Beija-Flor

sabores del mundo

El Propósito

Buscamos generar un impacto positivo a tu bienestar, al de nuestro equipo de trabajo, comunidad y ambiente ¿Cómo? A través de prácticas y alimentos de calidad, equilibrados y responsables.

Nuestro Nombre

Beija Flor, del portugués (Brásil) besa flor / colibrí busca representar la conexión e intercambio del colibrí con la naturaleza, al ser Beija-Flor a través de su gastronomia equilibrada quien alimente el alma de sus comensales en un espacio y ambiente que inspira e invita a la alimentación y estilo de vida presente y consciente.

Coma consciente e alimente sua alma

Todos los alimentos se preparan al momento.

DESAYUNOS

Servidos de 09:00 a 13:00
Sab. y Dom. de 09:00 a 14:00

Shakshuka $ 115

Huevos poché bañados en casse de tomate, aceituna negra y mix de pimientos. Acompañados de pan pita.

+$15 Agrega jocoque

Pink Toast $ 105

Rebanada de pan campesino tostado, hummus de betabel, aguacate, huevo poché, aceituna negra, pepitas, y reducción de balsámico. Acompañado de ensalada verde.

Huevos con Deshebrada $ 119

Huevos revueltos con deshebrada de res, frijoles refritos y salsa martajada.

Quiche Lorraine $ 125

Tarta de quesos y tocino, acompañada de ensalada verde. (Contiene huevo).

Omelette Saludable $ 125

Huevo (3 pzas), queso de cabra, coliflor rostizada, brócoli, berenjena, calabaza asada y jitomate deshidratado. Acompañado de ensalada verde.

Benedictinos $ 120

Huevos poché montados sobre rebanadas de pan campesino, alioli, salsa holandesa y tocino.

Foto: Shakshuka

*Todos los desayunos preparados con huevos llevan 2 pzas.

Acompañados de ensalada verde.

Huevos al gusto $98

A la mexicana, con tocino, con jamón de pavo o divorciados acompañados de frijoles refritos.

Convierte tu desayuno en paquete

Clásico (jugo o fruta y café o té)	+$45
Brunch Beija (fruta, café o té y mimosa)	+$99

Foto: Pink Toast

Plato de Fruta

Mixta (papaya, melón, piña, durazno y plátano) $75
Con yogurt, granola y miel +$15

Breakfast Burrito $155

Huevo revuelto con deshebrada de res, chili beans, mix de quesos y guacamole. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel.

Chilaquiles Clasicos $110

Totopos fritos, bañados en salsa verde o roja, huevo o pollo deshebrado, crema, queso panela, cebolla morada, rábano y cilantro.
+$15 cambia por totopo de nopal

Chilaquiles de Frijol $149

Totopos fritos, bañados en salsa de frijol con un toque de chipotle, deshebrada de res, crema, queso panela, cebolla morada, rábano y cilantro.
+$15 cambia por totopo de nopal

Enchiladas Suizas $135

Rellenas de pollo deshebrado, bañadas en salsa suiza, gratinadas con nuestro mix de quesos, cebolla, rabano y cilantro.
+$10 cambia por tortilla de nopal

Enchiladas Clásicas $125

Rellenas de pollo deshebrado, bañadas en salsa verde o roja, crema, queso panela, cebolla morada, rábano y cilantro.
+$10 cambia por tortilla de nopal

Enfrijoladas $130

Rellenas de pollo deshebrado o queso panela bañadas en salsa de frijol con un toque de chipotle, cebolla morada, rábano y cilantro.
+$10 cambia por tortilla de nopal

Enmoladas de Pollo $135

Hechas con nuestro artesanal mole rojo.
+$10 cambia por tortilla de nopal

Desayuno Americano (2 pzas) $135

Hot cakes de avena, huevo estrellado, papa hash brown y tocino.

French Toast Frutos Rojos $150

Con cremoso y compota de frutos rojos, fresa, zarzamora y hierbabuena.
Agrega bola de açaí +$50

French Toast Selecto $150

Plátano tabasco, amaranto, cacahuate, coco rallado, chocolate semiamargo y cremoso de frutos rojos.
Agrega bola de açaí +$50

Pan Dulce $30

Chocolatín, rol de canela, dona, croissant, concha

Panqué de chía con pera

Rebanada	$30
Panqué completo	$180

Agrega huevo o clara exta +$20

Nuesta ensalada verde es una mezcla de lechuga sangría, espinaca, arúgula y jitomate cherry; aderezada con vinagreta de naranja.

