

ENTRADAS

QUINOA ROJO - MIEL (300 g) Quinoa fría en leche de coco, con frutos rojos, praliné de la casa y miel	\$260
COPA GRIEGA (200 g) Yogurt griego con plátano, crema de caramelo y praliné	\$195
* COPA DE COTTAGE (220 g) Coulis de temporada y granola	\$190
FRUTAS DE TEMPORADA (450 g) Tu elección de: melón, papaya, sandía y piña. <i>Extra:</i> praline, yogurt \$60 , cottage \$50	\$170

LO SANO

CROSTINI DE AGUACATE Y ESPÁRRAGO (1 pza) Con parmesano gratinado, mostaza diujón, arúgula y 2 huevos pochados	\$325	HEALTHY PANCAKES (3 pzas) Hechos a base de linaza, plátano y harina integral con miel de abeja	\$260
AÇAI BOWL (260 g) Con leche de almendras, frutas, frutos secos y nueces	\$295	* TORONJAS AL GRILL (440 g) Espuma de queso de cabra sobre media toronja caramelizada a la parrilla	\$165
HUMMUS & AVO TOAST (220 g) Con guacamole, garbanzo y jocoque	\$245		

AMOR & PAN

GRILLED CHEESE CROISSANT (1 pza) Brie, gruyere y manchego, gratinado con parmesano	\$405	PAN RÚSTICO CON MERMELADAS DE LA CASA (4 pzas) Con mantequilla y mermeladas de chile ancho y tocino	\$205
HOT-CRÊPES (6 pzas) Masa de hot cake con miel de maple y mantequilla	\$270	* PALITOS FRANCESES (2 pzas) Pan brioche con miel de maple	\$200
* HOT CAKES DE ARROZ CON LECHE (200 g) Receta de mi abuela	\$240		

HUEVOS

OMELETTE DE SALMÓN (250 g) Bañado en fondue de queso crema y mascarpone	\$440	HUEVOS PCHADOS EN AGUACATE (290 g) Con tocino y queso brie rostizado, sobre salsa roja	\$285
* HUEVOS BENEDICTINOS ESTILO AIDA (2 pzas) Pochados sobre muffin inglés, jamón ibérico y mayonesa de trufa, en salsa holandesa	\$440	HUEVO EN PORTOBELLO (190 g) Con jitomate deshidratado, alcachofa, jocoque y tierra de tocino	\$275
HUEVOS ROTOS ESTILO AIDA (400 g) Cáscara de papa rellena de papitas fritas, jamón ibérico y huevos estrellados	\$380	* GORDITA DIVORCIADA (2 pzas) Huevos estrellados en salsa verde y roja, sobre una gordita rellena de carnitas de cerdo	\$265
HUEVOS PAPO (120 g) Cazuela árabe, con zatar, sumak y jocoque, acompañados de pan árabe	\$375	HUEVOS ENMOLADOS (300 g) Estrellados con mole negro, sobre una gordita de frijoles refritos y plátano macho	\$240
OMELETTE DE HUITLACOCHÉ Y QUESO OAXACA (320 g) Bañado en crema de salsa tatemada	\$335	* HUEVOS AL ALBAÑIL (150 g) Revueltos ahogados en salsa roja, con frijoles refritos y jocoque	\$225
HUEVOS CON SINCRONIZADA (2 pzas) Estrellados bañados en salsa verde sobre sincronizada de harina con queso, frijoles y jamón de pavo, acompañados de aguacate	\$260	OMELETTE TERESITA (120 g) Claros con queso de cabra, jitomate deshidratado y espinaca acompañado de salsa roja tatemada	\$225

LO LIGHT

ENCHILADAS DE LECHUGA (300 g) Rellenas de pollo al grill y panela a la plancha, en salsa verde, con jocoque	\$355
* CHILAQUILES DE NOPAL (200 g) Hechos a mano, con pollo asado o deshebrado en salsa roja y jocoque	\$295
CROSTINI (1 pza) Pan integral con aguacate, claras, arúgula, jamón de pavo y queso de cabra, en salsa roja	\$295
CAZUELA (100 g) Hongos, espinacas y panela asado, ahogados en salsa verde	\$260

ANTOJITOS

* MOLLETES COSTRA (3 pzas) Cubiertos con queso oaxaca con cecina (100 g) + \$115	\$230	INFLADITA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE (1 pza) Sobre frijol, con lechuga, crema y queso	\$305
CREPAS CROQUE (3 pzas) Rellenas de gruyere y jamón de pavo, con bechamel, gratinadas con parmesano y opción de huevo estrellado	\$345	* ENCHILADAS VERDES (3 pzas) Rellenas de pollo, en salsa de chile serrano	\$270
* ENFRIJOLADAS ROSARITO (3 pzas) Rellenas con camarones Rosarito, salsa de guacamole y frijol	\$335	* TORTITA AHOGADA DE CHILAQUILES (1 pza) Con carnitas y frijoles, ahogado en salsa roja	\$240
* CHILAQUILES AIDA (3 pzas) Infladitas rellenas de chilaquiles con pollo y frijoles, con 3 salsas y huevo estrellado encima	\$335	TLAYUDA DE QUELITES (350 g) Platillo típico de Oaxaca con chorizo y quesillo	\$240
ENMOLADAS (3 pzas) Rellenas de frijoles refritos, en mole negro de la casa	\$285	TLACOYOS (3 pzas) Rellenos de frijol, pollo y carnitas	\$205
		QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (3 pzas) Con queso Oaxaca y tortillas hechas a mano	\$195

MENÚ POR CHEF ANA MARTORELL

* PLATO INSIGNIA

Consulta disponibilidad de producto. / Precios en Moneda Nacional M.N. / Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA.

AIDA te regala tu fruta en la compra de tu elección de plato fuerte. / En caso de alergia favor de considerar que nuestro praliné cuenta con avellana, almendra, nuez y ajonjolí caramelizados. Todos nuestros platillos son preparados con el mínimo de grasa. Nuestras tortillas de maíz blanco, azul y con nopal están hechas a mano diariamente y la masa proviene de Santa Ana Xilotzingo, Edo. de México.