



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

PARA COMENZAR | STARTERS

Fruta de temporada | Seasonal Fruit

\$230 mxn

Melón chino, melón miel, piña miel, papaya, granola hecha en casa, yogurth griego y miel orgánica
Chinese melon, honeydew melon, pineapple, papaya, homemade granola, greek yogurt, and organic honey

Canasta de pan dulce | Pastries Basket

\$145 mxn

4 piezas de pan dulce artesanal hecho en casa
4 pieces of homemade artisanal sweet bread

AVOCADOS

Croissant de huevo | Egg Croissant

\$260 mxn

Croissant con huevo pochado, aguacate y arúgula orgánica.
Croissant with poached egg, avocado, and organic arugula.

Avocado toast de huevo con tocino | Avocado and egg toast with bacon

\$250 mxn

Pan brioche, aguacate, 2 piezas de huevo frito, cebolla morada, espinaca y tomate cherry
Brioche bread, avocado, 2 pieces of fried egg, red onion, spinach, and cherry tomatoes

Toast de queso panela | Panela Cheese Toast

\$260 mxn

Toast de pan brioche, prosciutto, queso panela, albahaca fresca, pesto y selección de tomates
Brioche bread toast, prosciutto, panela cheese, fresh basil, pesto and tomato selection

Veggie Sandwich

\$290 mxn

Hogaza, setas, aderezo de César, aceitunas, salsa macha, verdolaga y kale
Loaf bread, mushrooms, Caesar dressing, olives, macha sauce, purslane, and kale

PAN HECHO EN CASA | HOMEMADE BREAD

Pan Francés | French Toast

\$260 mxn

Pan brioche empanado con azúcar y canela, salsa de horchata y mermelada de frutos rojos
Brioche bread battered with sugar and cinnamon, horchata sauce, and berry jam

Molletes cardón | Cardon Molletes

\$295 mxn

Baguetín, frijoles refritos, queso Chihuahua acompañado de salsa mexicana y proteína a elección: arrachera, jamón, chistorra, pollo, machaca o chorizo
Baguette, refried beans, Chihuahua cheese with Mexican salsa, and protein of your choice: arrachera, ham, chistorra, chicken, machaca, or chorizo



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

Sandwich de huevo | Egg Sandwich

\$295 mxn

Pan brioche, huevo, queso asadero, cebolla y pimienta asados, tocino y mantequilla clarificada

Brioche bread, egg, asadero cheese, roasted onion and peppers, bacon, and clarified butter

Waffle

\$170 mxn

Waffle, avena tostada, chia, salsa de yogurt y miel *Waffle, toasted oats, chia, yogurt sauce, and honey*

COMAL | FROM OUR COMAL (MEXICAN GRIDDLE)

Quesadilla de queso | Cheese Quesadilla

\$185 mxn

2 piezas de quesadilla estilo CDMX frita en manteca de puerco, lechuga, queso fresco, crema ácida y cebolla morada *2 pieces of CDMX-style fried quesadilla in pork lard, lettuce, fresh cheese, sour cream, and red onion*

ESPECIALIDADES | SPECIALTIES

Benedictinos Cardón | Cardon Benedictines

\$260 mxn

2 piezas de huevo pochado sobre pan brioche hecho en casa, portobello, espinaca, jamón pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa y cebollín fresco

2 poached eggs on homemade brioche bread, portobello mushrooms, spinach, turkey breast ham, topped with hollandaise sauce and fresh chives

Burrito de Camarón al habanero | Habanero Shrimp Burrito

\$395 mxn

Relleno de aguacate, y camarón salteado con chile habanero, cebolla y salsa roja

Filled with avocado and sautéed shrimp with habanero chili, onion, and red sauce

Enchiladas verdes | Green Enchiladas

\$220 mxn

3 piezas de enchiladas de pollo en salsa verde cremosa, queso asadero, cebolla morada y crema ácida

3 pieces of chicken enchiladas in creamy green sauce, asadero cheese, red onion and sour cream

Enmoladas

\$220 mxn

3 piezas de enchiladas bañadas en mole hecho en casa, cebolla, crema ácida y ajonjolí *3 pieces of enchiladas covered in homemade mole, onion, sour cream, and sesame seeds*

Huevos al sartén | Pan-fried Eggs

\$290 mxn

3 piezas de huevo fritos, bañadas en salsa ranchera picante, champiñones y chorizo

