENA CON CHÍA _____ \$ 165.00

Elaborado a partir de hojuelas naturales de avena que se cocinan con leche de coco hasta obtener una textura cremosa y suave. Acompañado de plátano tabasco, miel de abeja, fresa y blueberry.



Bowl de fruta de temporada



Toast de jamón serrano

Toast

2 rebanadas de pan campesino de masa madre.

SALMÓN _____ \$ 190.00

Base de aguacate, topping de salmón fresco con láminas de pepino, aceitunas verdes, alcaparras, jitomate cherry y germen de betabel. Acompañado de nuestra ensalada cielo.

MEDITERRÁNEO _____ \$ 175.00

Queso crema, calabaza italiana, aceitunas, cebolla morada, tomate deshidratado, espinaca baby, arúgula baby y queso parmesano.

HUMMUS CASERO _____ \$ 175.00

Hummus de garbanzo hecho en casa con pimentón dulce, pimienta asado, garbanzos salteados y coronado con abanico de aguacate y germen de betabel.

QUESO PANELA _____ \$ 175.00

Base de aguacate, queso panela asado, tomate cherry, aceituna negra, germen de betabel, aceite de oliva, sal y pimienta.

JAMÓN SERRANO _____ \$ 215.00

Jamón serrano, mango, manzana verde, piña, menta, queso de cabra, arúgula baby, almendra fileteada, espinaca baby y miel de abeja.

Ensaladas

ENSALADA SANTA FE _____ \$ 195.00

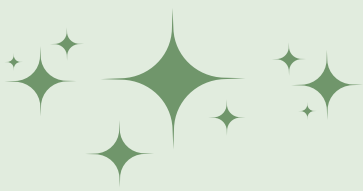
Mix de lechuga, pimiento rojo asado, granos de elote, queso parmesano, aguacate, pechuga de pollo, tomate cherry, juliana de tortilla dorada, frijol negro. Acompañada de aderezo cremoso a base de yogurt y crema.

ENSALADA FRESCA DE LA CASA _____ \$ 165.00

Mix de lechugas, manzana roja, fresa, almendras fileteadas, pistache, queso de cabra, con reducción de balsámico y jamaica.

ENSALADA DEL PACÍFICO _____ \$ 165.00

Lechuga orejona, aguacate, queso parmesano, tomate cherry, pechuga de pollo, vinagreta de ajo y albahaca.



Ensalada Santa Fe



Ensalada vegana

ENSALADA DE SALMÓN _____ \$ 285.00

Deliciosa combinación de lechugas, berenjena asada, durazno en almibar asado, quinoa roja, salmón fresco y aderezada con vinagreta cítrica.

ENSALADA VEGANA _____ \$ 215.00

Combinación de diferentes lechugas, tomate cherry, queso tofu, germen de betabel, brócoli, aguacate en cubos y aderezada con vinagreta de la casa

*Empieza tu día
como una ensalada...
fresca y llena de color.*



Molletes de chorizo artesanal

Botanas

FRIJOLES CHARROS _____ \$ 85.00

Caldo espeso de frijoles bayos cocidos con tocino, chorizo, salchicha, tomate, chile jalapeño, cebolla y ajo. Tienen un sabor ahumado, salado y sustancioso.

FRIJOLES PUERCOS _____ \$ 85.00

Frijol peruano refrito con manteca, chorizo, queso chihuahua, chile jalapeño y ajo; acompañados de totopos, chorizo dorado y queso fresco. Son cremosos, ricos y perfectos como acompañamiento.

GUACAMOLE _____ \$ 125.00

Preparación clásica con aguacate machacado, jitomate, cebolla, chile, limón, sal y pimienta. Fresco, cremoso y balanceado, acompañado de totopos.

GUACAMOLE CON CASTACÁN _____ \$ 175.00

Versión más sustanciosa del guacamole tradicional, al que se le agregan trozos de castacán, lo que le da textura crujiente y un sabor más profundo.

Antojitos

MOLLETES _____ \$ 160.00

Tres piezas de pan, crujientes por fuera y suaves por dentro, untadas con una generosa capa de frijoles negros refritos y cubiertas con queso Chihuahua gratinado hasta alcanzar una textura fundida y dorada. Se acompañan con fresco pico de gallo que aporta un equilibrio perfecto de sabores.

