



Escanea  
para  
pedir

# FIFILY®

BRUNCH & MUNCH

## BRUNCH ALL DAY

### OPCIONES SALUDABLES BY COMIENDO REAL

Platillos saludables, sin azúcares escondidos ni ultra-procesados y con porciones correctas.

#### HUARACHE DE NOPAL \$ 155.00

Como base: Nopal asado, una capa de frijoles negros, con pollo, aguacate, sal negra, cebolla morada, chile serrano, cilantro y un huevo estrellado.



#### TURKEY TOAST \$ 185.00

Pan de masa madre cubierto con requesón de almendras, pavo marinado y horneado en casa, jitomate, pepino, cilantro y ajonjolí negro.

#### HEALTHY MIGAS \$ 129.00

Migas de maíz amarillo, revueltas con huevo, cebolla morada, aguacate, chile serrano y flor de calabaza. Acompañado de frijol negro.

---

#### HEALTHY CHILAQUILES \$ 175.00

Media porción de totopos horneados bañados en nuestra salsa roja o verde, acompañado de pollo o huevo orgánico, sustituyendo la crema convencional por yogurt griego o requesón de almendras. Aguacate y frijoles negros.



## BRUNCH

#### FRUTA DE TEMPORADA \$ 90.00

Pregunta a tu anfitrión por la fruta de temporada



#### FRUTA DE TEMPORADA CON YOGHURT GRIEGO \$ 99.00

Fruta de temporada acompañada de auténtico yoghurt griego, servida con granola de avena y miel de abeja.



#### YOGHURT GRIEGO \$ 95.00

Auténtico yogurt griego, servido con granola de avena, chispas de cacahuete, trozos sabor chocolate, coco tostado, quinoa y frutos rojos.





Escanea  
para  
pedir

# FIFILY®

BRUNCH & MUNCH

## BRUNCH ALL DAY BRUNCH

### **SANO OMELETTE** **\$ 149.00**

Tortilla de huevo rellena con requesón de almendras, jitomate Cherry y espinaca fileteada, servidos sobre nuestra salsa roja, sazonada con sal del Himalaya, acompañado de aguacate.



### **HUEVOS DIVORCIADOS (2 PZAS)** **\$ 139.00**

Fritos sobre tortilla, con salsa roja y verde, acompañado de frijoles refritos con queso panela.

### **HUEVOS BENEDICTINOS** **\$ 195.00**

Huevos pochados montados sobre pan brioche, salmón gravlax, bañados de salsa holandesa, acompañado de arúgula.

\*Este platillo puede demorarse más de lo habitual.

### **★ EMPAREDADO DE BETABEL** **\$ 159.00**

Emparedado de pan campesino de masa madre artesanal, con betabel rostizado, queso de cabra, espinacas y miel de abeja natural.

### **★ EMPAREDADO DE POLLO** **\$ 205.00**

Emparedado de pan campesino de masa madre artesanal, con pollo desmenuzado, requesón de almendras, lechuga y vinagreta de la casa.

### **QUICHE LORRAINE** **\$ 155.00**

Tarta francesa salada elaborada con huevo, tocino y queso gouda. Hecho al horno acompañado de jitomates cherry y arúgula.

### **CROISSANT DE HUEVO** **\$ 149.00**

Croissant artesanal, relleno de huevo inglés cremoso, tocino y arúgula.

### **CROQUE MONSIEUR** **\$ 185.00**

Sándwich elaborado con pan blanco de masa madre artesanal, relleno de pechuga de pavo horneada hecha en casa gratinada con queso gouda, bañado con salsa bechamel y cebollín fresco.

### **CROQUE MADAME** **\$ 189.00**

Sándwich elaborado con pan blanco de masa madre artesanal, relleno de pechuga de pavo horneada hecha en casa gratinada con queso gouda, bañado con salsa bechamel y cebollín fresco coronado con huevo frito.



