

Para empezar...

PLATO DE FRUTAS

Con granola de la casa, yogur y miel de abeja \$175.-

SMOOTHIE BOWLS

• **Açaí:** Frutos Rojos, açai, plátano y leche de almendra. Servido con semillas de girasol, amaranto, fresa, moras y plátano. \$185.-

• **Vital:** Espinaca, papaya, espirulina y agua de coco. Servido con coco rallado, piña, plátano, fresa, semilla de girasol y chía. \$185.-

• **Tropical:** coco y piña. Servido con granola, mago, piña, coco rallado y fresa. \$185.-

• **Zen:** mango, plátano, espirulina y leche de almendra. Servido con moras, fresa, plátano, chía y granola. \$185.-

• **Cacao twist:** Plátano y cacao servido con granola, coco rallado, plátano y fresas. \$185.-

MUESLI NATURAL

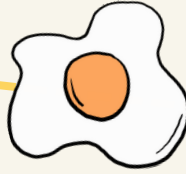
Elaborado con yogur, miel de abeja, granola y frutas. \$170.-

PUDIN DE CHÍA

Elaborado a base de chía, leche de coco y almendras \$160.-

DESAYUNOS

Huevos



BENEDICTINOS

2 huevos pochados sobre jamón y muffin, cubierto con salsa holandesa. Servido con papas de la casa o ensalada mixta \$225.-

CON ESPINACA

2 huevos pochados sobre espinaca salteada y muffin, cubierto con salsa holandesa de espinaca. Servido con papas de la casa o ensalada mixta \$235.-

CON CHIPOTLE

2 huevos pochados sobre jamón y muffin, cubierto con salsa holandesa de chipotle. Servido con papas de la casa o ensalada mixta \$235.-

DIABLOS

Huevos revueltos en una base de tortilla crujiente, bañados en salsa de guajillo. Servidos con frijoles y queso fresco \$195.-

MOTULEÑOS

2 Huevos fritos en una base de tortilla crujiente y frijol refrito, bañados en salsa roja cubiertos con jamón y chicharos acompañado de plátano frito \$215.-

DE LA DOÑA

Huevos revueltos con tortilla, servidos con frijoles y papas de la casa \$185.-

CHISTORRA

Huevos revueltos con chistorra, servidos con frijoles y cebollitas asadas \$215.-

AL GUSTO

Fritos o revueltos servidos con 1 ingrediente a elegir (Jamón, tocino, salchicha, chaya, champiñones) servidos con papas de la casa y frijoles refritos. \$175.-

Ingrediente extra \$45.-

PAQUETES

Acompañados con pan, café de la casa y jugo de naranja

SARA

2 huevos estrellados, aguacate y tostada de pan con champiñones salteados. \$275.-

PEPE

Huevos revueltos, aguacate, pan tostado con queso asado, tomate Cherry y espinacas \$275.-

NATHO

Claras de huevo, champiñones salteados, brócoli, aguacate. \$275.-

GERO

Huevos estrellados, espinaca salteada y aguacate. \$255.-

DIEGO

Huevos estrellados, pan tostado con champiñones salteados, aguacate, espinacas salteadas, tomate asado. \$275



Los dulces...

HOTCAKES & WAFFLES

De cacao + \$45.-

Clásicos: Mantequilla y miel \$185.-

Con fruta: Fruta de temporada y Nutella \$195.-

Gero: 2 huevos (estrellados o revueltos), tocino, tomate Cherry \$215.-

Natho: manzana, canela molida, miel de abeja y crema batida \$205.-

Diego: 2 huevos revueltos, tocino, salchicha, servido con papas de la casa \$235.-

PAN FRANCÉS

Clásico: Servido con hojuelas de almendra y crema batida \$195.-

Frutal: Servido con frutas, hojuelas de almendra y crema batida \$215.-

Coco: Pan francés en costra de coco. Servido con mango, hojuelas de almendra y crema batida \$235.-

Tiramisú: Sándwich de pan francés tiramisú \$255.-



BAGELS

Li-gero: Aguacate, queso panela, lechuga, tomate Cherry \$195.-

Salmón: Salmon ahumado, aceite de oliva, cebolla morada, tomate Cherry, queso crema. \$265.-