Los huevos se sirven en cualquier estilo. Consumir huevos crudos o poco cocidos puede resultar en un mayor riego de enfermedades transmitidas por alimentos

Desayuno Infantil

Acompañado de leche o leche con chocolate y platito de fruta

Huevito con deshebrada		$105
Americanito	Hot cakes de avena, huevo revuelto y tocino.	$115
Huevito Revuelto	Con tocino, queso, jamón o jitomate	$100

LO DULCE

Foto: French Toast Combinación Selecta

Servidos todo el día

	Ch	Gde
🇧🇷 **Bowl de Açaí**	$120	$210

Sorvete del **superfood** brasileño acompañado de fresa, mango, plátano, granola y coco rallado.

	Ch	Gde
Parfait de Cous Cous	$90	$128

Cous cous hidratado en infusión de hierbabuena, miel de piloncillo, ajonjolí caramelizada, durazno, fresa, yogurt natural y compota de frutos rojos.

Bowl de Frutos Rojos $135

Batido de frutos rojos, plátano y yogurt. Fresa, blueberry, compota de frutos rojos, coco rallado y granola.

Bowl Tropical $130

Batido de mango, piña, plátano y yogurt. Fresa, zarzamora, blueberry, coco rallado, piña asada y arándanos.

Hot Cakes de Avena 2 pzas

Tradicionales: acompañados de miel maple	$100
Nutella : topping nutella y plátano	$115
Frutos rojos: topping cremoso de frutos rojos y fresa	$110

SÁNDWICHES & WRAPS

Servidos todo el día

Foto: Breakfast Burrito

Wrap de Pollo $148

Pechuga de pollo, salsa tipo Alfredo, arroz blanco al vapor, lechuga sangría, espinaca, coliflor, brócoli, betabel, zanahoria, jitomate asado y mix de quesos. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel.

Wrap Tex-Mex $145

Arroz blanco al vapor, chili beans, elote amarillo, guacamole, col morada encurtida, jitomate asado, mix de quesos, coliflor rostizada y zanahoria. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel.

Wrap de Pavo $138

Jamón de pavo, queso panela asado, tocino, guacamole, frijoles refritos, jitomate, lechuga y espinaca. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel

Sándwich de Pollo $155

Pan de caja, lechuga sangría, arúgula, fajitas de pollo, mix de quesos, tocino, jitomate desihdratado y aguacate. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel.

Veggie Sándwich $135

Pan de caja, alioli de la casa, mix de quesos, queso de cabra, queso mozzarella, mix de pimientos, calabaza, brócoli y jitomate asado. Acompañado de ensalada verde o chips de papa y betabel.

Agrega side de sopa de jitomate+$40

DIPS SALADOS $15

- Alioli de ajo
- Mayonesa de chipotle
- Cremoso de jocoque
- Cremoso de queso
- Honey B.B.Q
- Xtream B.B.Q (habanero)
- Aderezo miel mostaza

Nuesta ensalada verde es una mezcla de lechuga sangría, espinaca, arúgula y jitomate cherry; aderezada con vinagreta de naranja.

COMIDAS

Servidas de 13:00 al cierre
Sab. y Dom. de 14:00 al cierre

Para Compartir/entradas

Pão de Queijo (8 pzas) $155

Típico pan de queso brasileño elaborado con harina de yuca
1/2 orden $85

Se hornea al momento. Producto de importación sujeto a disponibilidad

Bolinhos de Feijoada (5 pzas) $145

El tradicional platillo brasileño a base de frijol y carnes, representado en una bolita empanizada con harina de yuca. Relleno de panceta y Kale.

Palmitos Gratinados $145

Corazones de palmitos gratinados con tomillo y un toque de ajo, cremoso de queso, mix de quesos, queso parmesano y pan pita.

Yuca Fries $110

Como las papas fritas pero de yuca y más ricas.

