



Entradas

Sandwich ascendido Pan brioche, lechuga sangría, tomate, pollo a la plancha, tocino, aguacate y aderezo de mayonesa, acompañado con chips de temporada.	\$80	Elote pleyadiano Elotes asados, mayonesa de chile chipotle, queso doble crema y mix de palomitas.	\$70
Papilla Estelar Papa asada, queso Chihuahua, queso doble crema, top sirloin, cebollín y cilantro.	\$100	Papisa de Trufa Papas fritas, aderezo de trufa y parmesano fresco.	\$80

Chilaquiles Esotéricos

Tortilla de maíz crujiente, queso fresco, crema y cilantro acompañados de frijoles negros con queso fresco de rancho. (salsa a elegir).

Guisos

Barbacoa	\$20
Chicharrón en salsa verde	\$20
Vegetales asados	\$10
Pollo	\$15

Salsas

Salsa roja
Salsa verde
Salsa tatemada

Extras

Huevo	\$10
Aguacate	\$10
Torta	\$10

Estelares

Waffles naturales Waffles acompañados de mermelada de frutos rojos, plátano fresco, cacahuates garapiñados y miel de café. (Opción de agregar helado de leche quemada +20 pesos)	\$100	Enfrijoladas doradas (4 pza) Enfrijoladas doradas rellenas de papa con chorizo o queso fresco, salsa de frijol negro, mix de lechugas y queso fresco.	\$100
Waffles en piscis Waffles con pollo empanizado y mezcla de quesos de la casa, acompañado de miel de café y aderezo de pepinillo, acompañado con chips de verdura.	\$110	Mollete de Hermitaño 2 piezas de telera dorada en mantequilla con frijol negro refrito bañado de queso chihuahua. Guiso a elegir: Chicharrón en salsa verde o barbacoa con pico de gallo.	\$120
Huevos cósmicos Huevos estrellados con salsa de chorizo, sobre tortilla de maíz, frijol negro refrito, queso fresco y cremoso de aguacate.	\$100	Empalme de Saturno Empalme relleno queso oaxaca y frijol negro refrito sobre salsa tatemada, acompañado de huevo estrellado y anillos de cremoso de aguacate. Guiso a elegir: Chicharrón en salsa verde o barbacoa.	\$110
Huevos de horóscopo (Al gusto) (Opciones: rancheros, divorciados, revueltos, estrellados, omelette).	\$100	Flautas sagradas Flautas de queso Ocosingo y papa, salsa cruda de jitomate y chiles toreados.	\$80

Signature Cocktails

Luna Rosa De sabor fresco, una combinación de ginebra Larios y Aperol con un cordial de toronja con miel de abeja y agua tónica.	\$130	Luna Roja Nuestra versión del Jamaica-mezcal con un twist de cardamomo y canela acompañado con sal de Jamaica de la casa.	\$130
The Lovers Inspirado en el tarot, la mezcla esotérica de ginebra Larios con el cordial de la casa de frutos rojos y eucalipto con topo chico.	\$130	Gruta cósmica Le quitamos el color realizando un método clarificado de naranja y romero, con Bacardi blanco, y un top de Cinzano pro spritz y gordolobo.	\$130
Bruja Blanca El tónico de la casa, ginebra Larios, agua tónica y un toque de cordial de coco con zacate-limón y nuestra versión de la manzana embrujada.	\$130	Remedios Ginebra Larios, cordial de durazno y manzanilla, con un top de agua tónica y ruda.	\$130
Vagabundo Para los amantes de los sabores funky, Mezcal Unión, con una combinación de un cordial de fresa y guayaba, acompañado de un top de agua mineral Topo Chico.	\$130	Leonora Pox maya Siglo Cero, cordial de mango, licor de Damiana y un top de topo chico.	\$130
		Wicked and Famous Tequila blanco, licor de brujas, Aperol, cordial de maracuyá y sal ahumada.	\$130

Cocktails con Café

Carajillo Licor 43 y café espresso. El clásico digestivo.	\$130	Diosa Maya Inspirando en el mundo mágico de los mayas, licor de Ancho Reyes, cordial de maracuyá, café ristretto y bitter de cacao de la zona de Chiapas.	\$130
Carajillo esotérico Café espresso, licor 43 y licor de elote Nixta	\$130		
Valle de la luna Un cocktail de Rum chata crema de horchata, café espresso y un poco de té matcha acompañados de un bombom flameado, inspirado en Remedios Varo.	\$130	L' imperatrice Nuestra versión de café con galletas, Frangelico, café espresso y leche de almendras.	\$130

