



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

PARA COMENZAR | STARTERS

Fruta de temporada | Seasonal Fruit \$190 MXN
Melón chino, melón miel, papaya, piña, granola hecha en casa, yogurth griego y miel orgánica
Honey dew, cantaloupe, papaya, pineapple, homemade granola, Greek yogurt, and organic honey

Canasta de pan dulce | Pastries Basket \$135 MXN
4 Pz de mini pan dulce | *4 pcs of homemade pastries*

AVOCADOS

Toast de elote y hongos | Corn and mushrooms toast \$210 MXN
Pan brioche, selección de hongos asados, chile morrón, queso crema, polvo de chiles y elotes baby
Brioche bread, roasted mushrooms, bell peppers, cream cheese, chili powder and baby corn

Avocado toast de huevo con tocino | Avocado and egg toast with bacon \$210 MXN
Pan brioche, aguacate, 2 Pz de huevo frito, cebolla morada, chile serrano, tomate, espinacas frescas y láminas de tocino
Brioche bread, avocado, 2 fried eggs, red onions, serrano chili, tomato, fresh spinach and bacon

Toast de queso panela | Panela Cheese Toast \$210 MXN
Toast de pan, jamón serrano, queso panela, albahaca fresca, pesto de albahaca, y selección de tomates
Bread toast, serrano ham, panela cheese, fresh basil, pesto and tomatoes

Toast de Tomates y verdolagas | Tomato and Purslane Toast \$210 MXN
Tosta de pan, aguacate, queso fresco, selección de tomates heirloom, verdolaga, pepino persa y cebolla cambray
Bread toast, avocado, fresh cheese, heirloom tomatoes, purslane, burpless cucumber and scallions

PAN HECHO EN CASA | HOMEMADE BREAD

Pan Francés | French Toast \$230 MXN
Pan brioche empanado con azúcar y canela en polvo, salsa de horchata y mermelada de frutos rojos
Sugar and cinnamon-coated brioche, horchata sauce and berries jam

Molletes cardón | Cardon Molletes \$295 MXN
Pan ciabatta, frijoles refritos, queso chihuahua, acompañados de salsa mexicana. Proteína a elección
arrachera, jamón, chistorra, pollo, machaca o chorizo
Ciabatta bread, refried beans, Chihuahua cheese, and Mexican sauce. Choose your protein: Arrachera, ham, chistorra, chicken, machaca, chorizo

Precios incluyen IVA | Prices include VAT



DESAYUNO | BREAKFAST

Sandwich de huevo | Egg Sandwich \$295 MXN
Pan brioche, huevo, queso asadero, cebolla con pimientos asados, tocino en láminas y mantequilla clarificada
Brioche bread, egg, asadero cheese, onions with roasted peppers, bacon slices and clarified butter

COMAL | FROM OUR COMAL (MEXICAN GRIDDLE)
Quesadilla frita de queso | Fried quesadilla with cheese \$185 MXN
2 pz de quesadilla estilo CDMX frita en manteca de puerco, lechuga, queso, crema acida y cebolla morada
2 CDMX style quesadillas, fried in lard, lettuce, cheese, sour cream, and red onions

ESPECIALIDADES | SPECIALTIES

Benedictinos Cardón | Cardon Benedictines \$260 MXN
2 pz de huevo montados sobre pan brioche hecho en casa, portobello, espinaca y jamón pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa, cebollin fresco
2 eggs on top of a homemade brioche bread, portobello, spinach, and turkey breast, topped with Hollandaise sauce and fresh chives

Burrito de Camarón al habanero | Habanero Shrimp Burrito \$385 MXN
Relleno de aguacate y camarón salteado con chile habanero, cebolla y salsa roja
Stuffed with avocado and shrimp sautéed with habanero pepper, onions, and red sauce

Enchiladas de Guajillo | Guajillo Chili Enchiladas \$295 MXN
3 pz rellenas de pollo a la plancha, bañadas en salsa de guajillo, crema ácida, cebolla morada y queso panela
3 pcs stuffed with grilled chicken, covered with guajillo sauce, sour cream, red onions and panela cheese

Enmoladas Cardón | Cardon Mole Enchiladas \$310 MXN
3 pz rellenas de pollo, bañadas en mole negro hecho en casa, crema de rancho, queso fresco y cebolla morada
3 Enchiladas filled with chicken, served with a homemade black mole, fresh cream, fresh cheese, and red onion

Huevos en salsa blanca cremosa | Eggs with creamy white sauce \$260 MXN
3 pz de huevo frito, bañados en salsa blanca, pure de papa cremoso, espárragos, elote amarillo, cebolla y cherrys confitados
3 fried eggs, covered with white sauce, creamy mash potato, asparagus, sweet corn, onion and candied cherry tomato

