



Desayunos a la carta

HUEVOS SHAKSHUKA *

Cazuela de huevos con salsa de pimiento y tomates tatemados acompañada de queso feta, jocoque, cilantro, aguacate y pan pita de casa

\$120

TOAST DE HUMMUS *

Hummus hecho en casa sobre una rebanada gruesa, como te gusta, de pan de centeno y masa madre con dos huevos al gusto, aguacate, aceite de olivo extra virgen y zataar

\$140

FRENCH TOAST CON COCO RALLADO *

Pan brioche rebosado con hojuelas de coco acompañado con compota de frutos del bosque con cardamomo

\$140

KINGSTON SANDWICH *

Sandwich de pan brioche con tocino, miel de maple, papa hashbrown y queso cheddar fuerte a la parrilla

\$160

GYRO DE RIB EYE *

100 grs de Rib Eye nacional sobre pan pita artesanal con jocoque, aguacate, papa hashbrown, ensalada griega, salsa toum y salsa de zanahoria-habanero

\$170

BIG BOY *

Tres pancakes con especias caribeñas, plátano macho frito y frutos rojos con brisket ahumado en casa bañado en miel de maple, con dos huevos al gusto. Se acompaña con compota horneada de yuca y camote naranja

\$180

***TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:**

COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA Y JUGUITO DE NARANJA

CHILAQUILES HABIBI *

Un clásico mexicano con toques de Medio Oriente: nuestra salsa está preparada con una variedad de chiles, mezcla de tomate verde y rojo con jocoque líquido con aguacate, cebolla morada y queso feta

SENCILLOS \$120
CON DOS HUEVOS +\$30
CON POLLO A LA PARRILLA +\$50
CON 2 BROCHETAS DE CORDERO +\$70

EL CAMELLITO (IDEAL PARA NIÑOS) *

Dos pancakes con especias caribeñas con un huevo al gusto y miel de maple, acompañado de frutos rojos y plátano macho frito

\$99

*TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:
COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA Y JUGUITO DE NARANJA

Extras*

Orden de pancakes (3 piezas)	\$50
Brisket ahumado (60 grs)	\$50
Queso feta (50 grs)	\$55
Tocino (60 grs)	\$40
Orden de aguacate	\$35
Coctel de frutas de temporada	\$35
Compota de frutos rojos con cardamomo	\$25
Jocoque líquido	\$25
Huevo al gusto (1 pieza)	\$20

*Pregunta por nuestra selección de pan

Cafes

Espresso	\$35
Espresso doble	\$60
Americano	\$40
Capuccino, Latte y Flat White*	\$45

*LECHE VEGETAL +\$15

Bebidas de la casa

Tepache de piña manzana y cardamomo	\$40
Te frío de lemongrass con jengibre	\$40
La original agua de Jamaica con jengibre y pimienta gorda	\$40
Limonada Persa con agua de rosas y menta	\$50
Mango maracuya, deliciosa combinación de frutas caribeñas y agua mineral	\$50
Oasis, azul como el mar caribeño con mora azul, limón verde y limón amarillo con un toque de agua mineral	\$50
Jugo de naranja (500 ml)	\$45

Cervezas*

Carta Blanca Caguamita	\$45
XX Lager, XX Ultra Lager	\$50
Bohemia Clásica, Bohemia Oscura, Heineken	\$60
Lagunitas IPA	\$95
Mimosa	\$95
Vaso Michelada	\$25

*Pregunta por nuestras cervezas artesanales de temporada



@habibimanmx



Habibi Man es un espacio de encuentro entre las cocinas del Caribe y Medio Oriente en la Ciudad de México. Nos gustan los sabores del mundo preparados con productos locales y sustentables.

A partir de hoy puedes encontrar también el sabor de uno de nuestros lugares más amados de México: Veracruz.

Ixhuatlán del café es un poblado enclavado en la región montañosa del centro de Veracruz, lugar de donde proviene nuestra mezcla de café seleccionado por nuestro chef Moisés Salazar.

Disfruta de esta producción artesanal, con notas a nueces y cítricos, cultivado a 1350 msnm. 84 puntos en resultado de catación.

- Variedad: typica
 - Acidez: media alta
 - Finca: Vargas
 - Altura: 1350 msnm
 - Tueste: medio
 - Dulzor: Alto
 - Tostador: Café cobión
- 