3 pieces of fried eggs, covered in spicy ranchero sauce, mushrooms, and chorizo



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

Huevos atropellados | Scrambled Eggs with Pork Crackling \$260 mxn
3 piezas de huevo estrellado, salsa roja, chicharrón de cerdo crujiente y prensado, cebolla morada y cilantro
3 scrambled eggs, red sauce, crispy and pressed pork crackling, red onion, and cilantro

Huevos Rancheros | Ranchero Eggs \$240 mxn
Sobre una tortilla con frijol y jamón pechuga de pavo, bañados en salsa roja
On a tortilla with beans and turkey breast ham, covered in red sauce

Chilaquiles \$180 mxn
Salsa roja, queso fresco, cebolla morada, cilantro, acompañados de frijoles refritos Salsa verde, queso fresco, cebolla morada, cilantro, acompañados 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
+Pollo | Chicken \$290 mxn
+Huevo | Egg \$220 mxn
+Chistorra \$240 mxn
+Arrachera \$290 mxn

Machaca con huevo | Eggs and Machaca (dried beef) \$260 mxn
3 piezas de huevo revuelto con machaca, acompañado de frijoles refritos.
3 pieces of scrambled eggs with machaca, served with refried beans

Huevos al gusto 3 piezas | Eggs Your Way 3 pieces \$190 mxn
Revuelto, omelette, o fritos, con jamón, chistorra, tocino, y vegetales
Scrambled, omelette, or fried, with ham, chistorra, bacon, and vegetables

EXTRAS \$65 mxn cada uno | each

80 grs Tocino | Bacon
80 grs Chistorra | Chistorra
80 grs Pollo | Chicken
80 grs Arrachera | Arrachera
80 grs Jamón pechuga de pavo | Turkey breast ham
80 grs Chorizo de rancho | Ranch chorizo
80 grs Frijoles refritos | Refried beans
80 grs Queso panela | Panela cheese
1 pieza de huevo | 1 piece of egg
1 porción de aguacate | 1 portion of avocado
1 pieza de pan dulce | 1 piece of sweet bread
Orden de vegetales mixtos | Mixed vegetables order



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

BEBIDAS | BEVERAGES

Frías | Cold

Jugo de naranja *Orange* \$70 mxn

Jugo de zanahoria
Carrot Juice \$120 mxn

Jugo de naranja, apio, perejil, y nopal
Orange, celery, parsley and nopal cactus \$120 mxn

Jugo de kiwi, manzana verde, pepino, y genjibre
Kiwi, green apple, cucumber and ginger \$105 mxn

Smoothies

Fresa/Mango *Strawberry/mango* \$120 mxn

Spring blossom
Frambuesa, fresa, mora azul, zarzamora, miel y jugo de naranja
Raspberry, strawberry, blueberry, blackberry, honey, and orange juice

Be Powerful
Fresa, plátano, jengibre, almendra, miel y jugo de naranja
Strawberry, banana, ginger, almond, honey, and orange juice

Vitamin shot
Jamaica, mora azul, fresa, endulzante natural
Hibiscus, blueberry, strawberry, and natural sweetener

Malteadas | Milkshakes

Heladeria italiana Giulietta e Romeo
Pregunte a su mesero por las opciones
Giulietta e Romeo Italian ice cream
Ask your waiter for the available options \$170 mxn

Mimosa \$190 mxn

Mimosa Cardón
Cardon Mimosa \$290 mxn

Mimosa Lychee \$290 mxn

Mimosa piña menta
Pineapple-mint Mimosa \$290 mxn

Mimosa Frutos Rojos
Red-Fruit Mimosa \$290 mxn

Agua natural Kualí (500 ml)
Kuali natural water \$95 mxn

Agua Topochico cristal (750ml)
Topo chico mineral water (glass) \$95 mxn



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

Refrescos
Soft drinks

\$65 mxn

Spritz

Aperol Spritz

\$250 mxn

Hugo Spritz

\$250 mxn

St. Germain Spritz Rosé

\$250 mxn

La Paz Spritz

\$250 mxn

Calientes | Hot

Americano *American coffee*

\$70 mxn

Espresso

\$75 mxn

Doble espresso / Capuchino
Double Espresso / Cappuccino

\$120 mxn

Té forté
Tea forté

\$60 mxn

Chocolate Artesanal
Artisanal Chocolate

\$120 mxn