

## EXTRA DE DESAYUNO

Extras disponibles solo como complemento de un platillo.

No se venden por separado

**Huevo** / 1 pieza / \$20

**Tocino** / 40 grs / \$40

**Pollo o jamón** / 60 grs / \$40

**Chorizo** / 60 grs / \$40

**Cecina** / 60 grs / \$50

**Machaca** / 40 grs / \$70

**3 mini hot cakes** / \$50

**Canasta de tortillas o pan de masa madre** / \$20

**Canasta de totopos y/o chicharrón** / \$60

**Aguacate** / 120 grs / \$50

**Crema** / 50 grs / \$20

**Frijoles refritos** / 50 grs / \$20

**Queso** (gouda o fresco) / 40 grs / \$40

**Salsa** (tatemada o suiza) / \$50

## CAFÉ, TÉ Y CHOCOLATE

**Café Diferenciado** / 270 ml / \$60  
(método prensa francesa)

**Americano** / 270 ml / \$50

**Espresso sencillo** / 30 ml / \$50

**Espresso doble** / 60 ml / \$75

**Latte** / 270 ml / \$70

**Flat White** / 120 ml / \$65

**Cappuccino** / 270 ml / \$70

**Moka** / 270 ml / \$80

**Café Irlandés** / 200 ml / \$120

**Espresso Tonic** / 150ml / \$70

**Affogato** / 100 ml / \$70

**Carga extra de Café** / 45 ml / \$25

**Extra de leche** / 60 ml / \$20

**Extra de leche vegetal** / 90 ml / \$25

**Chocolate** / 270 ml / \$70

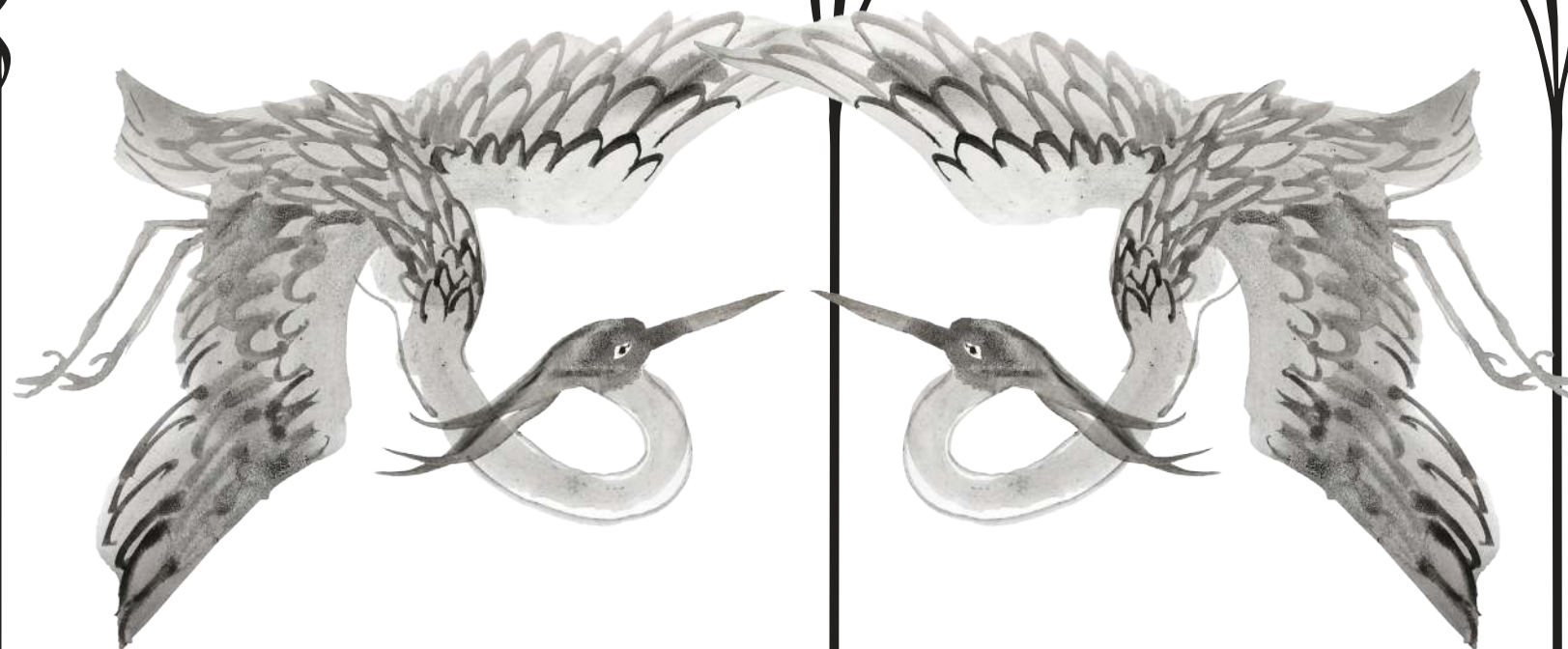
**Té de la casa** / 270 ml / \$60

Serenidad (mezcla relajante)

Buen provecho (mezcla digestiva)

Bienestar (cedrón)

Aire vital (antigripal)



traspatio

## HORARIO

Martes y miércoles: de 9:30am a 12:00am

Jueves, viernes y sábado: de 9:30am a 1:30am

Domingo de 9:30am a 9:00pm

## RESERVACIONES

5552074309

O mediante Instagram @traspatio

## WIFI



Todos nuestros precios están expresados en moneda nacional e incluyen IVA.

Aceptamos pagos en efectivo y con tarjeta bancaria.



COMIDA

## DESAYUNOS

Horario 9:30 a 13:30 hrs

**Paquete Traspatio** / + \$100

Incluye: jugo de naranja o toronja (207 ml) / café de olla (con refill) / plato con fruta (90 grs) y 3 mini hot cakes (60 grs)