Picaña y torresmo sliders $230

6 piezas de pão de queijo horneado relleno de picaña o panceta ahumada

Pão de Alho $85

Pan de ajo con queso y orégano. Un clásico del *churrasco* brasileño.

Tostada de Atún $85

Atún marinado en salsa verde tatemada, puré de aguacate, cebolla crujiente y cebollín.

Palomitas de Camarón $175

Acompañadas de Mix de Chips.
+$15 preparadas.

Foto: Palmitos Gratinados

Foto: Nachitos

Nachos Beija-Flor $138

Totopo de maíz, col morada encurtida, chili beans, guacamole, mix de quesos, pico de gallo y chiles jalapeños nacho.
+$15 cambia por totopo de nopal

Chips $79

De papa y betabel. Pidelas preparadas con limón, maggie e inglesa
+$15 preparadas.

Boneless Búfalo/BBQ de Coliflor $125

Deliciosas boneles de coliflor bañadas en la salsa de tu elección, búfalo o BBQ acompañadas de aderezo blue cheese, zanahoria y pepino.

HUMMUS DE BETABEL $85

Acompañado de pepita tostada y pan pita.

FONDUE Y CHARCUTERIA

FONDUE DE QUESO $ 320

Mezcla de quesos suizos y holandeses con un toque de vino blanco y kirsh. Acompañado de crostinis

Agrega un mix de verduras (brócoli, coliflor, jitomates cherry, calabaza y palmitos) + $ 39

Agrega porción de cubitos de pollo asado (120gr) + $ 49

FONDUE DE BRIGADEIRO (CHOCOLATE) $ 215

Autentica receta de Brigadeiro Brasileño servida caliente. Acompañado de uvas, fresas, plátano y almendras.

TABLA DE QUESOS $ 349

Queso provolone, queso azul, queso manchego, queso curado y queso crema, jamón serrano, aceitunas, uva verde, ate de guayaba, almendras y compota de frutos rojos.

Alerta: Servido caliente y con fuego.
Manipular con cuidado. No recomendado para mesas con niños.

Foto: Fondue de Queso

Foto: Sopa de Jitomate

SOPAS & PASTAS

Servidos de 13:00 al cierre

SOPA PARA EL ALMA $ 79

Caldo de pollo, mix de verduras, arroz queso panela, pollo deshebrado y aguacate.

SOPA DE JITOMATE $ 130

Acompañada de queso de cabra y pan campesino.

SOPA DE CEBOLLA $ 95

Clásica sopa de cebolla, gratinada con nuestro mix de queso y pan campesino.

CHICKEN ALFREDO $ 138

Pasta fusilli, pechuga de pollo (80gr), salsa tipo Alfredo.

BOLOGNESA 145

Tallarines bañados en salsa bolognesa, albahaca y$ queso parmesano.

ENSALADAS

Servidas de 13:00 al cierre
Sab. y Dom. de 14:00 al cierre

ENSALADA NATIVA $ 145

Lechuga sangría, espinaca, arúgula, aderezo de cilantro, pollo al grill, jitomate cherry, elote amarillo, frijoles cocidos, queso panela, aguacate y crujiente de tortilla de maíz.

ENSALADA TROPICAL $ 119

Lechuga sangría, espinaca, arúgula, mango, coco rallado, vinagreta de frutos rojos, fresa, ajonjolí garapiñado y queso de cabra +$39 agrega pechuga de pollo120gr.

Ensalada de Quinoa $115

Quinoa, lechuga sangría, arúgula, espinaca, chips de betabel, crujiente de zanahoria, fresa, arándanos, vinagreta de frutos rojos y queso de cabra. +$39 agrega pechuga de pollo120gr.

+70 agrega camarón (aplica para todas las ensaladas.)

Foto: Ensalada Tropical

FUERTES

Servidas de 13:00 al cierre
Sab. y Dom. de 14:00 al cierre

Salmón $ 320

Salmón a la plancha (220gr) con costra de mix de ajonjolí, acompañada de ensalada verde, puré de betabel y ejotes al limón.

🇧🇷 Picanha 330 gr $ 360

Servida como en Brásil. fileteada con sal de grano acompañada de puré de papa con mostaza.

