



DESAYUNO

- Plato de fruta de temporada** (200gr) \$195
Yogurt estilo griego, granola y miel
- Hot cakes** (3pz x 145gr) \$210
Fruta de temporada (200gr), mascarpone y bayas
- Pan francés** (2pz x 185gr) \$210
Fruta de temporada (200gr) y bayas
- Pan francés de plátano** (2pz x 185gr) \$220
Jocoque de ciruela, berries y plátano

PANES

- Breakfast Flatbread** \$240
Queso (100gr), Tocino (75gr), tomate uva, espinaca, huevo estrellado, cebolla morada, aguacate
- Flatbread de Carnitas** (170gr) \$215
Cebolla blanca, pesto de cilantro, salsa de pasilla, tomatillo y peras martajadas
- Ciabatta de Brisket braseado** (110gr) \$245
Huevo escalfado, jocoque de raíz fuerte, reducción de res

Aguacates (116gr)

- Diablocate** \$240
Parrilla con huevos revueltos a la mexicana con jalapeños, tocino picoso y jocoque de limón-cebollín
- Laminado** \$240
Bajo omelette de claras, arugula, kale y espinaca; "tumaca" salsa cruda española de tomate
- En crepa con pollo** (139gr) **y rajas gratinada** \$260
Con salsa de cilantro y cotija; tomate escalfado con pesto de epazote

Huevos (98gr)

- Al gusto** \$215
Rancheros, revueltos, estrellados, divorciados o sincronizados; con frijol y papa rostizada
- Omelette** \$215
Queso (50gr), jamón, champiñón, tomate, tocino y chorizo; con frijoles y papas hash
- Motuleños** \$215
Tortilla, salsa ranchera, chícharos, jamón, queso, plátano frito, frijoles y papas rostizadas
- Con machaca** (70gr) \$230
Guisada en salsa ranchera; con frijoles

FRITATTAS

- Frittata Carnivora** \$230
Tortilla de huevo en sartén con tocino (65gr), chorizo (65gr), jamón (65gr), asada (65gr), jalapeño (65gr) y queso gratinado (65gr)

Un Clásico

- Montecristo** \$265
Pan multigrano, jamón (115gr), pavo (115gr) queso Jack, estilo pan francés; papas en cúrcuma

TORTILLA

- Chilaquiles** \$230
Verdes o rojos con huevo o pollo (160gr) o chorizo (160gr)
- Enchiladas suizas** \$265
Pollo deshebrado (130gr)

EXTRAS

- \$85
Camarón (130gr), chorizo (150gr), huevo (98gr), jamón (115gr), tocino (80gr), asada de res (170gr)



CAFÉS

Americano (300ml) \$60
Espresso (30ml) \$60
Capuccino (175ml) \$70
Latte (175ml) \$70
Frappe (350ml) \$80
Un Juancho \$120
Americano (310ml), baileys (44ml)

INFUSIONES

Jengibre, albahaca, miel de agave (310ml) \$60
Casaca de cítricos, romero (310ml) \$60
Te de manzanilla o negro (310ml) \$60

JUGOS

Naranja natural (350ml) \$90
Verde "el secreto más guardado de Juan" (350ml) \$105
Rojo amanecer (350ml) \$90
Betabel, zanahoria y naranja natural

SMOOTHIES

Uno (350ml)
Papaya, naranja, miel
de agave \$135

Dos (350ml)
Plátano, piña, splash
de yogurt griego \$135

Tres (350ml)
Açai, berries, plátano,
kale, piloncillo y
vainilla \$140

No es café

Sangría \$145

Vino tinto (90ml), jugo de limón,
twist de limón

Tinto de verano \$160

Vino tinto (90ml), naranja, manzana,
bayas marinadas, agua mineral,
splash de ron

Espresso martini \$155

Vodka de vainilla (44ml),
leche evaporada, shaken

Martinote de pera y albahaca \$155

Gin Tanqueray (44ml), macedonia de frutas

Sriracha Bloody Mary \$140

El tradicional sabor de este trago
con vodka (44ml)... potenciado

Bloody Maria \$145

Don Julio Blanco (44ml), jalapeño, limón

Bloody SB \$145

Smirnoff (44ml), limón, clamato, salsa de la casa;
brocheta de camarón y cebolla cambray

Bloody Sand \$140

Tanqueray (44ml), limón, clamato,
salsa de la casa, escarchado con sal
y pimienta; brocheta de cambray asada,
pulpo y aceituna

PECULIARIDADES

Juancho: Simplemente el dueño de Sand Bar

Juan: el artista de los tragos

Piloncillo: dulce preparado con azúcar de caña, muy popular en Latino América y Asia.

