



CHEF VICENTE TORRES

La inspiración del menú de moxi, surge del entorno, de los pequeños productores que para mí son artesanos y parte fundamental de nuestro equipo. De las huertas orgánicas, sus colores, aromas. Me gusta definir el tipo de cocina como una cocina de producto, con toques mediterráneos

The inspiration behind moxi's menu comes from the environment, from the small producers who, to me, are artisans and a fundamental part of our team. From organic gardens, their colors, aromas. I like to define the type of cuisine as a product-based cuisine with Mediterranean touches.



DESAYUNO BREAKFAST

PAN DULCE | SWEET BREAD

A elegir de canasta de pan dulce

Choice from a basket of sweet bread

\$60

PAN FRANCÉS | FRENCH TOAST

Caramelo, frutos rojos y crema ácida

Caramel, red berries, and sour cream

\$210

TAZON DE FRUTA DE TEMPORADA | SEASONAL FRUIT BOWL

Fruta, yogurt natural y granola hecha en casa

Fruit, natural yogurt and homemade granola

\$100

CREPAS DE LIMÓN Y RICOTA | LEMON AND RICOTTA CREPES

Jalea de limón amarillo, Blueberry y confitura de limón

Yellow lemon jelly, Blueberry, and lemon jam

\$200

CHILAQUILES ROJOS O VERDES | GREEN OR RED SAUCE CHILAQUILES

Frijol, totopo, salsa, crema, queso fresco, cilantro, cebolla encurtida, pollo o huevo;
con arrachera **\$220**

*Beans, tortilla chips, salsa, cream, fresh cheese, cilantro, pickled onions, chicken or egg;
with skirt steak **\$220***

\$190

COBBLE DE GUAYABA Y MANZANA | GUAVA AND APPLE COBBLER

Crema inglesa

Served with English cream

\$190

MOLLETES

Variedad de quesos, pico de gallo, tocino, aguacate y salsa picante

Variety of cheeses, pico de gallo, bacon, avocado, and spicy salsa

\$200

HUEVOS BENEDICTINOS | EGGS BENEDICT

Huevo pochado, holandesa, pan inglés, tocino, aguacate y jitomate rostizado

Poached egg, hollandaise sauce, English muffin, bacon, avocado, and roasted tomato

\$220

HUEVOS A LA CAZUELA | BAKED EGGS
Salteado de hongos, chícharos y espárragos verdes
Sautéed mushrooms, peas, and green asparagus

\$220

HUEVOS AL GUSTO | ANY STYLE EGGS
Omelette de claras, a la mexicana, revueltos o fritos
White omelette, mexican style, scrambled, fried

\$180

FRITTATA
Papa, huevo, tocino, verduras y quesos gratinados
Potato, egg, bacon, vegetables, and gratin cheese

\$200

CROISSANT PECHUGA DE PAVO | TURKEY BREAST CROISSANT
Queso panela, jitomate seco y arúgula

Panela cheese, dried tomato and arugula

\$200

GRILL CHEESE SANDWICH
Ensalada y papas con parmesano
Served with salad and parmesan fries

\$260



JUGO NATURAL
NATURAL JUICES

\$60

Piña con jengibre
Pineapple with ginger

Toronja betabel | Grapefruit beet

Verde | Green Juice

Naranja | Orange

CAFÉ | COFFEE

Americano \$75
Cappuccino \$90
Latte \$90
Espresso \$70

**Agrega: 1 oz de Baileys' Frangelico
o Amaretto en \$100**
Add: 1 oz of Baileys, Frangelico,
or Amaretto to your coffee for \$100

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS | PRICES IN MEXICAN PESOS

"EL CONSUMO DE PRODUCTOS MARÍTIMOS Y/O CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE"
"THE CONSUMPTION OF SEAFOOD AND/OR RAW FOOD IS UNDER THE GUEST RESPONSIBILITY"

TODOS LOS VEGETALES DEPENDEN DE LA TEMPORADA
ALL VEGETABLES DEPEND ON SEASONAL AVAILABILITY

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYE CARGO POR SERVICIO
VAT IS INCLUDED, SERVICE CHARGE NOT INCLUDED