

M

E

N

Ú

BEBIDAS

CAFÉ

CAFÉ DEL OLLA (REFILL)	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$30
ESPRESSO AMERICANO	\$30
CAPUCCINO	\$40
FRAPUCCINO	\$55
LATTE	\$45
SABOR EXTRA:	\$12
CARAMELO/ VAINILLA FRANCESA / CREMA IRLANDESA/ AJONJOLI	
HAZLO FRÍO + \$5.00 / FRAPPE + \$8.00	

OTROS

CHAI VAINILLA	\$85
TARO LATTE	\$75
CHOCOLATE CALIENTE	\$65
MATCHA LATTE	\$60
HAZLO FRÍO + \$5.00 / FRAPPE + \$8.00	

SMOOTHIES

FRUTOS ROJOS	\$65
FRESA, ZARZAMORA, ARANDANO Y FRAMBUESA	
PLÁTANO	\$55
FRESA	\$55
AGUACATE	\$75
PLÁTANO, COCOA Y AGUACATE	
GRANIZADO DE MANGO	\$75
GRANIZADO DE GUAYABA ROSA	\$75

JUGOS

ZANAHORIA	\$55
NARANJA	\$55
VERDE	\$65
COMBINADO	\$55

GUNDÓ

M

E

N

Ú

BEBIDAS

TÉS

TÉ VÉRDE

\$45

TÉ NEGRO

HAZLO FRÍO + \$5.00

CONVIERTELO EN REFRESCANTE + \$22.00

MARACUYA/ MANGO/ LITCHI

TISANAS

LITCHI CON PÉTALOS DE ROSA

FRESA, MENTA Y JENGIBRE

FRUTOS DEL BOSQUE

\$55

FRUTOS DORADOS

ARÁNDANO, COCO Y KIWI

HAZLO FRÍO + \$5.00

REFRESCANTES

FRESCO DE MARACUYA

\$60

MARACUYA, NARANJA, HIERBABUENA Y LIMÓN

FRESCO DE LITCHI

\$65

LITCHI, NARANJA, ROMERO Y LIMÓN

FRESCO DE GUAYABA ROJA

\$60

GUAYABA ROJA, FRAMBUESA, ALBAHACA Y LIMÓN

FRESCO DE MANGO

\$60

MANGO, NARANJA, CÚRCUMA Y HIERBABUENA

FRESCO DE FRESA

\$60

FRESA, AGUA DE COCO, HIERBABUENA Y LIMÓN

OTROS

REFRESCO

\$48

KOMBUCHITA

LECHUGUILLA

AGUA DE COCO

LECHES Y EXTRAS

SHOT DE ESPRESSO \$12

LECHE DE ALMENDRA \$12

SHOT DE JARABE \$12

LECHE DE COCO \$12

LECHE DESLACTOSADA \$8

JELLY DE COCO \$12

PERLAS EXPLOSIVAS \$12

M

E

N

Ú

B O W L S

AVENA

\$85

AVENA CON CHIA Y ARÁNDANO, FRUTOS ROJOS Y COCO TOSTADO, HIDRATADA EN LECHE ENDULZADA CON MIEL DE ABEJA.

YOGURT

\$85

YOGURT GRIEGO, HIGO, PERA Y ZARZAMORA, ENDULZADO CON MIEL DE ABEJA Y GRANOLA.

FRUTA

\$75

FRUTA DE TEMPORADA ACOMPAÑADA DE GRANOLA Y MIEL DE ABEJA.

O M E L E T T E S

CANADIENSE

\$95

OMELETTE DE HUEVO, LOMO CANADIENSE Y QUESO GRATINADO, ACOMPAÑADO DE PAPAS GUNDO Y FRIJOLE NEGROS FRITOS.

CLARAS

\$85

OMELETTE DE CLARAS RELLENO DE MIX DE VEGETALES (CALABAZA, PORTOBELLO Y MORRÓN), ACOMPAÑADO DE AGUACATE, QUESO PANELA, FRIJOLE NEGROS FRITOS Y ENSALADA DE LA CASA.

S A N D W I C H E S Y B A G U E T T E S

SANDWICH CANADIENSE

\$160

LOMO CANADIENSE, HUEVO ESTRELLADO, TOCINO, JAMÓN SERRANO Y QUESO GRATINADO.

SANDWICH VEGGIE

\$115

MIX DE VEGETALES (PORTOBELLO, CALABAZA Y MORRÓN) QUESO BRIE, ALIOLI DE RÁBANO EN PAN DE HOGAZA.

