

PLATOS MIXTOS: \$250

2 hotcakes + huevos revueltos + tocino

2 hotcakes + chilaquiles + tocino

1/2 waffle + huevos revueltos + tocino

1/2 waffle + chilaquiles + tocino

PANES

Breakfast Flatbread \$255

Queso (100gr), Tocino (75gr), tomate uva, espinaca, huevo estrellado, cebolla morada, aguacate

Grilled cheese sandwich (120gr) \$260

Queso mozzarella, mantequilla de ajo, acompañado de crema de tomates horneados

Montecristo \$270

Pan brioche, jamón (80gr), pavo (80gr), queso Monterrey Jack; papas en cúrcuma

Pan francés (180gr) \$240

Brioche, bayas, queso Ricota

Waffles de camote (1pz) \$235

Mascarpone y bayas

Panque de plátano (3 pzs) \$240

Crumble de chocolate, helado de vainilla, bañado con toffee de caramelo

Aguacate

Diablocate \$280

Parrilla con huevos revueltos a la mexicana con jalapeños, tocino picoso y jocoque de limón-cebollín

Avocado toast (130gr) \$280

Pan de masa madre, requesón, chutney de tomatillo, acompañado de ensalada de hortalizas

En crepa con pollo

y rajas gratinada (140gr) \$290

Rellena de pollo, bañada en salsa poblana, acompañada de ensalada de hortalizas

Huevos

Al gusto \$250

Rancheros, revueltos, estrellados, divorciados o sincronizados acompañados de frijol y papas rostizada

Omelette \$250

Queso, jamón, champiñón, tomate, tocino y chorizo; con frijoles y papas hash

Machaca (70gr) \$240

Guisada en salsa ranchera; con frijoles

Turcos \$260

Estrellados, sobre jocoque, aceite de con frutos secos, pan sourdough

Frittata \$270

Tortilla de huevo en sartén con tocino (65gr), chorizo (65gr), jamón (65gr), asada (65gr), jalapeño (65gr) y queso gratinado (65gr)

TORTILLA

Chilaquiles \$240

Verdes o rojos con huevo o pollo (160gr) o chorizo (160gr)

Los de Birria (150gr) \$285

Chilaquiles rojos con carne de birria, cebolla morada y cilantro

Enchiladas suizas (130gr) \$275

Pollo deshebrado

Burrito SB (150gr) \$180

Huevo revuelto, tocino, papa hash Brown jamón, cebolla caramelizada

PARA COMPARTIR

Plato de fruta de temporada (150gr) \$220

Yogurt estilo griego, granola y miel

EXTRAS

\$95

Camarón (120gr), chorizo (120gr), tocino (80gr), huevo (2 pz), jamón (100gr), carne asada (120gr)



CAFÉS

- Americano** (300ml) \$80
Incluye refill hasta las 12:00pm
- Espresso** (30ml) \$90
- Capuccino** (175ml) \$90
- Latte** (175ml) \$90
- Frappe** (350ml) \$90
- Un Juancho** \$120
Americano (310ml), baileys (44ml)

INFUSIONES

- Zen** (310ml) \$60
Jengibre, albahaca, miel de agave
- Arasá** (310ml) \$60
Guayava, jamaica, canela
- Té de manzanilla o negro** (310ml) \$60

Jugos

- Naranja natural** (350ml) \$90
- Verde** (350ml) \$105
- Rojo amanecer** (350ml) \$90
Betabel, zanahoria y naranja natural

SMOOTHIES

- Uno** ((350ml) \$135
Papaya, naranja, miel de agave
- Dos** ((350ml) \$135
Plátano, piña, splash de yogurt griego
- Tres** ((350ml) \$140
Açai, berries, plátano, kale, piloncillo y vainilla

No es café

- Aperol Spritz** (44ml) \$285
Aperol, prosecco, agua mineral
- Cold brew tonic** (44ml) \$265
Beefeater, cold brew, cordial de naranja, agua tónica
- Hugo Spritz** (44ml) \$265
St. Germain, prosecco, agua mineral
- Bloody SB** (44ml) \$230
Smirnoff, limón, clamato, salsa de la casa, brocheta de camarón y cebolla cambray

PECULIARIDADES

- Juancho:** Simplemente el dueño de Sand Bar.
- 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.
- Birria:** Tradicionalmente se cocina en un recipiente metálico en un hoy en la tierra. Previamente la carne es marinada con chiles secos, vinagre y hierbas, se sirve en sus propios jugos.
- 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.