INVIERNO 2026

DESAYUNO

CONTINENTAL
Jugo fresco de naranja o toronja, café de especialidad de origen único "Vía Corta" (Puebla) o té Las Alcobas, selección de frutas de temporada y pan dulce recién horneados acompañados de mermelada artesanal. $730

TODOS LOS HUEVOS UTILIZADOS EN NUESTROS PLATILLOS SON ORGÁNICOS, PROVENIENTES DE TEZOYUCA, ESTADO DE MÉXICO.

Granola Artesanal de Amaranto $285
Miel Natural de Cascarillo.

Cereal de Quinoa de Anatol (Vegano) $310
Blueberry, plátano, chía, granos germinados y leche de soya.

Pan Francés $350
Queso ricotta, compota de ciruela verde, lomo canadiense y albahaca fresca.

Avena Tradicional de Corte Grueso $280
Acompañado de camote amarillo, miel infusionada con lavanda, nueces tostadas y menta fresca.

Omelette de Espinaca $350
Queso de cabra, relish de tomate conservado, hierbas frescas y ensalada.

Chilaquiles $350
Salsa de tomatillo asado, crema, queso panela, cebolla roja y cilantro. Opcional: huevo de corral (cualquier estilo) o pechuga de pollo.

***Manchamanteles** (Mole de Oaxaca) $390
Pollo, queso Oaxaca, mole tradicional, semillas de ajonjolí, crema, queso Cotija añejo y cebolla morada.

Huevos Divorciados $350
Dos huevos estrellados, con salsas roja y verde, tortilla, frijoles refritos cocidos a fuego lento.

***Enfrijoladas Oaxaqueñas** $390
Tortilla rellena de huevos revueltos, con queso Oaxaca,salsa de frijol negro, crema, Cotija añejo, hoja santa y cilantro fresco.

Huevos Artesanales $350
A elección, frijoles refritos tradicionales, salsa roja o verde.

Cereal $275
Selección de Special K y All Bran, acompañado de fruta de temporada.

La experiencia culinaria de Anatol se nutre de productos estacionales obtenidos de fincas familiares cuidadosamente seleccionadas. Debido a la naturaleza artesanal de estos insumos, algunos platillos se preparan en cantidades limitadas. Todos los precios incluyen IVA y están expresados en pesos mexicanos. Le rogamos informar a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar. Para su comodidad, nuestros platillos pueden compartirse en el centro de la mesa. La propina no está incluida.

INVIERNO 2026

ACOMPAÑAMIENTOS

Selección de Frutas de Temporada	$195
Tocino Artesanal · Piloncillo & Pimienta Negra	$145
Tocino Artesanal Crujiente	$120
Huevo Orgánico · A su Gusto	$95
Queso Crema de Leche Fresca (80 grs.)	$75
Queso Panela · Fresco o a la Parrilla (160 grs.)	$125
Extra de Tomate Fresco	$75
Medio Aguacate	$90

TÉ

Té negro - Mezcla Las Alcobas	$110
Té Verde - Mezcla Las Alcobas	$110
Té verde · Piña · Maracuyá · Fresa · Durazno · Blueberry	$110
Té verde natural · Flor de Jazmín	$110
Infusión · Cereza · Plátano · Pasas · Jamaica	$110
Manzanilla · Manzana · Rooibos · Lavanda · Hoja de Mora	$110
Tentación Divina · Té negro · Nuez · Maíz · Mantequilla	$110

ESPECIALES

Sabores de Invierno

Enchiladas Poblanas (150g) Pollo con salsa suave y cremosa de chile poblano.	$390
Aguacate machacado sobre sourdough a la parrilla, aderezo de hierbas / con dos huevos	$350

BEBIDAS

Jugo Recién Extraído Natural de Naranja o Toronja	$80
Jugo Verde · Apio, Piña y Perejil	$95
Smoothie de aguacate, manzana, plátano, jengibre y cúrcuma	$100
Smoothie de frutos rojos, plátano, leche de coco y avena	$100
Chocolate caliente, malvavisco y nibs de Cacao	$115
Café de Origen Único "Vía Corta" · Puebla, México	$65
Espresso	$75
Doble espresso	$105
Cappuchino	$100
Capuchino de Caramelo	$115
Latte de Horchata	$115

La experiencia culinaria de Anatol se nutre de productos estacionales obtenidos de fincas familiares cuidadosamente seleccionadas. Debido a la naturaleza artesanal de estos insumos, algunos platillos se preparan en cantidades limitadas. Todos los precios incluyen IVA y están expresados en pesos mexicanos. Le rogamos informar a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar. Para su comodidad, nuestros platillos pueden compartirse en el centro de la mesa. La propina no está incluida.

INVIERNO 2026

BRUNCH

CONTINENTAL
Jugo fresco de naranja o toronja, café de especialidad de origen único “Vía Corta” (Puebla) o té Las Alcobas, selección de frutas de temporada y pan dulce recién horneados acompañados de mermelada artesanal — $730

TODOS LOS HUEVOS UTILIZADOS EN NUESTROS PLATILLOS SON ORGÁNICOS, PROVENIENTES DE TEZOYUCA, ESTADO DE MÉXICO.

Granola Artesanal de Amaranto — $285
Miel Natural, con miel de Cascarillo.

Omelette de Espinaca — $350
Queso de cabra, relish de tomate conservado, hierbas frescas y verduras de hoja.

Chilaquiles — $350
Salsa de tomatillo asado, crema, queso panela, cebolla roja y cilantro. Opcional: huevo de corral (cualquier estilo) o pechuga de pollo.

Anatol Burger (180 g) — $650
USDA Black Angus, queso tipo Idiazabal de Rio Frio, relish de pimiento piquillo, alioli, hojas verdes, papas fritas.

Mac & Cheese — $315
Pasta horneada con salsa de queso comte y chédar añejado, costra de migajas de pan tostadas, cebollín y esencia de trufa.

*El Brunch, se sirve de forma exclusiva y no está incluido en la selección del Desayuno Mexicano

La experiencia culinaria de Anatol se nutre de productos estacionales obtenidos de fincas familiares cuidadosamente seleccionadas. Debido a la naturaleza artesanal de estos insumos, algunos platillos se preparan en cantidades limitadas. Todos los precios incluyen IVA y están expresados en pesos mexicanos. Le rogamos informar a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar. Para su comodidad, nuestros platillos pueden compartirse en el centro de la mesa. La propina no está incluida.