

Para picar

TABLA DE QUESOS \$325.00
Selección de quesos: queso cabra, queso azul, queso brie, queso manchego, queso de rancho, aceitunas, cherries y pan de la casa.

TABLA DE CARNES FRÍAS \$325.00
Extra de carnes para tabla mixta \$65.00

Jamón serrano, pepperoni, lomo embuchado, pechuga de pavo, nueces, frutos rojos y arúgula.

TAQUITOS DE CAMARÓN \$194.00
Camarón frito en tortilla de harina y costra de queso, servido con dip de mango

TAQUITOS DE RIB EYE \$196.00
Rib eye en tortilla de harina con costra de queso, cebolla caramelizada y guacamole.

TAQUITOS DE ARRACHERA \$196.00
Arrachera en tortilla de harina con costra de queso, cebolla caramelizada y guacamole.

TAQUITOS DE CHICHARRON DE RIB EYE \$220.00
Chicharrón de rib eye en tortilla de maíz con cremoso de aguacate, cebolla cambray, chile y cilantro.

CARPACCIO DE RES \$255.00
Laminas de filete de res, servidas con crocante de queso manchego, arúgula, aceite de olivo, zumo de limón y vinagre balsámico.

AGUACHILE DE RES \$265.00
Laminas de filete de res marinado con zumo de limón, aceite de olivo, acompañado de rodajas de chile serrano y rábanos.

ALCACHOFA ROSTIZADA \$240.00
Alcachofa rostizada, con salsa de quesos y hierbas finas.

ALCACHOFA EMILIO'S \$250.00
Alcachofa gratinada con parmesano, aderezada con salsa de quesos y chipotle.

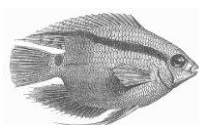
PAPAS FRITAS \$95.00

GUACAMOLE \$95.00

Con cecina +\$95.00

Con queso de rancho + \$25

Con chicharon + \$35.00




Ensaladas

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$
165.00

Mix de lechugas frescas, con frutos rojos, queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta herbal.

ENSALADA TEMPLADA \$180.00

 Mix de lechugas, calabacita al grill, espárragos, salmón, cherries orgánicos y vinagreta de mango.

BURRATA \$250.00

Queso burrata, duraznos al grill, arúgula, jamón serrano y cherries orgánicos, aderezado con vinagreta fresca.

ENSALADA CAPRESSE \$ 220.00

Rodajas de jitomate bola, queso burrata fresco y pesto casero.

Cremas y sopas

CREMA DE JITOMATE \$115.00

Selección de jitomates orgánicos rostizados con un toque de hierbas finas.

CREMA DE ALCACHOFA \$185.00

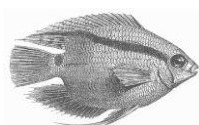
Crema a base de corazón de alcachofa de la región acompañada con queso de cabra.

SOPA DE TORTILLA \$100.00

Juliana de tortilla frita en salsa de jitomate, acompañado de queso de rancho, chicharrón de cerdo, chile guajillo, aguacate y crema ácida.

SOPA DE LIMA \$ 100.00

La tradicional sopa yucateca aromatizada con rodajas de lima, cebolla, pimiento, acompañada con pollo y tortilla frita.



Pastas

GNOCCHIS \$282.00
Salsa cremosa elaborada con una mezcla de 4 quesos.

GNOCCHIS POMODORO \$282.00
Clásica salsa italiana a base de jitomate y especias.

PASTA ALFREDO \$195.00
Servido con pollo a la plancha.

PASTA ESPAÑOLA \$245.00
Fetuccini salteado con aceite de oliva, condimentado con hojuelas de pepperoncino y acompañado de almendra, arúgula y jamón serrano.

PASTA CARBONARA \$ 195,00
Con salsa cremosa a base de huevo, tocino y queso parmesano.

FETUCCINI AL MANZO \$ 240.00
Pasta de espinaca hecha en casa, con crema de vegetales y estofado de res.

Pizzas y calzones

Cualquier opción en pizza o calzone

PEPPERONI \$240.00
Pomodoro, mozzarella y pepperoni.

4 QUESOS \$242.00

4 tipos de quesos, manchego, mozzarella, de cabra y queso azul.


HAWAIANA \$240.00

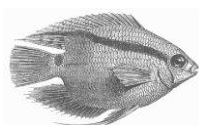
Trozos de piña caramelizada y jamón de pavo con queso y salsa de tomate.

CORAZONES DE ALCACHOFA \$280.00

Corazones de alcachofa acompañados , queso azul y aceitunas.

VEGETARIANA \$ 220.00
Setas, espinaca, pimiento, esparrago, jitomate cherry y cebolla.

EMILIO'S \$ 275.00
 Salsa de tomate, mozzarella, aguacate, cebolla morada, chile serrano y cilantro.



Fuertes

STEAK TARTAR \$255.00

Filete de res, servido con alcaparras, aceitunas, cebolla morada, mostaza antigua y aderezado con salsa de soya y jugo de limón.

RIB EYE \$372.00

Rib eye marinado con tomillo , acompañado de puré de papa, y verduras salteadas.

HAMBURGUESA ÚNICO \$265.00

Carne de res preparada en casa con cebolla caramelizada, queso azul, setas y espinaca, acompañada de chiles toreados y papas a la francesa.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$185.00

Carne de res preparada en casa, , queso manchego , cebolla, lechuga, jitomate, tocino y papas a la francesa

FILETE AL VINO TINTO \$375.00

Filete de res en salsa de vino tinto, acompañado de papas cambray, pimientos a la plancha y espárragos.