Casa Diego: Huevo, jamón, salchicha, tocino, queso cheddar, lechuga y tomate. Servido con papas de la casa. \$235.-

MOLLETES

Clásico: Frijol y queso gratinado. \$ 185.-



Casa Diego: Molletes con chilaquiles gratinados. \$225.-

TOSTADA DE AGUACATE

Per-feta: Aguacate, queso feta, tomate Cherry. Servido con papas o ensalada mixta. \$ 205.-

Mixta: aguacate, huevo frito y tomate cherry. Servido con papas o ensalada mixta. \$ 225.-

Especial: Aguacate, queso feta, tomate Cherry, arándanos secos, nuez. \$ 225



Casa Diego: Aguacate, salmón ahumado, y huevo pochado \$325.-

CHILAQUILES (ROJOS, VERDES, GUAJILLO)

Tradicionales: gratinados con queso, cebolla morada. \$ 155.-

Con pollo: gratinados con queso, pechuga de pollo y cebolla morada. \$ 215.-

Con huevo: gratinados con queso, 2 huevos estrellados, cebolla morada. \$ 195.-



Casa Diego: gratinados con queso, Filete de Rib Eye, cebolla morada. \$ 375.-

BURRITO

Tortilla de harina, rellena de huevo revuelto con queso y aderezo chipotle. Acompañado de Salchicha o jamón o tocino. \$235.-

OMELETTE

Servido con papas de la casa, frijoles o ensalada mixta

• **Clásico:** Jamón y queso \$ 195.-

• **Carnívoro:** Tocino, salchicha, jamón y queso \$ 255.-

• **Rústico:** jamón, pimienta y cebolla \$ 215.-

• **Del huerto:** Champiñón, tomate, pimienta y cebolla \$ 215.-

• **Fit:** Clara de huevo, espinaca y queso panela \$ 215.-



SANDWICH CASA DIEGO

2 rebanadas de pan rellenas de queso gratinado y champiñones. Servido con papas de la casa o ensalada mixta \$ 245.-



BEBIDAS

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ

- DE CASA (CON REFILL) \$80.-
- AMERICANO \$ \$70.-
- CAPPUCCINO \$90.-
- ESPRESSO \$ 60.-
- CAFÉ LATTE \$ 90.-
- MOCHA \$ 100.-

TÉ \$ 70

- ARANDANO MANZANA
- CANELA
- FRAMBUESA
- LIMON
- MANZANA CANELA
- MANZANILLA
- MANZANILLA MENTA
- NEGRO
- NEGRO CHAI
- MENTA HIERBABUENA
- VAINILLA CHAI
- VERDE
- JASMINE

Jugos

\$165

CARIBEÑO

PIÑA + FRESA + MENTA + NARANJA

Refrescante y dulce, perfecto para empezar el día con energía.

VERDE VITAL

ESPINACA + MANZANA VERDE + APIO + LIMÓN + JENGIBRE

Una explosión de nutrientes para revitalizar cuerpo y mente.

OASIS TROPICAL

MANGO + PIÑA + KIWI + AGUA DE COCO

Exótico, hidratante y lleno de sabor.

SANDIA POWER

SANDÍA + TORONJA + HIERBABUENA + CHÍA

Súper hidratante, ideal para días calurosos.

NARANJA ZEN

ZANAHORIA + NARANJA + JENGIBRE + CHAYA

Un balance perfecto entre dulzura y frescura, con un toque picante

JARDIN SECRETO

MANZANA + PEREJIL + PEPINO + LIMÓN

Limpia, desintoxica y refresca con cada sorbo.

MELÓN SUNSET

MELÓN + PAPAYA + PIÑA + LIMÓN

Limpia, desintoxica y refresca con cada sorbo.

FUEGO INTERNO

TORONJA + JENGIBRE + FRESA + MENTA

Un jugo con carácter, para despertar tus sentidos.

CHAYA FRESCA

CHAYA + PIÑA + LIMÓN

Fresca, saludable y con el toque herbal de la casa.

PARAÍSO FRUTAL

MANGO + FRESA + NARANJA + UN TOQUE DE MENTA

Colorido, frutal y absolutamente delicioso.