Foto: Picanha

Medallón de Atún $ 230

Medallón de atún (200gr) en costra de ajonjolí, amaranto y semilla de girasol acompañado de salsa de mango y ensalada de manzana, pepino y cebolla morada. (Pidelo sellado o bien cocido)

Taco Estilo Baja (3 pzas) $ 210

Camarón tempura, guacamole, col morada encurtida, mayochipotle, pico de gallo y cilantro.

🇧🇷 Feijoada (Especial Brasileiro) $ 268

Platillo nacional de Brasil, a base de frijol negro con carne de res, calabresa y paio (embutidos ahumados importados), pancetta y lomo de cerdo. Acompañado de yuca frita, kale grilleada, farofa, vinagrete y arroz blanco

Torre de Atún $ 199

Atún fresco aderezado con mayonesa de chipotle, arroz al vapor, aguacate, mango, mix de ajonjolí, arúgula y salsa ponzu.

Arrachera a la Parrilla $ 280

Acompañada de guacamole y chiles toreados.

Hamburguesa Beija-Flor $ 230

Carne de res (180g), cremoso de queso azul, salsa de açaí, cebolla crujiente, lechuga y jitomate. Acompañadas de yuca fries.

Hamburguesa Fondue $ 195

Carne de res (180g), fondue de quesos manchego y gruyere, tocino, lechuga y jitomate.

Green Thai Curry $ 198

Fajitas de pollo (160gr) bañadas con curry verde tailandés a base de leche de coco, cilantro, limón, uva verde y un toque picante. Acompañado de verduras blanqueadas, apio y arroz blanco.

Foto: Green Thai Curry

COSTRAS (2 PZS)

Tortilla de harina con chía y quinoa, mix de quesos, guacamole, cilantro, rábano y proteína a elegir.

ARRACHERA O CAMARÓN	$250
POLLO O VEGETARIANA	$180

BOWLS/SALADOS

Servidas de 13:00 al cierre
Sab. y Dom. de 14:00 al cierre

CHICKEN BOWL $175

Base de quinoa, mix de pimientos, pollo grilleado, aguacate, elote amarillo, queso panela, calabaza y mayonesa de chipotle.

TUNA BOWL $185

Base de arroz integral al vapor, atún fresco aderezado con mayochipotle, pico de gallo, aguacate, col morada encurtida, zanahoria y salsa ponzu.

BOWL DE SALMÓN $215

Base de arroz integral al vapor, salmón, crocante de tortilla de maíz, elote amarillo, aguacate, coliflor rostizada y mayonesa de chipotle

Foto: Tuna Bowl

ARMA TU BOWL $185

Servidas de 13:00 al cierre
Sab. y Dom. de 14:00 al cierre

> ELIGE TU:

+ BASE (1)/ 200GR

- Arroz blanco al vapor
- Arroz integral
- Quinoa +$15
- Mix de verdes (lechuga sangria, espinaca y arúgula)

+ COMPLEMENTOS (4)

- Aguacate
- Arándanos
- Brócoli
- Calabaza
- Cebollín
- Col morada encurtida
- Coliflor rostizada
- Granos de elote
- Jitomate cherry
- Mix de pimientos
- Pepino
- Zanahoria
- Pico de gallo

Complemento extra +$20

+ PROTEÍNA (1) / 120GR

- Pollo
- Atún aderezado con mayochipotle
- Arrachera +$15
- Deshebrada de res +$15
- Camarón +$20
- Salmón +$25
- Queso panela
- Queso de cabra
- Jocoque
- Frijoles
- Garbanzos

+ ADEREZO Y SALSA (1)

- Vinagreta de balsámico
- Salsa ponzu
- Mayochipotle
- Salsa Alfredo
- Aderezo miel mostaza
- Aderezo de cilantro

+ CROCANTE (1)

- Mix ajonjolí
- Juliana de tortilla
- Semilla de girasol
- Ajonjolí garapiñado
- Pepita verde
- Cacahuate natural

MENÚ INFANTIL

Bolognesita	$ 75
Sopa de jitomate chica	$ 45
Arracherinha 120g (con chips o crudités)	$ 115
Quesadilla de queso (con chips o crudités)	$ 75