Divorciados: representa dos salsas sin mezclar, "separadas"

Sincronizados: se refiere al relleno, jamón y queso

Frittata: es un omelet cocinado en sartén y con su misma forma

Horse radish: rábano picante cuyo origen es Rusia y el sudoeste de Asia

Pasilla: chile Anaheim seco al sol

Diablocate: surge de la combinación de diablo y aguacate, buscando un sentido
picante

Epazote: típica hierba aromática de América, también conocida como paico en Perú y
Colombia

Fresh fruit platter (200gr) \$195
Greek style yogurt, granola and honey
Hot cakes (3pz x 145gr) \$210
Sliced fruit (200gr), mascarpone cheese and berries
Rustic french toast (2pz x 185gr) \$210
Fruits (200gr) and berries
Banana french toast (2pz x 185gr) \$220
Plum sour curd, berries and banana

BREADS

Breakfast Flatbread \$240
Cheese (100gr), bacon (75gr), cherry tomato, spinach, egg, purple onion, avocado
Carnitas Flatbread (170gr) \$215
White onion, coriander pesto, pasilla chili, green tomatillo and pear sauce
Braised brisket (110gr) \$245
Poached egg, horse radish sour curd, beef jus

Avocados (116gr)

Diablocate \$240
Grilled with Mexican scrambled eggs with jalapeño chili, spicy bacon and lemon-scallion sour curd
Sliced \$240
Under arugula, kale and spinach egg whites omelette; "tumaca" raw grated tomato sauce
With a chicken (139gr) and **Poblano chili crepe** \$260
Topped with melted cheese, coriander sauce and Cotija cheese; poached tomato with epazote pesto

Eggs (98gr)

Your choice of eggs \$215
Rancheros, scrambled, fried or sincronizados "over ham and cheese quesadilla with ranchera sauce"; served with beans and roasted potato
Omelette \$215
Cheese (50gr), mushroom, tomato, bacon, chorizo, ham; beans and hash brown
Motuleños fried egg \$215
Over tortilla, ranchera sauce, green peas, ham, cheese, fried plantain, beans and roasted potato
Machaca scrambled \$230
(sundried beef) (70gr)
Stewed ranchera sauce; with beans

FRITATTAS

Carnivore fritatta \$230
Pan shaped egg tortilla with bacon (65gr), chorizo (65gr), ham (65gr), beef (65gr), jalapeño chili (65gr) y grated cheese (65gr)

A Classic

Montecristo \$265
French toast style cooked multi-grain bread, ham (115gr), turkey (115gr), Jack cheese; tumeric potatoes

TORTILLA

Chilaquiles \$230
In green or red sauce with egg or chicken (160gr) or chorizo (160gr)
Enchiladas suizas (melted cheese) \$265
Shredded chicken (130gr)

EXTRAS

\$85
Shrimp (130gr), chorizo (150gr), egg (98gr), ham (115gr), bacon (80gr), grilled beef(170gr)



BREAKFAST

COFFEE

- American (10.5oz) \$60
- Espresso (1oz) \$60
- Capuccino (6oz) \$70
- Latte (6oz) \$70
- Frappe (12oz) \$80
- A Juancho \$120
- Black coffee (10.5oz), baileys (1.5oz)

INFUSIONS

- Zen: Ginger, basil, agave honey (10.5oz) \$60
- Mediterranean: Citrics skin, rosemary (10.5oz) \$60
- Chamomille or Black tea (10.5oz) \$60

JUICES

- Fresh orange** (12oz) \$90
- Green "Juan's most hidden secret"** (12oz) \$90
- Red sunrise** (12oz) \$90
- Beetroot, carrot and fresh orange

SMOOTHIES

- | | | |
|---|--|---|
| <p>One (12oz)
Papaya, orange,
agave hone \$135</p> | <p>Two (12oz)
Banana, pineapple,
greek style yoghurt
splash \$135</p> | <p>Three (12oz)
Açai, berries, banana,
kale, piloncillo,
vanilla \$140</p> |
|---|--|---|

It's not coffee

- | | |
|---|---|
| <p>Sangría \$145
Red wine (3oz), lemon juice,
lemon twist</p> <p>Summer red \$160
Red wine (3oz), orange, apple,
marinated berries, sparkling water,
rum splash</p> <p>Espresso martini \$155
Vanilla vodka (1.5oz), evaporated milk
gently shaken</p> <p>BIG pear and basil martini \$155
Gin (1.5oz), fresh fruit salad</p> | <p>Sriracha Bloody Mary \$140
The traditional flavor of this drink
with vodka (1.5oz)... boosted</p> <p>Bloody Maria \$145
Don Julio Blanco (1.5oz), jalapeño chili, lemon</p> <p>Bloody SB \$145
Smirnoff (1.5oz), lemon, clam-tomato juice,
house sauce; shrimp and scallion skewer</p> <p>Bloody Sand \$140
Tanqueray (1.5oz), lemon, clam-tomato juice,
house sauce, salt and pepper rimmed;
grilled spring onion, octopus and olive skewer</p> |
|---|---|

TO CONSIDER

- Juancho:** The Sand Bar's owner
- Juan:** The Sand Bar's drinks designer
- Piloncillo:** kind of sweet prepared from the sugar cane and very popular in Latin America and Asia
- Divorciados:** means divorce and referres to the two ummixed sauces
- Sincronizados:** referres to a ham and cheese quesadilla
- Frittata:** Skillet cooked French style omelette
- Horse radish:** hot radish which origin is Russia and southwest asia
- Pasilla:** sundried Anaheim chili
- Diablocate:** diablo, devil; cate from aguacate: avocado
- Epazote:** aromatic herb tipically from america, also known as Paico in Perú and Colombia