Huevos al sartén | Fried eggs \$260 MXN
3 pz de huevos fritos, bañados con salsa ranchera picante, champiñones y chorizo
3 fried eggs, covered with spicy red sauce, mushrooms and chorizo

Precios incluyen IVA | Prices include VAT



DESAYUNO | BREAKFAST

Huevos atropellados | Atropellado eggs \$260 MXN
3 pz de huevo estrellado, salsa roja, chicharrón de cerdo crujiente, cebolla morada y cilantro
3 fried eggs, red sauce, crispy pork rind, red onions, and coriander

Huevos Rancheros | Ranchero Eggs \$240 MXN
Sobre una tortilla frita con frijol y jamón bañados en salsa roja
On top of a fried tortilla with beans and ham bathed in red sauce

Huevos al gusto 3 Pz | Your choice of eggs 3 eggs \$170 MXN
Revueltos, omelette y fritos
Scrambled, omelet, or fried
+ Jamón, tocino, chistorra o vegetales \$195 MXN
+ Ham, bacon, chistorra or vegetables

Chilaquiles \$175 MXN
Salsa roja, queso fresco, crema, cebolla morada, cilantro, acompañado de frijoles refritos
Salsa verde, queso fresco, crema, cebolla morada, cilantro, acompañado de frijoles refritos
Red sauce, fresh cheese, sour cream, red onions, coriander, and side order of refried beans
Green sauce, fresh cheese, sour cream, red onions, coriander, and side order of refried beans
+ Huevo | Egg +\$25 MXN
+ Chistorra +\$65 MXN
+ Pollo a la Plancha | Grilled Chicken +\$65 MXN
+ Arrachera +\$65 MXN

Machaca con huevo | Eggs and Machaca (dried beef) \$280 MXN
3 pz de huevo revuelto con machaca y frijoles refritos
3 scrambled eggs with machaca (pulled dried beef) and refried beans

EXTRAS \$45 MXN
80g Tocino | Bacon
80g Chistorra
80g Pollo | Chicken
80g Arrachera
80g Jamón pechuga de pavo | Turkey breast
80g Chorizo de Rancho | Ranch chorizo
80g Frijoles Refritos | Refried beans
80g Queso panela | Panela cheese
80g Huitlacoche
1 pz Aguacate | 1 avocado
1 pz Huevo | 1 egg

Precios incluyen IVA | Prices include VAT



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

BEBIDAS | BEVERAGES

Jugos | Juices

Jugo de naranja <i>Orange</i>	\$70 MXN
Jugo de naranja, apio, perejil, y nopal <i>Orange, celery, parsley and nopal cactus</i>	\$105 MXN
Jugo de kiwi, manzana verde, pepino, y genjibre <i>Kiwi, green apple, cucumber and ginger</i>	\$105 MXN
Jugo de sandia, betabel, rábano y jarabe de chiles <i>Watermelon, beet, radish, and chili pepper syrupe</i>	\$105 MXN
Jugo de Jamaica, piña e higos <i>Hibiscus, pineapple and figs</i>	\$105 MXN

Smoothies \$120 MXN

Fresa/Mango <i>Strawberry/mango</i>	
Spring blossom Frambuesa, fresa, mora azul, zarzamora, miel y jugo de naranja <i>Raspberry, strawberry, blueberry, blackberry, honey, and orange juice</i>	
Mango Sunrise Mango, piña, jengibre, menta, splenda y jugo de naranja <i>Mango, pineapple, ginger, mint, Splenda, and orange juice</i>	
Be Powerful Fresa, plátano, jengibre, almendra, miel y jugo de naranja <i>Strawberry, banana, ginger, almond, honey, and orange juice</i>	
Vitamin shot Jamaica, mora azul, fresa, endulzante natural <i>Hibiscus, blueberry, strawberry, and natural sweetener</i>	

Malteadas | Milkshakes \$170 MXN

Heladeria italiana Giuletta e Romeo
Pregunte a su mesero por las opciones
Giuletta e Romeo Italian ice cream
Ask your waiter for the available options

Frías | Cold

Mimosa	\$170 MXN
Mimosa Cardón <i>Cardon Mimosa</i>	\$220 MXN
Agua natural Kuali (500 ml) <i>Kuali natural water</i>	\$70 MXN
Agua Perrier (750 ml) <i>Perrier water</i>	\$110 MXN



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

Agua Topochico cristal (750ml) <i>Topochico cristal sparkling water (glass)</i>	\$95 MXN
--	----------

Refrescos <i>Soft drinks</i>	\$65 MXN
---------------------------------	----------

Calientes | Hot

Americano <i>American coffee (refill)</i>	\$70 MXN
Espresso	\$70 MXN
Doble espresso/Capuchino <i>Double Espresso/Cappuccino</i>	\$80 MXN
Té forté <i>Tea forté</i>	\$60 MXN