HUARACHE _____ \$ 125.00

Ovalada masa de maíz hecha a mano, untada con frijoles refritos. Se sirve con lechuga, jitomate, aguacate, queso y crema. Tu proteína favorita será la encargada de darle ese toque único.

SOPES (orden de 2) _____ \$ 115.00

Discos de masa fritos con bordes gruesos y crujientes. Acompañados de lechuga romana, jitomate, cebolla morada encurtida.

QUESADILLA _____ \$ 135.00

Tortilla de maíz alargada hecha al momento. Y si te lo preguntas, la respuesta es: Sí, aquí las quesadillas siempre llevan queso y las puedes acompañar con la proteína de tu elección.

EMPANADA MEXICANA _____ \$ 70.00

La prima-hermana de la quesadilla pero frita y acompañada de lechuga, cebolla, crema y queso. Crujiente y quesosa, es el antojito perfecto para chicos y grandes.

Chilaquiles _____ \$ 150.00

¿Team verdes, rojos o rancheros? No importa por que los tres son deliciosos.

Totopos doraditos, bañados en su totalidad y cocinados hasta que se suavizan ligeramente. Coronados con tu proteína favorita (si los pides con carne de birria o chilorio desbloqueas otro nivel de sabor) cebolla morada, crema, queso fresco y hojas de cilantro. Pídelos tan picantes como te gusten.



Chilaquiles verdes

Acompáñalos con tu proteína favorita:

- | | | | |
|---------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| • Cecina \$ 45.00 | • Arrachera \$ 45.00 | • Chorizo artesanal \$ 30.00 | • Queso panela \$ 10.00 |
| • Birria \$ 45.00 | • Pollo \$ 30.00 | • Champiñones \$ 30.00 | • Nopales con panela \$ 10.00 |
| • Chilorio \$ 45.00 | • Huevo \$ 15.00 | • Rajas poblanas \$ 10.00 | |

Las "Adas"

ENCHILADAS _____ \$ 170.00

Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado, enrolladas y bañadas en tu salsa de preferencia (roja, verde, ranchera, mole o frijol) acompañadas de crema y queso fresco.

ENCHILADAS SUIZAS (3 pzas.) _____ \$ 190.00

Rellenas de pollo deshebrado, bañadas en una salsa cremosa de chile poblano y gratinadas con una generosa capa de queso chihuahua. Cuando piensas en enchiladas deliciosas, definitivamente estas son las que necesitas.

ENFRIJOLADAS _____ \$ 170.00

Taquitos rellenos de queso panela, bañados en una deliciosa salsa de frijol negro y cubiertas de crema, queso fresco, cebolla y un toque de chorizo casero que las hace deliciosas. Pregunta por las opciones con huevo y pollo.

ENMOLADAS _____ \$ 180.00

Delicioso mole casero con notas picantes y dulces que bañan tortillas rellenas de pollo. Acompañan cebolla blanca, queso fresco y crema.



Enchiladas rojas



Omelette de champiñones y queso de cabra

Omelettes

OMELETTE DE PAVO _____ \$ 165.00

Una esponjosa tortilla de huevo, rellena de queso Chihuahua menonita fundido, jamón de pavo, acompañado de papas rústicas y ensalada mix de lechuga con tomate cherry y vinagreta de la casa.

OMELETTE DE SALMÓN _____ \$ 195.00

Delicada tortilla de huevo rellena de salmón chileno suave, queso de cabra, acompañada de una ensalada mix con vinagreta de la casa y espinaca.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES Y QUESO DE CABRA _____ \$ 195.00

Tortilla de claras de huevo rellena de champiñones salteados con cebolla y una generosa cantidad de queso de cabra; siempre acompañado de ensalada.

Huevos estrellados Verde Cielo

HUEVOS CHICHARRÓN CON SALSA VERDE \$ 170.00

Deliciosos huevos estrellados acompañados de chicharrón en salsa verde. Servidos con queso fresco, cubitos de aguacate, crema y sabrosos frijoles negros refritos como guarnición.

HUEVOS PANELA EN SALSA RANCHERA \$ 150.00

Huevos estrellados con queso panela asado, bañados con nuestra tradicional salsa ranchera casera. Acompañados de un abanico de aguacate fresco y frijol negro.

HUEVOS POBLANOS \$ 170.00

Huevos estrellados servidos sobre una cama de rajitas de chile poblano asadas, queso Oaxaca, acompañados de frijoles negros refritos como guarnición, que complementan perfectamente este plato lleno de sabores tradicionales.