**Bowl de Avena** / \$100

Avena cocida a base de leche de coco y crema de cacahuete, acompañada de manzana roja, fresas y nuez tostada. 250 grs

**Bowl de Fruta** / \$80

Melón, papaya, manzana, fresas y sandía, acompañado de mix de granola y miel de abeja. 235 grs

**Egg toast** / \$130

Pan hogaza de masa madre, base de guacamole, arúgula baby con aderezo de limoneta y huevo estrellado. Acompañado de salsa macha. 160 grs

**BLT** / \$180

Pan hogaza de masa madre con mayonesa, tocino bañado en aderezo de miel chipotle, cama de lechuga y jitomate. Acompañado de papas a la francesa. 440 grs

**Molletes** / \$120

Bolillo de masa madre con frijoles refritos, queso gouda gratinado y pico de gallo. 210 grs

**Huevos al gusto** / \$130

Preparados a tu preferencia (estrellados o revueltos) con un ingrediente a elegir: jamón, champiñones, espinaca o tocino. Acompañados de frijoles refritos y tortillas de maíz azul o pan de masa madre. 270 grs

**Omelette al gusto** / \$150

Omelette clásico con queso gouda y un ingrediente a elegir: jamón, champiñones, espinaca o tocino. Acompañado de frijoles refritos y tortillas de maíz azul o pan de masa madre. 290 grs

**Huevos al albañil** / \$140

Huevos revueltos bañados en salsa roja tatemada. Acompañados de frijoles refritos y tortillas de maíz azul o pan de masa madre. 310 grs

**Huevos con Machaca** / \$180

Huevos revueltos con machaca y cebolla, acompañados de chiles toreados. Acompañados de frijoles refritos y tortillas de maíz azul o pan de masa madre. 275 grs

**Chilaquiles (rojos o verdes)** / \$120

Totopos bañados en salsa tatemada, acompañados de queso fresco, crema y cebolla morada. 400 grs

**Enfrijoladas** / \$150

Tortillas de maíz azul rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chipotle, acompañadas de chorizo, crema, queso fresco y aguacate. 420 grs

**Enchiladas verdes suizas** / \$165

Tortillas de maíz azul rellenas de pollo, bañadas en salsa verde tipo suiza, gratinadas con queso gouda y crema. 270 grs

