



FAVORITOS MEXICANOS

ARMA TU PAQUETE +\$45

"INCLUYE FRUTA Y CAFÉ (REFILL)"
DE 8AM A 12PM

TRADICIONALES

ENFRIJOLADAS

Acompañadas de chorizo frito y chile
toreado \$125

ENMOLADAS ARTESANALES \$160

HUEVOS AL GUSTO

3 piezas de huevos acompañados de frijoles
refritos \$110

OMELETTE LIGERO

Relleno de verduras salteadas acompañado de
ensalada \$145

OMELETTE AHOGADO

Relleno de queso manchego y espinacas
bañado en salsa ranchera con frijoles y
ensalada \$150

OMELETTE YOEL

Relleno de salmón y queso Philadelphia
acompañado de ensalada verde \$190



ENCHILADAS

Verdes o rojas

SENCILLAS \$125

CON ARRACHERA \$175

SUIZAS \$160



CHILAQUILES & TORTAS

Verdes o rojos

SENCILLOS \$100

CON HUEVO

2 piezas \$130

CON POLLO DESHEBRADO

60 g \$145

CON ARRACHERA

60 g \$185

CON CAMARÓN

100 g \$210

SUIZOS CON MILANESA
EMPANIZADA \$165

TORTA DE CHILAQUILES

Sencillas \$60

Con Bistec \$90

ENSALADAS

LIGERA

Mix de lechugas queso panela, jitomate, pepino, aguacate y huevo cocido \$120

DULCE

Mix de lechugas, queso de cabra, fresa, durazno, arándanos, nuez y balsamico de vino tinto \$150

CÉSAR

Mix de lechugas montadas con láminas de queso, pollo, jamón, aderezo y crotones \$160



SOPAS

ORDEN DE ARROZ \$60

SOPA DEL DÍA \$70

CONSOMÉ DE POLLO \$70

SOPA AZTECA

Tortilla frita, queso fresco, aguacate, chicharrón de cerdo y chile pasilla \$100



PASTAS

FUSILLI AL CHIPOTLE

Fusilli en salsa cremosa de chipotle con camarones y queso manchego \$180

PASTA FETTUCCINI ALFREDO

Pasta en salsa blanca de queso parmesano, pollo a la parrilla y un toque de vino \$180

ESPECIALIDADES

POLLO & RES

TAMPIQUEÑA

Acompañada de arroz, frijoles, una emolada, guacamole y nopal asado \$250

PECHUGA CORDON BLUE

Acompañada de puré de papa y verduras salteadas \$250

MILANESA DE POLLO

EMPANIZADA Ó A LA PLANCHA

Acompañada de arroz rojo y ensalada mixta \$140

MILANESA DE RES

EMPANIZADA Ó A LA PLANCHA

Acompañada de arroz rojo y ensalada mixta \$160

ALAMBRE DE POLLO

Acompañado de arroz \$170

ALAMBRE DE RES

Acompañado de arroz \$200



DEL MAR

CAMARONES AL GUSTO

Empanizados, al mojo de ajo, a la diablo o al ajillo \$220

CAMARONES YOEL

Rellenos de un mix de quesos, envueltos en tocino y montados sobre una cama de puré de papa. \$270
Acompañados de ensalada

CAMARONES AL COCO

Servidos con arroz y ensalada
Acompañados con aderezo de mango habanero \$250

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

Empanizado, al mojo de ajo, a la diablo, o al ajillo \$170

AGUACHILE NEGRO TATEMADO \$240

AGUACHILE VERDE TRADICIONAL \$230

SALMÓN A LA PLANCHA

Acompañado de arroz blanco y ensalada tradicional \$250

SALMÓN A LOS FRUTOS ROJOS

Acompañado de ensalada dulce \$270

ANTOJOS & SNACKS

PAPAS A LA FRANCESA \$70

DEDOS DE QUESO
5 piezas \$95

PIZZA
Pepperoni, hawaiana, margarita \$120

HAMBURGUESA
Acompañada de papas a la francesa \$160

NUGGETS DE POLLO
Acompañados de papas a la francesa \$90

CLUB SANDWICH
Acompañado de papas a la francesa \$145

SANDWICH YOEL
Pechuga de pollo, queso panela, jitomate, cebolla, pepino, lechuga, aguacate, aderezo chipotle y papas a la francesa \$150

MOLLETES SENCILLOS
2 mitades de pan, frijoles refritos con queso manchego y pico de gallo \$65

MOLLETES CON JAMON
2 mitades de pan, frijoles refritos con queso manchego y pico de gallo \$75

MOLLETES CON CHORIZO
2 mitades de pan frijoles refritos con queso manchego y pico de gallo \$90



