

DESAYUNOS

TOOJ 
fusion cuisine



@ToojFusionCuisine

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



CONTINENTAL

\$280

Plato de fruta de temporada con yogurt y granola, huevo del día con guarnición de frijol refrito y papa cubo a la mantequilla de especias, mantequilla, mermelada, café o té, jugo de fruta del día.

A LA CARTA

Plato de fruta - pequeño o grande \$90 - \$160

Con fruta de temporada, sandía, melón valenciano y chino, papaya, piña, yogurt y granola.

Huevos al gusto \$160

Escoge tu estilo favorito e ingredientes: tocino, jamón, salchicha, queso gouda, chorizo, cebolla, champiñón, tomate o pimiento. Con guarnición de papa cubo a la mantequilla de especias y frijol refrito.

Avena al coco \$180

Avena cocida con leche de coco y endulzado con miel de agave, acompañado de frutos rojos y plátano.

Waffles \$200

Deliciosos waffles frescos con topping de plátano caramelizado, crema batida, frutos rojos y chispas de chocolate.

Pan Francés \$210

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

Desayuno Regional \$240

Huevos fritos acompañado con papa cubo a la mantequilla de especias, frijol refrito, tocino, longaniza de Valladolid, tomate asado y aguacate.

Desayuno saludable \$230

Huevos fritos o revueltos naturales acompañados de ensalada de tomate, aceite virgen de aguacate, espárragos, aguacate y queso cottage.



DESAYUNOS

Del Rancho \$190

Huevos fritos, sobre tortilla de maíz con frijol refrito, salsa ranchera, tocino, aguacate y salpicón de queso cottage.

Motuleños \$190

Huevos fritos sobre tortilla frita con espejo de frijol, salsa ranchera con chícharos, jamón, queso gouda y plátano macho frito.

Huevos rotos \$240

Huevos pochados sobre papas a la francesa con topping de queso parmesano y tocino.

Khubz de aguacate \$240

Puré de aguacate sobre pan pita, huevos pochados, garbanzo cocido, champiñón, tomate cherry, lechuga mixta y queso cottage.

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 Licious \$240

Crujiente pan artesanal dorado a la mantequilla, aderezado de frijol refrito y 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.

Chilaquiles verdes o rojos \$190

Totopos, con topping de queso, crema, cilantro, cebolla morada y salsa a elegir.

Omelette \$240

Relleno de tocino, jamón, salchicha, chorizo, cebolla, champiñón, tomate, pimienta y queso gouda, acompañado de frijol refrito y papa cubo a la mantequilla de especias.

EXTRAS

Papa Cubo a la mantequilla de especias (100 gr) \$30

Huevo (2 piezas) \$30

Frijol refrito (150 gr) \$20

Queso gouda (120 gr) \$30

Tocino (100 gr) \$40

Jamón (100 gr) \$30

Salchicha (100 gr) \$30

Pechuga de pollo (75 gr) \$40

Arrachera (75 gr) \$50

Camarón (75 gr) \$45

Longaniza de Valladolid (75 gr) \$40



JUGOS + SMOOTHIES

Jugo de naranja 6oz - 12oz.	\$45 - \$85	Vitality 12oz	\$130
Caribbean Passion 12oz	\$130	Fresa y banana con leche a elegir.	
Piña, mango, papaya y jugo de naranja.		Proteína	+\$65
Tropical Heaven 12oz	\$130	1 taza (30g) de proteína vegana de vainilla Birdman Falcon (libre de gluten, soja o lácteos)	
Mango, melón, kiwi y piña.		Espirulina, hemp o maka	+\$45
Squeeze Natural 12oz	\$130		
Maracuyá, piña, zanahoria, mango y jugo de naranja.			
Jugo verde 6oz - 12oz	\$45 - \$85		
Blackberry Bliss 12oz	\$130		
Fresa, mora y frambuesa con leche a elegir.			



CAFÉ + TÉ

*Americano	\$45
*Capuccino	\$65
Espresso	\$55
Doble espresso	\$85
*Selección de té	\$45
Mokaccino	\$65
*Chocolate caliente	\$65
*Cajeta frappuccino	\$85

[*] Pruébalo frío o congelado (*Frozen*)

AGUAS + REFRESCOS

*Agua de Piedra 355ml - 655ml	\$90 - \$160
Refresco 355ml	\$55
Agua de coco 330ml	\$55
Limonada 355ml	\$85
Naranjada 355ml	\$85

[*] Natural o mineral

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.