HUEVOS MACHACADOS \$ 190.00

Huevos a la mexicana revueltos con machaca sinaloense, acompañados de aguacate, frijoles puercos, chorizo y tortillas de harina; ofreciendo una combinación de texturas y sabores únicos en un desayuno robusto y lleno de tradición nortea. ¡Ajua!

HUEVOS DIVORCIADOS \$ 170.00

Dos huevos estrellados servidos sobre tortillas ligeramente fritas, uno bañado en salsa verde y el otro en una rica salsa roja, simbolizando su "divorcio". En medio una porción de frijoles refritos que actúa como una deliciosa barrera que realza los sabores.

HUEVOS CAZUELA \$ 170.00

Huevos estrellados servidos sobre una cama de frijoles negros refritos bañados en salsa roja de tomate. Presentados con chorizo, cebolla, cilantro y queso oaxaca fundido arriba.

HUEVOS ENCAMISADOS \$ 170.00

Dos piezas de huevo cocidas en comal dentro de una tortilla recién hecha bañados en salsa roja, queso chihuahua fundido, frijoles negros refritos y topping de chorizo.

HUEVOS RANCHEROS \$ 170.00

Dos huevos estrellados sobre tortillas doradas, acompañados con frijoles negros refritos y bañados en una vibrante salsa ranchera. Terminados con queso fresco, cebolla morada, cilantro y cubos de aguacate para un toque fresco y cremoso.

HUEVOS RANCHEROS YUCATECOS \$ 170.00

Dos huevos estrellados sobre salbutes dorados, rellenos de frijoles negros y bañados en una vibrante salsa rústica que va aderezada con un toque de crema. Terminados con queso fresco y un abanico de aguacate para un toque fresco y cremoso.



Huevos cazuela

Huevos al gusto

Tres huevos preparados a tu preferencia. Pídelos estrellados cocidos al punto exacto, revueltos esponjosos o en omelette y personaliza eligiendo hasta cuatro de nuestros ingredientes estrella.

\$ 170.00

Ingredientes

- Champiñones
- Cilantro
- Jamón de pierna
- Jitomate
- Queso manchego
- Tocino
- Nopal
- Queso crema
- Chorizo
- Pimientos
- Queso panela
- Tortilla
- Cebolla
- Jamón de pavo





Hot cakes celestiales

Dulces

Esponjosos, dulces y perfectos para cualquier momento del día. Disfruta en su versión clásica o con un toque especial.

HOT CAKES TRADICIONALES _____ \$ 185.00

Tres piezas de hot cakes suaves, servidos con blueberries y fresas frescas. Acompañados de miel de abeja, azúcar glass y una salsa de frutos rojos hecha en casa.

HOT CAKES DE CHOCOLATE _____ \$ 185.00

Tres piezas de hot cakes de chocolate. Acompañados de frutos rojos, plátano, crema de avellana, mantequilla y un ligero espolvoreo de azúcar glass.

HOT CAKES CELESTIALES _____ \$ 230.00

Tres piezas de hot cakes suaves, acompañados con blueberries, fresas, zarzamoras y frambuesas, bañados con una crema especial de avellana, salsa inglesa, almendra fileteada, nuez pecana y cacahuete.

FRENCH TOAST _____ \$ 165.00

Rebanadas gigantes de pan, doradas y bañadas en azúcar con canela. Acompañadas de helado de vainilla y frutos rojos.

FRENCH TOAST TOCINO _____ \$ 165.00

2 rebanadas de pan dorado, bañadas en azúcar con canela acompañado de crujientes láminas de tocino que explotarán tu paladar.



Panadería

DONAS _____ \$ 32.00

Glaseadas y azucaradas.

PANQUÉS _____ \$ 49.00

Zanahoria, limón, naranja y blueberry.

PANQUÉ DE CHOCOLATE _____ \$ 85.00

CONCHA _____ \$ 32.00

Vainilla o chocolate.

CONCHA RELLENA _____ \$ 49.00

Chocolate o fresas con crema.

CONCHA KETO _____ \$ 85.00

TRENZA LUNAR _____ \$ 32.00

BERLINESA _____ \$ 32.00

ROL DE CANELA _____ \$ 49.00

ROL DE CANELA RELLENO _____ \$ 59.00

Pregunta por nuestras opciones.