DULCES & POSTRES

BOWL DE FRUTA YOEL

Fruta con yogurt natural, miel y granola \$99

WAFFLES O HOTCAKES

SENCILLOS - Acompañadas de miel de maple y almendra fileteada \$80

YOEL - Acompañados de plátano y fresa con cajeta, lechera, o Nutella a elegir \$115

PAN FRANCÉS

Acompañados de salsa de frutos rojos, queso mascarpone y fresas \$120

FLAN ARTESANAL

Flan de la casa sobre espejo de crema inglesa \$90

CHEESECAKE DE LA CASA \$90

PANNACOTTA

Postre tradicional italiano acompañado de salsa de frutos rojos \$95

PANQUÉ

REBANADA \$35

COMPLETO \$280

PIZZA DE NUTELLA

Con fresa o durazno \$130

CREPAS

Nutella, cajeta, lechera, mermelada de fresa, mermelada de zarzamora, queso Philadelphia, nuez troceada, jamón, queso, plátano, fresa y piña

1 INGREDIENTE \$50

2 INGREDIENTES \$70

3 INGREDIENTES \$90

BOLA DE HELADO EXTRA +\$15

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$40

CORTADO \$45

AMERICANO REFILL \$40

AMERICANO \$50

CAPUCHINO

Clasico \$60

Cajeta \$70

Baileys \$75

Rompopo \$75

MOKACCINO CLÁSICO \$70

MOKACCINO BLANCO \$70

LATTE CLASICO \$60

LATTE DE SABOR \$70

Vainilla, caramelo, avellana, crema irlandesa

CHOCOLATE CLASICO \$70

CHOCOLATE BLANCO \$70

TÉ CHAI \$70

MATCHA \$70

TARO \$65

TISANAS CALIENTES

FRUTOS ROJOS \$70

MANZANA CANELA \$70



FRAPPÉ

FRAPPÉ DE CAFÉ	\$80
FRAPPÉ DE SABOR	\$90
Vainilla, caramelo, avellana, crema irlandesa	
MOKACCINO CLÁSICO	\$90
MOKACCINO BLANCO	\$90
CHOCOLATE CLASICO	\$90
CHOCOLATE BLANCO	\$90
OREO	\$95
NUTELLA	\$95
MAZAPÁN	\$95
TÉ CHAI	\$90
MATCHA	\$90
TARO	\$90



BEBIDAS FRÍAS

MOKACCINO CLÁSICO	\$85
MOKACCINO BLANCO	\$85
LATTE CLASICO	\$80
LATTE DE SABOR	\$85
Vainilla, caramelo, avellana, crema irlandesa	
CHOCOLATE BLANCO	\$85
CHOCOLATE CLASICO	\$85
TÉ CHAI	\$85
MATCHA	\$85
TARO	\$85
AMERICANO	\$70
MALTEADA	\$80

SODA ITALIANA

MANGO	\$70
MANZANA VERDE	\$70
FRUTOS ROJOS	\$70

PERLAS EXPLOSIVAS A ELEGIR:

MANGO, MARACUYÁ O KIWI

PERLAS EXPLOSIVAS EXTRA +\$15

BEBIDAS

NARANJADA	\$50
LIMONADA	\$50
BOTELLA DE AGUA 600 ML	\$30
REFRESCO De lata 355 ml	\$35
AGUA MINERAL 600 ML	\$40
VASO DE AGUA DE SABOR 500 ML	\$35
JARRA DE AGUA DE SABOR 1.7 L	\$95

JUGOS

VERDE	\$55
NARANJA	\$55
ZANAHORIA	\$55

LICORES & DIGESTIVOS

LICOR 43	\$120
KAHLÚA	\$95
BAILEYS	\$110
SAMBUCA NEGRO	\$120
SAMBUCA BLANCO	\$120
ANÍS MICO	\$100
CARAJILLO	\$130

CERVEZAS

CORONA CLARA/OSCURA	\$40
BOHEMIA	\$50
ULTRA MICHELOB	\$50
MODELO ESPECIAL (N/G)	\$45
STELLA	\$50
TARRO MICHELADA	\$20
TARRO CLAMATO PREPARADO	\$30
TARRO MICHELADA TAMARINDO	\$40

COCTELES

MARGARITA Limón, fresa, mango	\$110
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$70
CON ALCOHOL	\$110
PALOMA	\$95
GIN TONIC	\$100
GIN FRUTOS ROJOS	\$110
SANGRÍA	\$120
MOJITO Limón ó Frutos rojos	\$95
COPA DE VINO Tinto ó blanco	\$95
MEZCALITA Jamaica ó tamarindo	\$130
JARRA DE CLERICOT 1.7 L	\$300
COPA DE CLERICOT	\$110