## JUGOS NATURALES

**Jugo de naranja** / 300 ml / \$50

**Jugo de toronja** / 300 ml / \$50

**Jugo verde** / 300 ml: nopal baby, piña, chaya, espinaca / \$55

## PARA COMPARTIR

### Guacamole / \$150

Guacamole preparado al momento en molcajete con aguacate fresco, cebolla, cilantro, chile serrano y un toque de habanero. Sazonado con jugo de limón, sal y pimienta. Acompañado de totopos, tostadas y chicharrón. 250 grs

### Guacamole con chapulines / \$180

Guacamole preparado al momento en molcajete con aguacate fresco, cebolla, cilantro, chile serrano y un toque de habanero. Sazonado con jugo de limón, sal y pimienta. Acompañado de chapulines, totopos, tostadas y chicharrón. 265 grs

### Alitas / \$200

Acompañadas de crudités de apio, pepino y zanahoria, con aderezo ranch de eneldo. Salsas a elegir: Buffalo estilo NY, BBQ o mixtas. 500 grs

### Papa traspatio / \$150

Papa rellena de tocino, queso gouda y crema, terminada con una capa extra de queso gratinado al grill. 300 grs

### Papas a la francesa clásicas / \$80

Crujientes por fuera y suaves por dentro, sazonadas con sal y un toque de paprika. 150 grs

### Papas a la francesa preparadas / \$120

Acompañadas con tocino crocante, queso gouda gratinado, perejil y aderezo ranch de eneldo. 300 grs

### Papas bravas / \$150

Papas en gajo, doradas y crujientes al exterior. Acompañadas de alioli y salsa de jitomate fermentado con toque picante. 300 grs

### Papas al limón / \$150

Papas cambray cocidas al limón con mostaza, sal de grano y perejil. 400 grs

### Papas Negras / \$130

Papas cambray salteadas con mix de salsas negras, limón y un toque de cilantro. 400 grs

### Hummus / \$110

Garbanzo natural sazonado con ajo, cebolla, comino y un toque de paprika. Acompañado de una pieza de pan pita. 100 grs

## EXTRA DE COMIDA

Extras disponibles solo como complemento de un platillo.  
No se venden por separado.

### Tocino / 40 grs / \$40

### Pollo / 60 grs / \$40

### Carne de hamburguesa / 180 grs / \$120

### Aguacate / 120 grs / \$50

### Queso (gouda o fresco) / 40 grs / \$40

### Puré de papa o camote / 20 grs / \$50

### Cebolla caramelizada / 15 grs / \$30

### Pan pita / 1 pieza / \$25

### Canasta de totopos y/o chicharrón / \$60

### Canasta de tortillas o pan de masa madre / \$20

### Ensalada Traspatio / 150 grs / \$60

## AL CARBÓN

Guarnición a elegir: papas a la francesa (150 grs), puré de camote (60 grs), puré de papa (60 grs) o ensalada Traspatio (80 grs).

### Hamburguesa de arrachera / \$280

Pan brioche de masa madre con mayonesa, steak de arrachera (200 grs), queso gouda, tocino (40 grs), lechuga, jitomate y cebolla.

### Hamburguesa clásica / \$220

Pan brioche de masa madre con mayonesa, carne molida de res preparada (180 grs), queso gouda, tocino (40 grs), lechuga, jitomate y cebolla.

### Hamburguesa portobello / \$190

Pan brioche de masa madre con mayonesa, champiñón portobello marinado en aceite de hierbas finas, aderezo de queso de cabra, queso gouda, jitomate, lechuga y cebolla caramelizada.

### Hamburguesa berenjena / \$150

Pan brioche de masa madre con mayonesa, croqueta de berenjena (120 grs), zanahoria y apio, acompañado de jitomate, lechuga, cebolla caramelizada y aderezo ranch.

### Choripán traspatio / \$180

Ciabatta de masa madre rellena de chorizo argentino (175 grs), queso gouda y tocino (40 grs), acompañado de cebolla, jitomate y chimichurri.

