



DESAYUNOS

PARA COMENZAR EL DÍA

Bowl frutal (fruta de temporada, yogurt griego, miel y granola)	\$144
Hot cakes (3 hot cakes acompañados con tocino, miel y frutos rojos)	\$168
Pan francés (acompañado con frutos rojos y miel)	\$192
Parfait de frutos rojos, granola y yogurt	\$158
Avocado toast con salmon ahumado	\$240

OMELETTES

\$192

Escoge tres ingredientes para tu omelette:

Ingrediente extra \$15

- Pimiento
- Jamón
- Queso mozzarella
- Espinaca
- Tocino
- Queso de cabra
- Jitomate cherry
- Pollo
- Cebolla
- Arrachera

DE LA GRANJA

Rancheros (2 huevos estrellados en tortilla frita, bañados con salsa morita)	\$144
Al gusto (2 huevos preparados al gusto, a la mexicana, con chorizo, jamón o machaca)	\$192

CLÁSICOS

Chilaquiles (totopos bañados con salsa verde, roja o morita)	
Sencillos	\$144
Huevo (2 pz)	\$180
Pollo (100 gr)	\$192
Arrachera (100 gr)	\$216
Divorciados	\$265

Enchiladas verdes (tradicional salsa verde, rellenas a tu elección)

Queso mozzarella	\$160
Pollo (100 gr)	\$180
Arrachera (100 gr)	\$220
Enchiladas con cecina (rellenas de queso panela en salsa roja martajada, crema y queso fresco, acompañadas de cecina, frijoles y aguacate)	\$234

SANDWICHES

Pavo (mayonesa, pesto, queso provolone, jitomate y aguacate)	\$192
Pollo chipotle (mayonesa chipotle, espinaca, pollo, queso y aguacate)	\$192
Club sandwich (con papas a la francesa)	\$180



COMIDA Y CENA

ENSALADAS

Campestre (lechuga con arúgula, fresa, queso panela, manzana y granola)	\$160
Cesar con camarones (lechuga sucrine, aderezo cesar casero, hojuelas de parmesano, crutones de queso romano y camarones sal y pimienta a la plancha)	\$264

BAGUETTES

Arrachera (arrachera a la parrilla, chimichurri de la casa, lechuga, mayonesa, queso provolone, jitomate y cebolla crijiante)	\$288
Pollo (mezcla de hojas de menta y albahaca, pimientos rostizados y mayonesa)	\$174

PIZZAS

Margarita (queso mozzarella, jitomate, albahaca, salsa pomodoro y pesto)	\$260
Pepperoni (salsa de tomate, orégano y queso mozzarella)	\$280
Camarones (queso mozzarella, tocino, jitomate cherry)	\$420
4 Quesos (queso gorgonzola, parmesano, edam y mozzarella)	\$336
Ranchera Coyote (salsa martajada, queso ranchero, arrachera, chistorra, cebolla cambray, cilantro)	\$456
Pizza de prosciutto, arugula y parmesano con salsa de tomate y pesto	\$480

TACOS

Rib eye (acompañados de nopal asado, cebolla cambray, ensalada de col)	\$228
Arrachera (acompañados de nopal asado, cebolla cambray, ensalada de col)	\$216
Tacos de camaron con queso oaxaca, chipotle mayo y vegetales	\$230

CORTES

Arrachera (350 gr Angus, acompañada de nopales y cebolla cambray)	\$456
Rib Eye (400 gr Angus, acompañado de nopales y cebolla cambray)	\$684
New York (400 gr Angus, acompañado de nopales y cebolla cambray)	\$624
Porter House 1kg	\$1,800
Kansas 800gr	\$1,200



ENTRADAS

Nachos (salsa de frijol, pico de gallo, chorizo y chile serrano encurtido)	\$160
Guacamole (con totopos y pico de gallo)	\$192
Quesadillas de chicharron prensado con guacamole (4)	\$180
Sopes de costilla en salsa morita (3 de maíz con frijoles refritos, crema y queso fresco, costilla de cerdo al horno, cebollas encurtidas)	\$216

GUARNICIONES

Papas a la francesa (perejil fresco, queso parmesano y reducción balsámica)	\$108
Puré de papa natural (a la mantequilla con queso parmesano)	\$84
Coles de bruselas en salsa de coco agridulce	\$94
Vegetales Asados (nopal, cebolla cambray, morron, espárragos)	\$95

