

WEEKEND BRUNCH

saturday and sunday

TO SHARE

chilaquiles verdes fried totopos, salsa verde, cream, cheese
quesadilla frita fried tortilla, chicken tinga, tetilla cheese
tostada de maíz corn tostada, avocado, cucumber, smoked salmon
vuelve a la vida shrimps, octopus, tomato juice

MAIN COURSES choose 1

huevos rancheros corn tortilla, eggs, black beans, cebreiro cheese, salsa roja
huevos benedictinos eggs benedict, caviar, hollandaise sauce, poblano, pico de gallo
enmoladas de pollo corn tortilla, chicken, black mole, sesame seeds
barbacoa de res chile guajillo, onion, salsa verde
cochinita pibil ibérico pork, achiote, xnipec
pescado del día daily catch, garlic, guajillo chile, steamed rice
mixiote de lomo bajo rib-eye mixiote, charred garlic sauce, pickled onions

DESSERTS choose 1

seasonal fruits
corn cake vanilla sauce, rum
tamal de chocolate chocolate tamale, banana ice cream
merengue de rompopo eggnog meringue, preserved peach

49€ per person | minimum 2 people

FREE-FLOW DRINKS

bloody mary trigo limpio vodka, cuckoo tomato juice
margarita curado tequila, cointreau, lime
bellini ars collecta blanc de noirs cava, cuckoo peach juice
beer la paloma

22€ per person | maximum of 2h | full table

À LA CARTE COCKTAILS

mimosa juvé camps brut cava, orange juice 14
paloma volcán reposado tequila, pepper cordial, grapefruit soda, lime 14
michelada blonde beer, spicy mix, lime 14
cubana negra modelo beer, lime, salt 14
margarita tamarindo, hibiscus or classic 14

JERÓNIMO

BRUNCH DE FIN DE SEMANA

sábado y domingo

PARA COMPARTIR

chilaquiles verdes totopos, salsa, crema, queso fresco

quesadilla frita tinga de pollo, queso tetilla

tostada de maíz aguacate, pepino, salmón

vuelve a la vida camarones, pulpo, jugo de tomate

PRINCIPALES a elegir 1

huevos rancheros tortilla de maíz, frijoles negros, queso cebreiro, salsa roja

huevos benedictinos caviar, salsa holandesa, rajas de poblano, pico de gallo

enmoladas de pollo tortillas de maíz, mole negro, crème fraîche, ajonjolí

barbacoa de res chile guajillo, cebolla, salsa verde

cochinita pibil cerdo ibérico, achiote, xnipec

pescado del día chile guajillo, ajo, arroz blanco

mixiote de lomo bajo chileajo, cebollas encurtidas

POSTRES a elegir 1

fruta de temporada

panqué de elote inglesa de vainilla, ron

tamal de chocolate helado de plátano

merengue de rompopo melocotón en almíbar, rompopo

49€ por persona | mínimo 2 personas

BEBIDAS ILIMITADAS

bloody mary vodka trigo limpio, zumo de tomate cuckoo

margarita tequila curado, cointreau, lima

bellini cava ars collecta blanc de noirs, zumo de melocotón cuckoo

cerveza la paloma

22€ por persona | máximo 2h | mesa entera

CÓCTELES A LA CARTA

mimosa cava ars collecta blanc de noirs, zumo de naranja 14

paloma tequila volcán reposado, cordial de pimientas, soda de pomelo, lima 14

michelada cerveza rubia, spicy mix, lima 14

cubana cerveza negra modelo, lima, salsa picante casera 14

margarita tamarindo, hibisco o clásica 14

JERÓNIMO