LOS CLASICOS

\$95

NARANJA

TORONJA

ZANAHORIA

SHOT DE GENGIBRE \$ 95.-

MIMOSA \$ 195.-

BLOODY MARY \$ 175.-

AGUA NATURAL \$60

REFRESCO \$ 60

NARANJADA \$ 75

LIMONADA \$ 75

BREAKFAST

To start...

FRUIT PLATE

With homemade granola, yogurt and honey \$175.-

SMOOTHIE BOWLS

• **Açaí:** Red berries, açai, banana, and almond milk. Served with sunflower seeds, amaranth, strawberries, blackberries, and banana. \$185.-

• **Vital:** Spinach, papaya, spirulina, and coconut water. Served with shredded coconut, pineapple, banana, strawberry, sunflower seeds, and chia. \$185.-

• **Tropical:** Coconut and pineapple. Served with granola, mango, pineapple, shredded coconut, and strawberry. \$185.-

• **Zen:** Mango, banana, spirulina, and almond milk. Served with blackberries, strawberries, banana, chia seeds, and granola. \$185.-

• **Cacao Twist:** Banana and cacao served with granola, shredded coconut, banana, and strawberries. \$185.-

MUESLI NATURAL

Made with yogurt, honey, granola, and fruit. \$170.-

CHIA PUDDING

Made with chia, coconut milk and almonds \$160.-

Eggs

BENEDICTINES

2 poached eggs on ham and a muffin, topped with hollandaise sauce. Served with house potatoes or a mixed salad \$225.-

WITH SPINACH

2 poached eggs on sauteed spinach and a muffin, topped with spinach hollandaise sauce. Served with house potatoes or a mixed salad \$235.-

WITH CHIPOTLE

2 poached eggs on ham and a muffin, topped with chipotle hollandaise sauce. Served with house potatoes or a mixed salad \$235.-

DIABLOS

Scrambled eggs on a crispy tortilla base, tossed in guajillo sauce. Served with beans and queso fresco. \$195.-

MOTULEÑOS

2 fried eggs on a crispy tortilla base and refried beans, bathed in red sauce, covered with ham and peas, accompanied by fried plantain \$215.-

DE LA DOÑA

Scrambled eggs with tortilla, served with beans and house potatoes \$185.-

CHISTORRA

Scrambled eggs with chistorra, served with beans and grilled onions \$215.-

YOUR CHOICE

Fried or scrambled, served with one ingredient of your choice (ham, bacon, sausage, chaya, mushrooms), served with house potatoes and refried beans. \$175.-

Extra ingredient \$45.-

PACKAGES

Accompanied with bread, house coffee and orange juice

SARA

2 fried eggs, avocado, and toast with sauteed mushrooms. \$275.-

PEPE

Scrambled eggs, avocado, toast with grilled cheese, cherry tomatoes and spinach \$275.-

NATHO

Egg whites, sauteed mushrooms, broccoli, avocado. \$275.-

GERO

Fried eggs, sauteed spinach, and avocado. \$255.-

DIEGO

Fried eggs, toast with sauteed mushrooms, avocado, sauteed spinach, and roasted tomato. \$275



Sweet Treats...

HOTCAKES & WAFFLES

Cocoa + \$45.-

Classics: Butter and honey \$185.-

With fruit: Seasonal fruit and Nutella \$195.-

Gero: 2 eggs (fried or scrambled), bacon, cherry tomato \$215.-

Natho: apple, ground cinnamon, honey and whipped cream \$205.-

Diego: 2 scrambled eggs, bacon, sausage, served with house potatoes \$235.-

FRENCH TOAST

- **Classic:** Served with almond flakes and whipped cream \$195.-
- **Fruity:** Served with fruit, almond flakes and whipped cream \$215.-
- **Coconut:** French toast in a coconut crust. Served with mango, almond flakes, and whipped cream. \$235.-
- **Tiramisu:** Tiramisu French Bread Sandwich \$255.-



BAGELS

Light: Avocado, panela cheese, lettuce, cherry tomato \$195.-

Salmon: Smoked salmon, olive oil, red onion, cherry tomato, cream cheese. \$265.-

Casa Diego: Egg, ham, sausage, bacon, cheddar cheese, lettuce, and tomato. Served with signature potatoes. \$235.-

