

BRUNCH +
ALMUERZOS

TOOJ 
fusion cuisine



@ToojFusionCuisine

Fresco y hecho con amor · Sea paciente · Disfrute de un cóctel

BRUNCH

Plato de fruta \$180
 Con fruta de temporada, sandía, melón, papaya, piña, yogurt y granola.

Pan Francés \$210
 Pan blanco relleno de cajeta, queso crema, nuez. Dorado a la mantequilla, empanizado de canela, azúcar, coronado con plátano glaseado, frutos rojos y chispas de chocolate.

Huevos a la Mexicana \$230
 Huevo revuelto a la mexicana, acompañado de frijol refrito y papa cubo a la mantequilla.

Chilaquiles \$190
 Salsa a elegir, queso gratinado, cebolla morada, crema y cilantro.

Club Sandwich \$230
 Relleno de huevo frito, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, jamón, queso, aguacate y papas a la francesa.

Croque Madame & Monsieur \$240
 Pan de caja dorada a la mantequilla, relleno de jamón y queso gouda. Aderezado y gratinado con queso parmesano y gouda. Acompañado de ensalada y papa cubo. Madame viene con huevo frito.

Baguette Buenos Días \$240
 Crujiente pan artesanal, frijol refrito, queso gouda relleno de huevos revueltos con salchicha y tocino, coronado de tomate deshidratado. Acompañado de papa cubo a la mantequilla de especias y lechuga.

¹ Disponible de 11:00 am a 3:00 pm

ENSALADAS + PLATOS FRÍOS

Guacamole \$195

Acompañado de totopos y salsa Mexicana.

Tartar de atún \$270

Atún en mezcla de soya, ajonjolí, aceite de aguacate, tomate deshidratado, aceituna y salsa sriracha sobre cama de aguacate y fritura de camote y yuca.

Hummus de betabel \$240

Combinación de paprika, betabel, ajo, cilantro, aceite de olivo, aceite de ajonjolí, acompañado con pan pita y frituras de camote y yuca.

Ensalada caprese \$290

Tomate cherry, tomate asado, tomate deshidratado, queso burrata, pesto, mix de lechuga y croton con ajo.

Ensalada Caesar \$260

Lechugas largas, queso parmesano, aceite de aguacate, croton de baguette, tomate cherry, aderezo caesar de la casa, pechuga de pollo y anchoas.

FRITURAS

Alitas a mi estilo 6 o 12 \$260 - \$410

Deliciosas alitas horneadas y fritas, acompañadas de crudité, aderezo ranch. bañado en salsa de su elección: Buffalo, queso azul o parmesano.

Papas gajo con queso \$160

Papas gajo gratinadas con queso cheddar y gouda con sriracha. Acompañado de mayonesa chipotle y aderezo ranch.

Burrito \$280

Tortilla de harina relleno de arrachera, pollo o camarón, frijol, cebolla, pimientos y mezcla de quesos gouda con cheddar, acompañado de guacamole y pico de gallo.

Palomitas de pollo \$320

Pechuga de pollo marinado y frito, bañados en salsa de su elección; buffalo, queso azul o parmesano. Acompañado de crudités y aderezo ranch.

Papas a la francesa \$120

Camarones roca \$240

Camarón frito en tempura bañados en mayonesa-sriracha, sobre hummus de betabel.

Quesadilla \$280

Tortillas de harina grandes rellenas de arrachera, pollo o camarón, cebolla, pimientos y mezcla de quesos gouda con cheddar, acompañado de guacamole y pico de gallo.

Nachos

Totopo bañado en combinación de quesos cheddar y gouda, frijol refrito. acompañado de guacamole, salsa mexicana y jalapeños. Puedes acompañarlo con proteína a elegir.

<i>Pechuga de pollo</i>	\$260
<i>Arrachera</i>	\$290
<i>Camarón</i>	\$290

Piel de papa

Deliciosa piel de papa frita rellena de la proteína a elegir, coronada con fondue de queso cheddar y gouda y tocino.

<i>Pechuga de pollo</i>	\$230
<i>Arrachera</i>	\$250
<i>Camarón</i>	\$260

CEVICHE

Ceviche boxito **\$230**
 Camarón, cebolla morada, pepino, aguacate, tomate, salsa negra de la casa, con tinta de pulpo, aceite de ajo y chiltepín.

Mazatlán **\$245**
 Pulpo, camarón, pescado, cebolla morada, pepino, tomate, limón, tomate cherry, aguacate, salsa negra, jugo de tomate, aceite de ajo y chiltepín.

