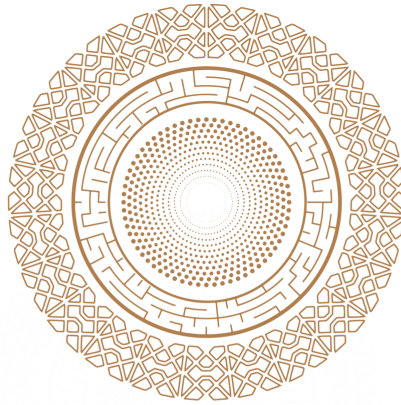
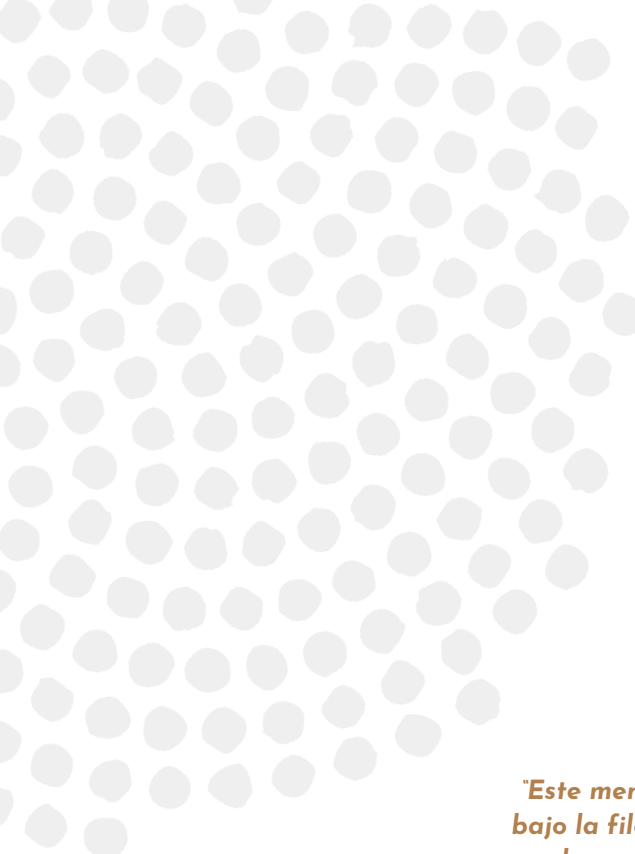




MISION DEL SOL

UN ESPACIO DE LUZ

Desayunos



***"Este menú está cuidadosamente concebido
bajo la filosofía "Soul", donde cada elemento
abrazo los principios de estacionalidad,
organicidad, autenticidad sin refinar y un
fuerte vínculo con lo local***

*En la fértil tierra de Morelos, aprovechamos la
diversidad de productos disponibles durante la
mayor parte del año, manteniéndonos en
armonía con el ciclo natural. Nuestro
compromiso con lo orgánico se refleja en nuestro
huerto y en la colaboración con huertos locales,
asegurando la frescura y calidad de cada
ingrediente.*

*La esencia sin refinar se preserva a través de
técnicas mínimamente intervenidas, manteniendo
intactos los valiosos nutrientes de nuestros
alimentos. Además, nuestra dedicación a lo local
va más allá de la cocina, ya que nos esforzamos
por contribuir positivamente al entorno y
comunidad que nos rodea, brindando lo mejor
de la localidad a tu mesa."*

SOUL

SEASONAL ORGANIC UNREFINED LOCAL
ESTACIONAL SIN REFINAR



DE LA ESTACIÓN

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$120
Acompañado de yogurt griego y granola de pistache con dátíl	
HIGOS DE MORELOS	\$145
Bañados con miel de abeja y yogurt	
PAPAYA FRESCA	\$145
Con semillas, yogurt griego, miel y cardamomo	
PUDIN DE AVENA	\$120
Con leche dorada de coco servida con fruta de la estación	
HOT CAKE DE MAÍZ AZUL Y MORAS	\$195

ORGÁNICO E INTEGRAL

PAN DE GRANOS CON AGUACATE,	\$225
Servido con ensalada de nopal curado y huevo pochado	
PAN DE GRANOS CON HUMMUS	\$225
Acompañado de trucha ahumada (80 gr.)	
BOWL DE TRUCHA	\$225
Con aguacate, semillas de girasol arúgula y huevo cocido (80 gr.)	

LOCAL

HUEVOS AL COMAL	\$225	QUESADILLAS DE COMAL	\$195
Acompañado de hoja santa y bañados con mole verde		(huitlacoche, hongos, queso, Flor de calabaza y chicharrón)	
ENCHILADAS DE JAMAICA, MOLE ROJO Y GRANADA	\$245	CHILAQUILES	\$235
		Verdes o rojos (con hongos, pollo o cecina) (100 gr.)	
BENEDICTINOS		TLACOYO	\$205
(opción trucha ahumada, espinaca o jamón de pechuga de pavo) (80 gr.)	\$265	De habas, requeson y ensalada de nopal	
TAMAL DE QUESO Y RAJAS	\$225	HUEVOS AL GUSTO	\$215
Bañado con pipián verde		Revueltos, fritos, pochados, omelette acompañados con frijoles refritos y aguacate	

FOR SOUL

ENCHILADAS	\$275	TACOS DE BARBACOA DE RES	\$305
De chorizo y cecina de yecapixtla bañadas en huaxmole (120 gr.)		Servidos con consomé (220 gr.)	

INFUSIONES

(200 ml.)

BUGAMBILIA Y JENGIBRE

\$85

ROMERO Y CANELA

\$85

LAVANDA Y MANDARINA CHINA

\$85

DIGESTIVO COMINO, HINOJO,
SEMILLA DE CILANTRO

\$85

JUGOS (220 ml.)

NARANJA-JENGIBRE-CURCUMA-LIMON
Y MIEL

\$105

BETABEL- FRUTOS ROJOS Y NIBS DE
CACAO

\$105

SANDIA-GRANADA-LIMÓN Y CHIA

\$105

PEPINO-APIO-HIERBABUENA Y KALE

\$105

MANZANA DE AGUA-ALOE VERÁ-
PIÑA Y JENGIBRE

\$105

SMOOTHIE (220 ml.)

CACAHUATE-PLÁTANO-CACAO Y AVENA

\$125

ALMENDRA-FRESA-LAVANDA Y YOGURT

\$125

ESPINACA-ESPIRULINA-AGUACATE Y MIEL

\$125

COCO- AVENA- DÁTIL Y JENGIBRE

\$125

MATCHA- COCO- PLÁTANO Y ALMENDRA

\$125