GUNDO

M

E

N

Ú

SANDWICH SERRANO

JAMÓN SERRANO, HIGO, COULIS DE FRUTOS ROJOS,
ESPINACA Y QUESO BRIE EN PAN BRIOCHE.

\$145

SANDWICH SELVA NEGRA

SELVA NEGRA, ARÚGULA, PERA CARAMELIZADA, PANELA
FRESCA Y ALIOLI DE RÁBANO EN PAN DE HOGAZA.

\$135

- TODOS SE ACOMPAÑAN CON PAPAS GUNDO.

M O L L E T E S

SALADOS

FRIJOLES NEGROS FRITOS CON QUESO
GRATINADO, ACOMPAÑADOS DE SALSA MEXICANA
• 2 PIEZAS CH

\$55

D U L C E S

PAN FRANCÉS

PAN BRIOCHE, BAÑADO EN UNA MAZCLA DE
FRANCÉS, ACOMPAÑADO DE QUESO COTTAGE, HIGOS
Y COULIS DE FRUTOS ROJOS

\$125

TOAST DULCE

TOAST DE MASA MADRE CRUJIENTE, QUESO COTTAGE,
COMPOTA DE DURAZNO Y NUEZ CARAMELIZADA

\$125

TOAST DE REQUESÓN

TOAST DE MASA MADRE CRUJIENTE CON REQUESÓN,
MIEL DE ABEJA, NUEZ CARAMELIZADA Y GRANOLA

\$95

GUNDO

M

E

N

Ú

CHILAQUILES

ROJOS \$80
TOTOPO CRUJIENTE CON SALSA DE JITOMATE Y UNA MEZCLA DE SECOS

TATEMADOS \$80
TOTOPO CRUJIENTE CON SALSA DE TOMATILLO TATEMADO Y JALAPEÑO, AGUACATE Y FRIJOLES NEGROS.

QUESO \$115
TOTOPO CRUJIENTE CON SALSA DE QUESOS, TOCINO Y PARMESANO RALLADO.

BLANCOS \$90
TOTOPO CRUJIENTE CON SALSA CREMOSA DE REQUESÓN, INFUSIONADO CON CHILE SERRANO Y CHILE GUERO.

CHIPOTLE \$90
TOTOPO CRUJIENTE CON SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE Y MEZCLA DE CHILES SECOS.

- TODOS SE ACOMPAÑAN CON AGUACATE, CEBOLLA CAMBRAY ENCURTIDA, QUESO FRESCO Y FRIJOLES NEGROS FRITOS.

T O A S T

SALMÓN \$172
PAN DE MASA MADRE CRUJIENTE, QUESO CREMA, ALCAPARRA Y SALMÓN AHUMADO,

HUEVO \$90
PAN DE MASA MADRE CRUJIENTE, HUEVO REVUELTO, TOCINO, JITOMATE CHERRY, QUESO PARMESANO Y ALIOLI DE RÁBANO.

AGUACATE \$95
PAN DE MASA MADRE CRUJIENTE, PURÉ DE AGUACATE, HUEVO POCHADO, QUESO PANELA, SERRANO Y ALBAHACCA

- TODOS SE ACOMPAÑAN CON ENSALADA DE LA CASA

GUNDÓ

ENSALADAS

VERDE **\$85**

MEZCLA DE ARÚGULA Y ESPINACA, QUESO DE CABRA, PERA, JITOMATE CHERRY Y AJONJOLI BLANCO, ADEREZADA CON VINAGRETA MOSTAZA MIEL.

FRUTOS **\$95**

ESPINACA, QUESO DE CABRA, FRESA, ZARZAMORA, FRAMBUESA Y NUEZ CARAMELIZADA, ADEREZADA CON VINAGRETA MOSTAZA MIEL.

CAZUELAS

PANELA **\$120**

PANELA ASADA BAÑADA EN SALSA VERDE TATEMADA, NOPAL CEBOLLA ENCURTIDA Y FRIJOLES NEGROS.

CHILORIO **\$125**

CHILORIO, AGUACATE, CEBOLLA ENCURTIDA, CHILE TOREADO, FRIJOLES NEGROS Y TORTILLAS DE HARINA

MACHACA **\$145**

MACHACA A LA MEXICANA, HUEVO ESTRELLADO, FRIJOLES NEGROS Y TORTILLAS DE HARINA