### Choripán sencillo / \$170

Ciabatta de masa madre aderezada con mayonesa, con chorizo argentino (175 grs) y chimichurri.

### Tacos de rib eye / \$320

Rib eye (200 grs) sazonado con chimichurri, en tres tacos de tortillas de maíz azul, acompañado de cilantro y cebolla.

### Tacos de arrachera / \$230

Fajitas de arrachera (200 grs) con queso gouda, en tres tacos de tortilla de harina.

### Corte rib eye / \$450

Rib eye (300 grs) acompañado de dos guarniciones a elegir y chimichurri.

### Corte arrachera / \$310

Arrachera (300 grs) acompañada de dos guarniciones a elegir y chimichurri.

### Escalopa de salmón / \$315

Salmón (200 grs) barnizado con mantequilla especiada y terminado con fermento de limón eureka al estilo marroquí.

### Medallón de atún / \$195

Atún (200 grs) barnizado con mantequilla especiada y terminado con fermento de limón eureka al estilo marroquí.

## ENSALADAS

### Ensalada griega / \$155

Jitomate cherry, pepino, cebolla morada y aceituna negra, con crotones y queso feta, aderezada con aceite de oliva, limón y orégano. 440 grs

### Ensalada Popeye / \$120

Espinaca baby, mix de lechugas y arúgula, con manzana verde, fresa, nuez picada y dip de queso de cabra, aderezada con vinagreta de miel mostaza. 250 grs


### Ensalada de betabel / \$110


Aderezo de queso de cabra natural con betabel cocido, quinoa, pepino, eneldo y menta fresca, acompañado de vinagreta de miel con eneldo. 200 grs

### Ensalada Traspatio / \$120

Mix de lechugas, espinaca y arúgula, con menta, ajonjolí garapiñado, zanahoria y betabel fermentado, aderezada con vinagreta de jengibre. 250 grs

 - vegetariano

 - vegano

 - nuez

## BURRITOS / DEL MAR

Guarnición a elegir: papas a la francesa (150 grs), puré de camote (60 grs), puré de papa (60 grs) o ensalada Traspatio (80 grs).

### Burrito de atún / \$220

Atún confitado estilo carnitas (200 grs), con base de guacamole y queso gouda, enrollado en tortilla de harina.

### Burrito vegetariano / \$150

Champiñones salteados con ajo, epazote, alubias, cebolla y jitomate, con base de guacamole y queso gouda, enrollado en tortilla de harina.

### Burrito de machaca / \$180

Machaca (40 grs) con huevo revuelto a la mexicana y frijoles refritos, con base de guacamole y queso gouda, enrollado en tortilla de harina.

### Tacos de camarón / \$200

Camarón en tempura (100 grs), en tres tacos de tortillas de maíz azul, acompañado de aguacate, col morada fermentada y aderezo de mayonesa chipotle.

### Tostadas de atún / \$190

Atún sellado en aceite de hierbas finas (200 grs), en dos tostadas con aderezo de mayonesa chipotle, acompañado de aguacate y poro crujiente. (Sin guarnición)

### Tostadas vallarta / \$165

Ceviche de pescado marinado al momento en limón y naranja, con apio, zanahoria, cebolla morada, cilantro y chile habanero, en tres tostadas sobre una base de guacamole. (Sin guarnición)

### Ceviche de la casa / \$200

Ceviche de pescado marinado al momento en leche de tigre, con aguacate, mango, cebolla morada, cilantro, menta y chile habanero. Acompañado de tres tostadas. (Sin guarnición)

## POSTRES

Crepa de cajeta con helado de vainilla / 220 grs / \$90

Crepa de Nutella con helado de vainilla / 220 grs / \$100

Brownie de chocolate con helado de vainilla / 120 grs / \$85

Flan de queso / 70 grs / \$40

Tarta de higo / 140 grs / \$150

Helado endulzado naturalmente / 2 bolas / \$130  
Endulzado con fructosa natural de bajo índice glucémico.  
“pregunta por los sabores de temporada a tu mesero”

Pan dulce o de temporada / \$45



## MASCOTA

Helado de zanahoria para perros / 2 bolas / \$150