The Classics

Negroni El clásico italiano, Ginebra, Campari y Vermouth dulce.	\$140	Moskow Mule Jarabe de jengibre y Skyy Vodka con un toque de limón. Un digno refrescante.	\$130
Negroni sbagliato Cinzano Rosso, Campari y Cinzano Pro spritz	\$140	Dry Martini Ginebra Larios, Cinzano extra dry, bitters de naranja y aceitunas.	\$150
Boulevardier Bourbon Jim Beam, Cinzano Rosso, Campari y un twist de naranja	\$140	Aperol Spritz Nada mejor para el verano que Aperol, Cinzano Pro Spritz, agua mineral y un toque de naranja.	\$140
Old Fashioned Bourbon Jim Beam, bitters de angostura y azúcar, lo clásico nunca pasa de moda.	\$140		

Calientes

Espresso	\$40
Cortado	\$45
Espresso Americano	\$45
Flatt White	\$50
Latte	\$55
Capuccino	\$50
Chocolate	\$55
Café de olla	\$55
Chai	\$60
Matcha	\$60
Moka	\$60
Hindie tea	\$60

Fríos

Espresso Tonic lunar	\$65
Espresso Tonic estelar	\$65
Cold Brew	\$60
Latte frío	\$60
Shakeratto	\$65
Olla Latte	\$65
Chai frío	\$65
Dirty Chai	\$70
Chocolate	\$65
Moka	\$65
Matcha	\$65

Signature Drinks

Latte toffee	\$65
Café espresso Natural de Chiapas, leche a elegir y toffee de caramelo	

Strawberry matcha	\$65
Menjurge de fresa, jarabe de matcha y leche a elegir, acompañado de un papel de fresa.	

Coffee Lemonade	\$65
Menjurge de limón amarillo, agua mineral Topo chico y ristretto de la casa.	

Manzanilla y lavanda Tonic	\$65
Jarabe de manzanilla-lavanda, agua tónica y ristretto de la casa.	

Otras bebidas

Mocktails	\$50
Refresco	\$30
Agua	\$30
Agua Mineral	\$30

Métodos

Métodos hechos manualmente con café tostado en casa.

Prensa francesa	\$70
Chemex	\$70
V60	\$70

Entradas

Elote pleyadiano	\$90
Elotes asados, mayonesa de chile chipotle, queso doble crema y mix de palomitas.	
Ensalada insumisa	\$90
Ensalada de arúgula, coles de bruselas fritas, poro, tomate cherry y vinagreta de limón con habanero.	
Aquelarre	\$100
Coliflor tatemada, jocoque con cilantro y carne seca.	
Papisa de Trufa	\$110
Papas fritas, aderezo de trufa y parmesano fresco.	
Fideo de Hoguera	\$110
Fideo seco, chicharrón de porkbelly ahumado y jocoque seco con piquín.	

Estelares

Tostada de atún	\$80
Tostada de atún laminado, ajo frito, mayonesa de chile morita, ajonjolí y ensalada de pepino, aguacate y chile en polvo.	
Flautas sagradas	\$110
Flautas de queso Ocosingo y papa, salsa cruda de jitomate y chiles toreados	
Tortas lunares	\$120
Mini tortas de milanesa empanizada, aguacate, lechuga y aderezo de cenizas	
Pesca nocturna (2pz)	\$130
Taco de chilaca relleno de camarones a la diablo, pico de gallo de piña y ajo frito.	
The Last Fish (2pz)	\$120
Taco de pescado frito en cerveza oscura, ensalada de repollo morado, zanahoria y chile chilaca.	
Papilla Estelar	\$120
Papa asada, queso Chihuahua, queso doble crema, top sirloin, cebollín y cilantro.	
Burrito cósmico	\$120
Tortilla de harina de 23 cms. top sirloin, salchicha roja, morrón rojo y verde, cebolla morada, queso Monterrey Jack y frijoles con veneno.	
Hotdog de Hermitaño	\$120
Pan brioche, salchicha argentina, tocino finamente picado, chimichurri de chile California tatemado, mayonesa de chipotle, cebolla caramelizada y cebollín.	