Martini caribeño **\$210**
 Combinación de pulpo, camarón cocido, pulpa de lumpo ahogado con clamato y jugo de almeja, chile serrano, chalote, pepino, cilantro, catsup y salsa negra de la casa.

Todos los ceviches son acompañados de crocantes de yuca, camote y wonton.

TACOS

Arrachera \$210

Arrachera nacional, acompañado de tomate, col morada, aguacate, frijoles y cilantro.

Pechuga de pollo \$190

Pechuga de pollo acompañado de tomate, col morada, aguacate, frijoles y cilantro.

Camarón y longaniza de Valladolid \$250

Combinación de camarón, longaniza de Valladolid acompañado de tomate, col morada, aguacate, frijoles y cilantro.

Nuestras tortillas son hechas a mano diariamente.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa 3 quesos \$290

Jugosa carne de res angus glaseado al pesto, cebolla al tempura, fondue de queso cheddar, gouda y queso azul, tomate, pepinillo, lechuga sangría, pan brioche, acompañado de papas a la francesa o gajo.

Hamburguesa portobello \$280

Jugosa carne de res angus glaseado al pesto, cebolla al tempura, portobello perfumado en aceite de trufa, tocino, fondue de queso gouda y cheddar, tomate, pepinillo, lechuga sangría, pan brioche, acompañado de papas a la francesa o gajo.

Hamburguesa burrata \$295

Jugosa carne de res angus, cebolla al tempura, queso burrata glaseado al pesto, tomate asado, pepinillo, lechuga sangría, pan brioche, acompañado de papas a la francesa o gajo.

Mar y tierra \$360

Jugosa carne de res angus con camarón a la parrilla glaseado al pesto, cebolla al tempura, aguacate, fondue de queso cheddar y gouda, tomate, pepinillo, lechuga sangría, pan brioche, acompañado de papas a la francesa o gajo.

Guacamole lover \$290

Jugosa carne de res angus glaseado al pesto, cebolla al tempura, guacamole, tocino, fondue de queso gouda y cheddar, tomate, pepinillo, lechuga sangría, pan brioche, acompañado de papas a la francesa o gajo.

RISOTTO

Suculenta combinación de arroz y hongos mixtos, mantequilla, ajo frito, queso parmesano, perejil, cebolla, aromatizada con aceite de trufa blanca, acompañado con proteína a elegir.

Rib eye	\$490	Camarón	\$420
Pechuga de pollo	\$340	Mixto Camarón, mejillón y almeja.	\$430
Atún	\$370	Vegetariano	\$300
Salmón frito	\$390		

ESPAGUETI NEGRO

Combinación de ajo frito, vino blanco, tomate cherry, mantequilla, perejil, albahaca, queso parmesano y proteína a elegir

Camarón	\$350	Bisquet Mixto	\$370
Vegetariano	\$310	Camarón, mejillón y almeja.	
Calabaza, zanahoria, espárragos, brócoli, tomates cherry.			

DE LA PARRILLA

Acompañado de 2 guarniciones a elegir: Vegetales, ensalada mixta, brócoli a la parrilla, espárragos a la parrilla, puré de chícharo, puré de papa.

Rib eye 16oz	\$780	Atún	\$370
Arrachera	\$420	Salmón	\$390
Pechuga de pollo	\$320	Camarón flameado	\$460
		Flameado al tequila y mantequilla sriracha.	

FAJITAS

Rica combinación de vegetales con carne en juliana gratinado con queso y acompañado de salsa Mexicana, guacamole y tortillas de maíz.

<i>Pechuga de pollo</i>	\$320	<i>Camarón</i>	\$320
<i>Arrachera</i>	\$310		

POSTRES

Helado	\$190	Dedos de Nutella	\$190
Mousse de chocolate y avellana	\$190	Pan blanco relleno de Nutella. Dorado a la mantequilla, empanizado de canela, azúcar, coronado con frutos rojos.	
Marquesita	\$190	Churros Mexicanos	\$190
Postre regional relleno de queso de bola y acompañado de helado de queso de bola casero y frutos rojos.		Acompañados con Nutella, cajeta o chocolate.	

Por favor informe a su mesero si tiene algún requisito dietético especial.
 El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ceviche Boxito



Tacos de Camarón y Longaniza de Valladolid



Ribeye a la Parrilla



Hamburguesa Mar y Tierra



Risotto con Atún



Linguini con Tinta de Sepia y Bisquet Mixto