SALMÓN \$321.00

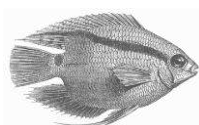
Salmón con puré de camote y vainilla, salsa de naranja y setas salteadas con aceite de trufa.

CECINA VALLESANA \$329.00

Servida con frijoles, cebolla cambray, vegetales salteados y nopales.

RISOTTO EMILIOS´S \$250.00

Servido con corazones de alcachofa de la región acompañado de pera y queso parmesano, aderezado con aceite de trufa.



Postres

 CREPAS
\$132.00

Cajeta casera o Nutella, acompañada con nuez y frutos rojos

BOMBA DE CHOCOLATE
\$135.00

Acompañado de helado de vainilla.

FRIED OREOS
\$135.00

Galletas oreo en tempura servida con helado de vainilla.

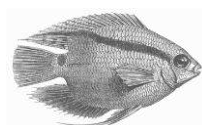
HELADO ARTESANAL
\$119.00

CREME BRULÉE
\$135.00

El clásico francés con su fina capa de crocante de caramelo que lo caracteriza.

BUÑUELO EMILIO'S
\$ 135.00

Hecho de masa de harina de trigo, servido con cremoso de flan de cajeta y mermelada casera de higo.



Bebidas

JUGOS

| | |
|-----------------------|---------|
| Naranja | \$45.00 |
| Verde | \$55.00 |
| Mandarina (temporada) | \$45.00 |
| Toronja (temporada) | \$55.00 |

CAFÉ LUCAFFÉ

| | |
|----------------|---------|
| Americano | \$45.00 |
| Latte | \$70.00 |
| Moccha. | \$70.00 |
| Descafeinado | \$45.00 |
| Expresso | \$50.00 |
| Expresso doble | \$85.00 |

| | |
|--------------------|---------|
| Extra de leche | \$10.00 |
| Leche de almendras | |
| Leche de soya | |
| Leche de coco | |

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

| | |
|--|---------|
| Malteadas | \$80.00 |
| Vainilla, chocolate, plátano, fresa, frutos rojos. | |
| Chocolate frio o caliente | \$55.00 |
| Choco nutella | \$80.00 |
| Cookies and cream | \$80.00 |

TIZANAS

| | |
|------------|---------|
| Cedrón | \$65.00 |
| Relajante | |
| Manzanilla | |

INFUSIONES

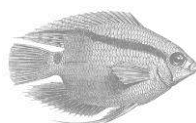
| | |
|-------------|---------|
| Romero | \$45.00 |
| Hierbabuena | |
| Menta | |
| Jengibre | |
| Canela | |

REFRESCOS

| | |
|-----------------|---------|
| Coca cola | \$45.00 |
| Coca Light | |
| Coca sin azúcar | |
| Fanta | |
| Sprite cero | |
| Sidral Mundet | |
| Mundet Light | |
| Fresca | |

| | |
|----------------|----------|
| Agua de piedra | \$100.00 |
| San Pellegrino | \$60.00 |
| Perrier | \$60.00 |

| | |
|-----------|---------|
| Limonada | \$48.00 |
| Naranjada | \$48.00 |



Desayunos

OMELETTE ITALIANO \$ 145.00
Prosciutto, calabaza y queso parmesano.

OMELETTE MEXICANO \$ 110.00
Jitomate, cebolla, queso de rancho y chile serrano.

OMELETTE VEGETARIANO \$ 135.00
Espinaca, espárragos, cebolla, jitomate y setas.

OMELETTE DE CAMARONES \$ 195.00
Relleno con camarones, cilantro, jitomate y queso manchego.

HUEVOS RANCHEROS \$105.00
Bañados en salsa de chorizo, sobre tortilla y jamón de pavo acompañados de frijoles y queso de rancho.

HUEVOS AL GUSTO \$95.00
Huevos estrellados o revueltos
- Pechuga de pavo
- Mexicana
- Tocino

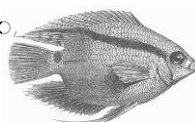
HUEVOS DIVORCIADOS \$105.00
Huevos estrellados bañados en salsa verde y salsa roja con guarnición de frijoles refritos.

HUEVOS APORREADOS \$155.00
Revueltos con cecina acompañados de frijoles.

ENFRIJOLADAS \$135.00
Rellenas de pollo, bañadas en salsa de frijol y gratinadas.

ENCHILADAS \$145.00
Tortillas rellenas de pollo bañadas en salsa verde o roja, queso crema y cebolla fileteada acompañadas de frijoles refritos.

QUESADILLAS \$75.00
Elaboradas con tortilla de harina y queso, acompañadas de pico de gallo.



CHILAQUILES \$ 125.00
Totopos bañados en salsa roja o verde, acompañados de frijoles, queso, crema y cebolla fileteada.
- Huevo + \$ 35.00
- Pollo + \$ 35.00
- Arrachera + \$ 95.00

MOLLETES \$90.00
Baguette con frijoles, gratinada con queso manchego y jamón de pavo o tocino,

AVOCADO TOAST \$ 85.00
Tostada de pan con laminas de aguacate, queso de cabra y huevo, acompañado de salsa holandesa.

RED BAGEL \$ 65.00
Bagel casero, relleno de queso crema y mermelada de frutos rojos.

PAN FRANCES \$ 145.00
Pan artesanal, con nutella, plátano, praliné de nuez y frutos rojos.

HOT CAKES \$ 95.00
Acompañados de miel de abeja y mantequilla.
Ingrediente adicional: \$ 18.00
- Nutella
- Cajeta
- Mermelada de la casa.

FRUTA DE TEMPORADA \$ 95.00
Con yogurt griego y granola.

BOWL DE FRUTOS ROJOS \$115.00
Acompañado de yogurt griego y granola.