

DESAYUNOS

Plato de frutas Selección de frutas de la estación con granola hecha en casa y yogurt natural.	\$ 90	Omelette de Vegetales con queso feta Omelette de huevo con vegetales a la plancha, con queso feta y salsa griega, acompañado de ensalada de la casa.	\$ 150
Canasta de Pan Rebanada de pan de masa madre, pan brioche y de caja con mermelada de la casa y mantequilla.	\$ 90	Solo claras	\$ 165
Hotcakes con Frutos Clásicos hotcakes con compota de frutos rojos y crema batida.	\$ 135	Tacos de Cochinita Tradicional cochinita de cerdo hecha en casa, servidos en 3 tortillas a mano, acompañados de cebolla curtida.	\$ 135
French Toast Elaborado con pan brioche de la casa, acompañado con tocino caramelizado con maple, mermelada de la casa y azúcar glass.	\$ 165	Chilaquiles verdes, rojos o divorciados Totopos con salsa al gusto, montados sobre frijol refrito, crema ácida, cilantro, cebolla morada y queso sopero, acompañados de pollo o huevo.	\$ 210
Avocado Egg Sándwich Pan de masa madre, jocoque y nuestra ensalada de huevo duro con con aguacate.	\$ 210	Agrega	
Croque Madame Pan brioche hecho en casa, con jamón, tocino y queso gratinado, cubierto con la tradicional salsa mornay y huevo frito.	\$ 210	Camarón a la plancha	\$ 65
Huevos Motuleños Los clásicos peninsulares, huevos fritos montados sobre tostadas con frijoles, juliana de jamón, queso manchego, chícharos, salsa de tomate y plátanos fritos.	\$ 145	Arrachera	\$ 50
		Pollo	\$ 35
		Huevo	\$ 30
		Castacán	\$ 55

BEBIDAS

Café Americano, Expresso	\$ 45	Coca Cola Sin Azúcar	\$ 55
Capuccino, Latte	\$ 54	Coca Cola Light	\$ 55
Chocolate	\$ 47	Sprite	\$ 55
Limonada	\$ 47	Fanta	\$ 55
Jugo De Naranja	\$ 55	Sprite Zero	\$ 55
Limonada Pepino	\$ 47	Mundet	\$ 55
Naranjada	\$ 47	Topo Chico 600 ml	\$ 65
Jamaica	\$ 47	Ciel Mineralizada 235 ml	\$ 35
Piña Chaya	\$ 47	Botella de Agua	\$ 30
Horchata	\$ 47	Agua S. Pellegrino	\$ 57
Coca Cola	\$ 55		

LOS MOLLETES

Los de Kokomo \$ 210

Pan ciabatta con frijoles refritos, queso gratinado, dos huevos estrellados, chorizo, arúgula y pico de gallo.

Clásicos \$ 190

Pan ciabatta con frijoles refritos, queso gratinado, pico de gallo y arúgula.

El de Aguacate \$ 210

Pan ciabatta con frijoles refritos, queso gratinado, aguacate hass, pico de gallo, y cilantro.

LAS TOAST

Toast de Salmón \$ 210

Pan de masa madre, queso crema, salmón ahumado, aguacate, cebollita curtida, arúgula.

Toast de Higos \$ 210

Pan de masa madre, cremoso requesón, higos asados, granola hecha en casa y miel de maple.

Toast italiana \$ 190

Pan de masa madre con pesto de la casa, queso panela, jitomate uva y vinagre balsámico.

Toast dulce \$ 190

Pan de masa madre con crema de cacahuete, plátano, fresas y miel de abeja.

Avocado toast \$ 210

Pan de masa madre con espinacas, aguacate hass, huevo estrellado y arúgula.

LOS ESPECIALES

Benedictinos Kokomo \$ 215

Huevos pochados, servidos en pan brioche con salmón ahumado, salsa holandesa y arúgula.

Chilaquiles de la casa \$220

Cremosa salsa de xcatic, con "castacán", longaniza, queso de bola, cilantro, aguacate y láminas de rábano.

Agrega

Camarón a la plancha \$ 65

Arrachera \$ 50

Pollo \$ 35

Huevo \$ 30

Fritatta de Huevo \$ 210

Tortilla tipo española con jamón y tocino, tomate deshidratado, cebolla y queso, acompañada de ensalada verde.

Wrap Mexicano \$ 190

Tortilla de harina rellena de frijol refrito, huevo, longaniza, aguacate, espinacas y jitomate.

BEBIDAS

JUGOS (16 ozs)

Explosión de Betabel \$ 85

Jugo de naranja con limón, betabel, zanahoria, jengibre y espinacas.

Popurrí de Cítricos \$ 85

Jugo de naranja, limón, apio y miel de agave.

Jugo Verde \$ 85

Jugo de naranja, espinaca, pepino, jengibre, limón.

Bomba antioxidante \$ 85

Jugo de naranja, frutos rojos.

Shot Antigripal \$ 85

Jugo de naranja, jugo de toronja, limón, cúrcuma, jengibre.

SMOOTHIES (16 oz)

Fresas con Plátano \$ 95

Leche a elegir, plátano, fresa y vainilla.

Smoothie de Almendras \$ 95

Leche de almendras, almendras tostadas, dátiles y vainilla.

Smoothie de Cacao \$ 95

Leche de coco, agua de coco, dátiles, nuez de la india, cocoa y canela.