MOLLETES

Classic: Gratin beans and cheese. \$185.-



Casa Diego: Molletes with gratin chilaquiles. \$225.-

AVOCADO TOAST

Feta: Avocado, feta cheese, cherry tomatoes. Served with potatoes or mixed salad. \$205.-

Mixed: avocado, fried egg, and cherry tomato. Served with potatoes or mixed salad. \$225.-

Special: Avocado, feta cheese, cherry tomatoes, dried cranberries, walnuts. \$225



Casa Diego: Avocado, smoked salmon, and poached egg. \$325

CHILAQUILES (RED, GREEN, GUAJILLO)

Traditional: gratin with cheese and red onion. \$155.-

With chicken: Gratin with cheese, chicken breast, and red onion. \$215.-

With egg: gratin with cheese, 2 fried eggs, red onion. \$195.-



Casa Diego: Gratin with cheese, rib-eye steak, and red onion. \$375.-

BURRITO

Flour tortilla filled with scrambled eggs, cheese, and chipotle dressing. Served with sausage, ham, or bacon. \$235.

OMELETTE

Served with house potatoes, beans or mixed salad

- **Classic:** Ham and cheese \$ 195.-
- **Carnivore:** Bacon, sausage, ham and cheese \$ 255.-
- **Rustic:** ham, pepper and onion \$ 215.-
- **From the garden:** Mushroom, tomato, pepper and onion \$ 215.-
- **Fit:** Egg white, spinach and panela cheese \$ 215.-



SANDWICH CASA DIEGO

2 slices of bread stuffed with melted cheese and mushrooms. Served with house potatoes or mixed salad \$245.-





DRINKS

COFFEE AND TEA

COFFEE

- CASA DIEGO (WITH REFILL) \$80.-
- AMERICAN \$ \$70.-
- CAPPUCINO \$90.-
- ESPRESSO \$ 60.-
- LATTE \$90.-
- MOCHA \$ 100.-

TEA \$ 70

- BLUEBERRY APPLE
- CINNAMON
- RASPBERRY LEMON
- APPLE CINNAMON
- CHAMOMILE
- CHAMOMILE MINT
- BLACK CHAI MINT
- VANILLA GREEN
- CHAI JASMINE

Juices \$165

CARIBBEAN

PINEAPPLE + STRAWBERRY + MINT + ORANGE

REFRESHING AND SWEET, PERFECT FOR STARTING THE DAY WITH ENERGY.

VITAL GREEN

SPINACH + GREEN APPLE + CELERY + LEMON + GINGER

AN EXPLOSION OF NUTRIENTS TO REVITALIZE BODY AND MIND.

TROPICAL OASIS

MANGO + PINEAPPLE + KIWI + COCONUT WATER

EXOTIC, HYDRATING AND FULL OF FLAVOR.

SANDIA POWER

WATERMELON + GRAPEFRUIT + MINT + CHIA

SUPER MOISTURIZING, IDEAL FOR HOT DAYS.

ORANGE ZEN

CARROT + ORANGE + GINGER + CHAYA

A PERFECT BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND FRESHNESS, WITH A SPICY TOUCH

SECRET GARDEN

APPLE + PARSLEY + CUCUMBER + LEMON

CLEANSSES, DETOXIFIES AND REFRESHES WITH EVERY SIP.

MELON SUNSET

MELON + PAPAYA + PINEAPPLE + LEMON

CLEANSSES, DETOXIFIES AND REFRESHES WITH EVERY SIP.

INNER FIRE

GRAPEFRUIT + GINGER + STRAWBERRY + MINT

A JUICE WITH CHARACTER, TO AWAKEN YOUR SENSES.

FRESH CHAYA

CHAYA + PINEAPPLE + LEMON

FRESH, HEALTHY AND WITH THE HOUSE'S HERBAL TOUCH.

FRUIT PARADISE

MANGO + STRAWBERRY + ORANGE + A TOUCH OF MINT

COLORFUL, FRUITY AND ABSOLUTELY DELICIOUS.

THE CLASSICS

\$95

ORANGE

PINK GRAPEFRUIT

CARROT

GINGER SHOT \$95.-

MIMOSA \$ 195.-

BLOODY MARY \$ 175.-

WATER BOTTLE \$60.-

SOFT DRINK \$60

ORANGEADE \$75

LEMONADE \$75