GALLETA KETO 1PZA _____ \$ 28.00

Nuez y canela o avena.



Conchas rellenas

Birria _____ \$ 235.00

Auténtico platillo tradicional del occidente de México, preparado con carne de res marinada en una mezcla de chiles y especias, cocida lentamente hasta quedar suave y jugosa. Servida con su consomé caliente y acompañada de tortillas, cebolla, cilantro y limón.

QUESABIRRIA _____ \$ 145.00

Tortilla hecha a mano, combinada con la riqueza de la birria con una explosión de queso Oaxaca acompañada de un rico consomé.



Especiales fin de semana

MENUDO _____ \$ 220.00

Un clásico mexicano elaborado con pancita de res cocida a fuego lento en un caldo rojo con chile guajillo. Se sirve bien caliente con cebolla, cilantro, limón y tortillas. Perfecto para reconfortar el alma... ¡y para después de una buena fiesta!

POZOLE _____ \$ 220.00

El imperdible de los días festivos de la cocina mexicana. Este caldo espeso se prepara con maíz cacahuazintle y carne de cerdo o pollo, sazonado con hierbas y chiles. Nuestra versión roja se sirve con lechuga, rábano, cebolla, orégano, limón y tostadas. Si te gusta el aguacate y la crema no dudes en pedirlos como extras.

TAMALES ESTILO CHIAPAS

VERDE _____ \$ 69.00

TAMALES ESTILO CHIAPAS

MOLE _____ \$ 69.00



Hot cakes de ratón Micky

Menú infantil

MINI MOLLETES _____ \$ 85.00

Dos rebanadas de pan untadas con frijoles refritos y queso manchego gratinado. Pruébalos con tocino, jamón o huevo.

BUEVITO CON JAMÓN _____ \$ 85.00

Huevo revuelto con jamón, acompañado con frijol y papas rústicas.

HOT CAKES DE RATÓN MICKY _____ \$ 145.00

2 hot cakes en forma de ratón Micky, acompañados con plátano, melón, fresa y nutella.

Bebidas

Jugos

NARANJA	\$ 75.00
TORONJA	\$ 75.00
ZANAHORIA	\$ 75.00
MARACUYÁ	\$ 75.00

Batidos de agua 500 ml

TROPICAL CELESTE	\$ 145.00
Jugo de piña, jugo de naranja, mango, agua, miel de abeja y hielo.	
DULCE AMANECER	\$ 185.00
Fresa, manzana, jugo de naranja, agua, limón, jarabe de azucar y hielo.	
RAYO DE SANDÍA	\$ 145.00
Sandía, kiwi, agua, miel de abeja y hielo.	
CIELO DE FRUTAS	\$ 145.00
Fresa, kiwi, agua, miel de abeja y hielo.	
NUBE TROPICAL	\$ 145.00
Fresa, guayaba, miel de abeja, agua y hielo.	

Limonadas

BRISA VERDE	\$ 65.00
Limón, pepino, chaya, chía, miel de abeja, agua y hielo.	
AURORA ROJA	\$ 75.00
Limón, mix de frutos rojos, jarabe de azucar, agua y hielo.	
RAYO DE LIMÓN	\$ 65.00
Limón, agua natural o mineral, jarabe de azucar y hielo.	
CIELO FRESCO	\$ 65.00
Limón, pepino, menta, jarabe de azucar, agua y hielo.	
NARANJA	\$ 65.00
Jugo de naranja, agua natural o mineral, jarabe de azucar y hielo.	

Cervezas

VASO MICHELADO	\$ 15.00
VASO CHELADO	\$ 15.00
VASO OJO ROJO	\$ 20.00
VASO CLAMATO	\$ 60.00



Dulce amanecer

Refrescos

Aguas

MINERAL CRISTAL	\$ 49.00
MINERAL TOPO CHICO	\$ 60.00
NATURAL CRISTAL	\$ 49.00
TAMARINDO	\$ 65.00
HORCHATA	\$ 65.00
JAMAICA	\$ 75.00

Spritz

SIN ALCOHOL

HIBISCUS SPRITZ	\$ 125.00
Jarabe de jamaica, mix de mora, ginger beer y hielo.	
MARACUYÁ SPRITZ	\$ 125.00
Tónica, jarabe de maracuyá, agua mineral y hielo.	
VERANO SPRITZ	\$ 125.00
Agua mineral, frambuesa, menta, limón, jarabe y hielo.	