ESPECIALIDADES

Salmón sazonado con semilla de cilantro aumada, acompañado de pure de papa con parmesano, espárragos y vegetales asados.	\$429
Coyote Burger (pan parrillero, doble carne de sirloin, chipotle mayo, queso cheddar, vegetales, acompañada de papas a la francesa)	\$216
Pechuga de pollo asada, marinada en hierbas italianas con vegetales asados.	\$280

BEBIDAS

MORNING BAR

Apperol Spritz (prosecco brut, apperol, agua mineral)	\$160
Jugo natural (naranja, toronja o verde)	\$65
Mimosa	\$110

SMOOTHIES

Tropical (fresa, mango, plátano y leche)	\$90
Frutos rojos (fresa, mora azul, zarzamora y leche)	\$90

MEZCALITAS

Jamaica (limón, fresca, agua mineral y jarabe endulzante)	\$175
Mezcal mule (limón, jarabe de jengibre y fresca)	\$175
Mango (hierbabuena, limón, fresca y jarabe endulzante)	\$175
Maracuyá (pulpa de maracuyá, jugo de limón y refresco de lima)	\$175

MEZCAL

	COPA	BOTELLA 750 ML
Mezcal Coyote fuego - espadín	\$140	\$1,176
Mezcal Coyote fuego - tobalá	\$160	\$1,490
Mezcal Coyote fuego - madrecoishe	\$180	\$1,540
Mezcal Coyote fuego - coyote	\$210	\$2,400

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen IVA



VINO

	COPA	BOTELLA 750 ML
Tinto La Santísima Trinidad	\$200	\$780
Blanco La Santísima Trinidad	\$190	\$750
Vino de la casa	\$150	\$480
Vino de temporada (pregunta por nuestros vinos de temporada)		

Tabla de quesos (frutos rojos, uvas, queso gorgonzola, mozzarella, brie, edam, cabra, mermelada y galletas)

\$680

CERVEZA

Allende Brown Ale 355 ml	\$100
Allende IPA 355 ml	\$100
Allende Agave lager 355 ml	\$100
Allende Light lager 355 ml	\$100
Allende Golden Ale 355 ml	\$100
Allende Baltic porter 355 ml	\$100
Corona Extra 355 ml	\$75
Victoria 355 ml	\$75
Heineken 355 ml	\$75
Michelob Ultra 355 ml	\$75
Michelada	+\$45
Chelada	+\$35

TEQUILA

	COPA
Maestro Dobel Diamante	\$190

GINEBRA

	COPA
Tanqueray	\$160
Bombay	\$180
Hendricks	\$260

Naranjada o limonada	\$90
Coca Cola 355 ml	\$50
Coca Cola light 355 ml	\$50
Coca Cola sin azúcar 355 ml	\$50
Sprite 355 ml	\$50
Sidral mundet 355 ml	\$50
Agua natural 500 ml	\$25
Agua mineral Topo Chico 600 ml	\$35
Agua mineral Perrier 330 ml	\$65



CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ

	CALIENTE	FRÍO
Americano	\$55	--
Espresso	\$55	--
Capuccino	\$65	\$75
Latte	\$65	\$75
Caramel macchiato	\$60	\$70
Matcha	\$60	\$70
Mocha	\$65	\$75
Chai	\$50	\$70
Chocolate	\$55	\$65
Carajillo	--	\$160

INFUSIONES

	CALIENTE	FRÍO
Té verde	\$45	\$55
Té negro	\$45	\$55
Tisanas		\$65
Fresa kiwi, moras, manzanilla lavanda, mango limón, piña encanellada, manzana amarilla y maracuyá.		
Té helado		\$65
Frambuesa, mango y durazno		

POSTRES

Helado de vainilla	\$75
Tarta de manzana (con helado de vainilla)	\$120
Pastel de chocolate (relleno cremoso, cubierto de frutos rojos)	\$120
Pistache matcha cheesecake (cremosa receta de la casa, con cubierta de pistache y un toque de matcha)	\$120
Flan de requesón con miel de agave	\$120
Tarta de frutos rojos con crema pastelera	\$120

DESCUBRE

Vida de coyote

A TRAVÉS DEL PALADAR

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen IVA