POSTRES

Brownie con Helado Hecho en casa, acompañado de helado de vainilla.	$ 115
Fondue de Brigadeiro 🇧🇷 Auténtica receta de Brigadeiro (chocolate Brasileño) sevido caliente. Acompañado de uvas, fresas, plátano y almendras.	$ 215
Pastel de Zanahoria con brigadeiro	$ 125
Tartas y Pastelitos	$ 85

Algunos productos del menú pueden contener ingredientes crudos, poco cocidos o alérgenos. Consumir mariscos y carnes crudas, o poco cocidas, puede aumentarsu riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Consulte con su mesero (a)

BEBIDAS

Cocktails de la casa 🇧🇷

- Caipirinha Beija-Flor (la tradicional, pero con mango)	$ 110
- Batidinha (Cachaça, lechera y maracuyua o coco o mazapán)	$ 115
- Ipê Tropical (cachaça, triple sec, licor melón, piña, naranja y berries)	$ 109
- Guaraní (ginebra, té limón, apio, tónica, canela)	$ 100
- Flamingo (Mezcal, jugo de arándano, limon, sal de gusano, frambuesa y romero)	$ 130
- Luces de Janeiro (vodka, jagermeister, piña)	$ 120
- Mezcal Vermelho (mezcal, jamaica, limón, sal de gusano)	$ 135
- Pôr do sol (mezcal, licor melón, triple sec, piña, limón, menta)	$ 135
- Queimadinha brasileira (vodka, ginebra, cachaça, tequila, triple sec, coca y limón)	$ 105
- Efeito borboleta (Bebida mágica a base de ginegra, té, tónica y limón)	$ 125
- Lychee G (Ginebra, frambuesa y jarabe de lychee.	$ 135

Cocktails Clásicos

🇧🇷 - Caipirinha	$ 95
- Mojito	$ 95
- Margarita (maracuya, fresa)	$ 115
- Gin Tonic romero pepino o frutos rojos	$ 110
- Sangria	$ 75
- Mimosa	$ 75
- Piña Colada	$ 95
- Daiquiri	$ 105
- Carajillo	$ 110
- Aperol spritz	$ 135
- Copa clericot	$ 75

Destilados

- 400 conejos espadín	$ 99	$ 1,200
- Bruxo Joven #1	$ 120	
- Bombay saphire	$ 118	
- Hendricks	$ 150	
- Tanqueray	$ 130	$ 985
- Buchanans 12	$ 130	$ 1,550
- Jack daniel's	$ 95	
- Old Par 12	$ 120	$ 1,300
- Zacapa 23	$ 140	$ 1,800
- Habana 7	$ 99	$ 900
- Bacardi	$ 75	$ 690
- Tradicional Reposado	$ 80	$ 875
- Tradicional Cristalino	$ 99	$ 985

Cervezas

Cerveceria Minerva	
- PLAYA CAR (India Pale Pilsner)	$ 89
- DIOSA BLANCA	$ 89
- SAN CRISTOBAL (NEIPA)	$ 89
Grupo Modelo	
- Modelo Especial	$ 55
- Negra Modelo	$ 55
- Modelo Trigo	$ 60
- Modelo Ambar +$15 chelada +$20 michelada +$25 clamato	$ 60
- Stella Artois	$ 60
- Michelob Ultra	$ 60
- Clamato natural	$ 55
- Cerveza Pachuca Barril	$ 99
-Heineken 0.0%	$ 55

(Preguntar por estilo disponible)

Licores

🇧🇷 - Amarula	$ 110
- Licor del 43	$ 100
- Baileys	$ 100
- Sambuca	$ 95

MINERVA
ITA
DIOSA BLANCA

- Don Julio 70	$ 159	$ 1,995
- Dobel Diamante	$ 140	$ 1,400
- Herradura reposado	$ 115	
- Smirnoff tamarindo	$ 69	$ 760
- Smirnoff	$ 75	$ 740
- Stolichnaya	$ 88	
- Torres 10	$ 85	$ 890
- Torres 5	$ 80	$ 690
🇧🇷 - Cachaça ypioca envelhecida	$ 160	$ 1,500