CON ALCOHOL

VERMOUTH ROSSO	\$ 175.00
Agua con gas, vermouth rosso, Campari, garnish de naranja y hielo.	
ST. GERMAIN	\$ 235.00
Licor de flor de saúco St. Germain, vino blanco seco o champán, agua con gas, hielo, decorado con una rodaja de limón.	
APEROL SPRITZ	\$ 170.00
Aperol, prosecco, agua mineral y hielo.	
MIMOSA	\$ 125.00
Prosecco, jugo de naranja y cereza.	

Malteadas 500 ml

MALTEADA TRADICIONAL _____ \$ 140.00
Leche, helado (Vainilla, chocolate o fresa) y crema batida.

CONSTELACIÓN DE OREO _____ \$ 180.00
Helado de vainilla, galleta Oreo, leche deslactosada, decorada con crema de chocolate, Oreo triturada y crema batida.

THE ROCHER _____ \$ 220.00
Helado de vainilla, chocolate Ferrero Rocher, leche deslactosada, decorada con crema de chocolate y crema batida.

ECLIPSE DE CHOCOLATE _____ \$ 180.00
Helado de vainilla, leche deslactosada, cocoa, bizcocho de chocolate y crema batida.



Batidos con leche 500 ml

SOL DE MIEL _____ \$ 145.00
Papaya, avena, miel de abeja, leche y hielo.

MANGO CELESTIAL _____ \$ 145.00
Mango, leche, miel y hielo.

NUBE DE CACAHUATE _____ \$ 145.00
Plátano, crema de cacahuate, leche, miel y hielo.

CIELO ROSA _____ \$ 145.00
Plátano, fresa, miel de abeja, leche y hielo.

AURORA FRUTAL _____ \$ 180.00
Fresa, frambuesa, miel de abeja, leche y hielo.

DULCE PARAÍSO _____ \$ 145.00
Papaya, plátano, leche de coco, miel de abeja, vainilla y hielo.

Bebidas Fitness 500 ml

FUERZA BOREAL _____ \$ 135.00
Proteína de vainilla, creatina, agua y hielo.

CIELO ACTIVO _____ \$ 155.00
Manzana roja, blueberries, cherries, mantequilla de maní y proteína de vainilla.

JUGOS VERDES

VERDE BOREAL _____ \$ 120.00
Manzana verde, espinaca, avena en ojuelas, miel de abeja, agua y hielo.

VERDE TROPICAL _____ \$ 120.00
Espinaca, papaya, agua, miel de abeja, semilla de chía y hielo.

BANANA VITAL _____ \$ 120.00
Plátano, leche deslactosada, crema de cacahuate, miel y hielo.

VERDE OF THE HOUSE _____ \$ 135.00
Espinaca, manzana verde, pepino, jengibre, cúrcuma, limón, miel de abeja y un toque de jugo de naranja.

Café

AMERICANO	_____	\$ 65.00
LATTE	_____	\$ 70.00
CAPUCCINO	_____	\$ 70.00
ESPRESSO SENCILLO	_____	\$ 65.00
ESPRESSO DOBLE	_____	\$ 80.00
ESPRESSO CORTADO	_____	\$ 65.00
ESPRESSO MACCIATO	_____	\$ 80.00
MOCCA	_____	\$ 80.00
CHAI LATTE	_____	\$ 85.00
DIRTY CHAI	_____	\$ 85.00
TARO LATTE	_____	\$ 85.00
MATCHA LATTE	_____	\$ 85.00
CARAJILLO	_____	\$ 190.00
TÉ NEGRO/VERDE	_____	\$ 65.00
TISANA DE FRUTOS ROJOS	_____	\$ 65.00

FRIOS

ICE COFFEE	_____	\$ 75.00
ICE TARO LATTE	_____	\$ 90.00
ICE MOCCA	_____	\$ 90.00
ICE CHAI	_____	\$ 90.00
ICE MATCHA LATTE	_____	\$ 90.00

EXTRAS

• Leche entera	\$ 15.00	• Leche de soya	\$ 25.00
• Leche deslactosada	\$ 15.00	• Leche de almendra	\$ 25.00
• Leche de avena	\$ 25.00	• Frutos rojos	\$ 65.00

Verde Cielo

BRUNCH & CAFÉ