Escanea  
para  
pedir

# FIFILY<sup>®</sup>

BRUNCH & MUNCH

## BRUNCH ALL DAY BRUNCH

### CHILE RELLENO DE CHILAQUILES

**\$ 155.00**

Chile ancho gratinado relleno de chilaquiles de tu elección: verdes, rojos o de mole (+\$15) con frijoles, queso gouda, crema, cebolla morada, cilantro, chile serrano y aguacate.

Agregale extra de Cecina: \$50

### CHILAQUILES FIFILY

**\$ 159.00**

Totopos horneados bañados en nuestra tradicional salsa roja sazónada con sal del Himalaya, salsa verde o de mole (+\$15). Acompañados con queso panela, crema, cebolla, aguacate, frijoles y huevo; pregunta por la opción vegana.

Extras: Pollo: \$55 Tocino: \$50

Cecina: \$50



### CHILAQUILES RELLENOS DE COCHINITA

**\$ 159.00**

Totopos de maíz rellenos de cochinita pibil, bañados en salsa roja o verde a tu elección, acompañados con queso fresco, aguacate, crema, cilantro y cebolla morada encurtida.

### ENCHILADAS SUIZAS (3 PZAS)

**\$ 165.00**

Tradicionales enchiladas suizas con pollo, salsa verde y crema; gratinadas con queso gouda, crema, cebolla morada y cilantro.

### ENFRIJOLADAS DE LA ABUELA (3 PZAS)

**\$ 165.00**

Rellenas de pollo bañadas en tradicional salsa de frijol con chipotle, servidas con aguacate, amaranto, cebolla y crema ácida. Agrégale un extra de Cecina: \$45. Pregunta por la opción vegana.

### MINI BUTTERMILK PANCAKES CEREAL

**\$ 145.00**

Transformados para que los disfrutes como tu cereal favorito, con leche de maple tibia hecha en casa.

### WAFFLE DE LAVANDA

**\$ 145.00**

Waffle con crème fraîche de lavanda, mantequilla y frutos de temporada.

### ROAST BEEF CROQUE

**\$ 175.00**

Emparedado de pan campesino de masa madre artesanal, con roast beef hecho en casa, cebolla caramelizada, salsa de carne, cubierto con costra de queso gouda acompañado de ensalada de arúgula.

### AVO TOAST FIFILY

**\$ 165.00**

Pan campesino de masa madre con requesón de almendra, aguacate rebanado, huevo pochado trufado, semilla de calabaza tostada y vinagreta de limón Fifily.





Escanea  
para  
pedir

# FIFILY®

BRUNCH & MUNCH

## BRUNCH ALL DAY BRUNCH

### **SALMON TOAST \$ 185.00**

Salmon gravlax, pan campesino de masa madre, cilantro, capenade de alcaparra, aceituna negra, aceituna verde y pepinillo, quenelle de queso mascarpone, abanico de aguacate y cebolla morada.



### **MOLLETOAST \$ 115.00**

Pan campesino de masa madre, con salsa de frijol, gratinado con queso gouda, pico de gallo con nopal y frijol entero.

### **BUTTERMILK PANCAKES \$ 179.00**

Clásicos y esponjosos pancakes acompañados con queso mascarpone, frutos rojos y miel maple de tocino hecho en casa, ahora bañados en 3 leches.

---

### **★ PAN FRANCÉS \$ 179.00**

Clásico pan francés hecho con pan blanco de masa madre artesanal en costra de azúcar y canela, servido con queso mascarpone y compota de frutos rojos hecha en casa.

\*Este platillo puede demorarse más de lo habitual.

## VEGANO

Opciones veganas con el delicioso sabor que distingue a FIFILY

### **ENFRIJOLADAS VEGANAS \$ 165.00**

Caseras enfrijoladas rellenas de , requesón de almendras, jitomate Cherry y espinaca, decorada con un abanico de aguacate, chile serrano y cebolla morada.



### **ENCHILADAS VERDES VEGANAS \$ 165.00**

Enchiladas verdes rellenas de espinacas, jitomate cherry y requesón de almendras, decorada con cebolla morada, chile serrano y cilantro.