- Frangelico	$ 100
- Jagermeister	$ 95

COPAS DE VINOS

- Copa tinto	$ 80
- Copa blanco	$ 75
- Copa rosado	$ 80

VINOS BLANCOS

- Domecq XA	$ 315
- Casillero Sauvignon Blanc	$ 500
- A Feeling for Chardonnay	$ 320

VINOS TINTOS

- Finca las Moras	$ 365
- TRIO Cabernet Sauvignon	$ 560
- TRIO Merlot	$ 560
- Navarro Corre	$ 750

VINOS ROSADOS

- Casillero Del Diablo	$ 500
- La Cetto Zinfandel	$ 320

ESPUMOSOS

- Moet Nectar Imperial	$ 2,500
- Chandon Brut	$ 799
- Chandon Rose	$ 799

BARRA FRÍA

BEBIDAS

- Limonada	$ 45
- Naranjada	$ 45
- Pink Limonade (Limonada con Frutos Rojos y Hierbabuena)	$ 65
- Limonada Dorada (Limonada con curcuma)	$ 65
🇧🇷 - Limonada Brasileira (Limonada cremosa con leche)	$ 65
- San pellegrino sabores	$ 47
- Botella agua	$ 28
- Refresco 355ml coca cola, coca cola light, fresca, sin azúcar: coca, fanta, sidral, sprite, fresca	$ 36
- Mineral Peñafiel	$ 33
- Topo Chico	$ 45
- Perrier Rusa +$12	$ 65

JUGOS

	Ch	Gde
- Naranja	$ 28	$48
- Zanahoria	$ 30	$50
- Naranja-Za	$ 28	$48
- Antigripal	$ 30	$50
- Verde	$ 33	$55

FRAPPES con crema batida

- Frapuchino	$ 72
- Mocha	$ 72
- Mocha Blanco	$ 72
- Cookies & Cream	$ 70
- Chocolate	$ 70
- Taro	$ 70
- Chai (masala, herbal)	$ 70
- Matcha	$ 75

SMOOTHIES (A base de agua)

- Fresa-menta	$ 55
- Mango	$ 55
- Guayaba	$ 55
- Mango Fresa	$ 58
- Maracuya	$ 65
🇧🇷 - Açaí ch	$ 60
🇧🇷 - Açaí Gde	$ 98

(Fruta Brasileña Importada)

+$12 Hazlo con leche
+$18 Hazlo con yogurt

BARRA CALIENTE

CAFÉ

- Americano ch	$ 30
- Americano grande	$ 45
- Americano refill	$ 35
- Espresso	$ 30
- Espresso Cortado	$ 38
- Espresso Doble	$ 40
- Espresso Doble Cortado	$ 48

	Ch	Gde
- Latte ch	$ 45	$ 60
- Capuchino	$ 48	$ 65
- Mocha		$ 69
- Mocha blanco		$ 69
- Horchata latte (con almendras y canela)		$ 80

OTROS

- Choco Latte	$ 60
- Matcha latte	$ 69
- Taro latte	$ 69
- Chocolate Blanco	$ 69
- Cookies & Cream	$ 69
- Golden milk	$ 69
- Chai herbal latte	$ 65
- Masala chai latte	$ 65

INFUSIONES

- Chai (base de té negro)	$ 45
- Rooibos caramel cream	$ 45
- Rooibos choco praline	$ 45
- Té Bolsa Relax, jengibre limon, manzana invernal, fresa kiwi, berry cabernet, menta fresh, verde, manzanilla	$ 35

(Base leche $65,
+$10 Hazlo frappe)

TISANAS $ 55

- Moras de la selva (fresa, pasas, betabel, zarzamora, frambuesa, manzana y jamaica)
- Jengibre mandarin (jengibre, mandarina, pera, dátil, higo y manzana)
- Maracuya (manzana, maracuyá, papaya y mango)
- Moscú (caramelo, almendra, canela, betabel y manzana)
- Fruta caribeña (Manzana, pasas, flor de jamaica y papaya cristalizada)
- Blue eyes (Flor azul de aciano, escaramujo, cáscara de naranja, manzana y jamaica)

+$10 Hazlo frappe

EXTRA

- Shot de sabor	$ 12
- Leche deslactosada	$ 5
- Leche de soya	$ 8
- Leche de almendra	$ 10