

Jugos Clásicos (460ml)

Carambola / Ciruela / Durazno / Fresa / Guanábana / Guayaba / Kiwi / Mamey / Mango / Maracuyá / Melón / Papaya / Pera / Piña / Sandía / Tuna	\$ 85	🍹
Higo / Frambuesa / Mora Azul / Zarzamora / Uva verde / Uva negra / Granada	\$ 110	🍹
Coco	\$ 90	🍹

Jugos Funcionales (460ml)

WATERPOLO - HIDRATANTE \$ 105 🍹 Naranja, melón y zanahoria	PURIFY - PURIFICAR \$ 105 🍹 Toronja o naranja, piña, apio, perejil, nopal, col rizada y jengibre
TAE KWON DO - DEFENSIVO \$ 105 🍹 Piña, mango y Limón	VITA C - ANTIGRIPIAL \$ 105 🍹 Naranja, guayaba, piña, miel, limón y jengibre
PESO MUERTO - ALTO EN FIBRA \$ 105 🍹 Kiwi, naranja y mango	GOL - ENERGETIZANTE \$ 95 🍹 Naranja, zanahoria, piña, betabel, apio, jengibre
CAMINATA - CIRCULACIÓN \$ 105 🍹 Toronja y fresa	ANTIOX - ANTIOXIDANTE \$ 120 🍹 Zarzamora, frambuesa, cereza, ciruela, mora azul, uva verde y fresa
SOUTH FACE \$ 90 🍹 Mango, maracuyá y piña	DTOX - DESINTOXICANTE \$ 105 🍹 Piña, durazno, melón y fresa

Tés y Cafés (295ml)

Americano	\$ 47	Chai	\$ 44	Té de canela	\$ 44
Capuchino	\$ 54	Chai latte	\$ 70	Canela/jengibre	\$ 44
Latte	\$ 54	Matcha	\$ 70	Jengibre/limón	\$ 40
Expresso (118ml)	\$ 45	Matcha Latte	\$ 80	Jengibre/limón/miel y canela	\$ 44
Expresso doble	\$ 54	Té verde	\$ 54	Hierbabuena	\$ 40
Chocolate caliente	\$ 54	Té de menta	\$ 44	Extra de leche vegetal	+\$ 22

Menú Lonche

Incluye: ¡Menú completo por \$ 215!

1. SOPA DE VERDURAS Ó CREMA DEL DÍA
2. AGUA DEL DÍA
3. PLATO FUERTE.

Elige tu plato fuerte:

- SANTOS AHOGADOS
- HOJAS DE ROMERO Y PASTA (SIN PROTEÍNA)
- HOJAS DE TOMATE Y POLLO
- PORTOBELLO DELI HUMMUS
- CHILAQUILES SENCILLOS
- AHOGADOS POCHÉ
- CLÁSICO PAVO DELI

De Lunes a Viernes de 12 a 18 hrs
SOLO CONSUMO EN RESTAURANTE, NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES.

Los mejores Jugos y fruta desde 1950.

Encuentranos en
México & USA



¡No olvides acumular tus OjoCréditos!



Tecnológico de Monterrey
Prol. Canal de Miramontes, Coapa, San Bartolo el Chico
Tlalpan, 14380 Ciudad de México, CDMX

www.grupoojodeagua.com.mx



#NaturalEsOjoDeAgua



www.grupoojodeagua.com.mx



Saludable por tradición.

Desayunos

AÇAÍ BOWL (VEGETARIANO/VEGANO)

Cama de plátano y granola acompañado de sorbete de açai, mango, frutos rojos, coco rallado y miel orgánica Chico (1 Bola de Açai) \$ 190 / Grande (2 Bolas de Açai) \$ 285 / Añade extra mazapán +\$ 30

MOLLETES 3 DIENTES \$ 195

Baguette acompañada de frijoles, queso oaxaca, queso manchego y queso ricotta, chorizo de pavo (140gr) y pico de gallo de la casa.

ENCHILADAS DE COCHINITA \$ 190

Deliciosas tortillas de maíz (3pzs) hechas en casa, rellenas de nuestra cochinita (110gr), bañadas con nuestra salsa roja tatemada, espolvoreadas con queso panela, crema y chiles manzanos encurtidos con cebolla morada.

ENCHILADAS SUIZAS \$ 190

Deliciosas tortillas de maíz cacahuazintle (3pzs), rellenas de pechuga de pollo (110gr) o dos huevos revueltos bañadas con nuestra salsa verde casera, gratinadas al horno con queso manchego y crema.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES SENCILLOS \$ 150

Totopos de maíz horneado (100gr), bañado con nuestra salsa roja o verde casera, queso panela rallado, crema, jitomate, cebolla, rábano sandía y frijoles acompañados con nuestro pan casero.

Con pollo, huevo, rib eye o cochinita pibil (100gr) \$210

HUEVOS CONDESA \$ 180

Dos huevos estrellados sentados sobre una costra de papa, pimientos morrones, cebolla morada, aguacate y trocitos de tocino de pavo (40gr).

AHOGADOS POCHÉ \$ 200

Jugoso concentrado de frijoles de la olla, acompañado de dos huevos poché, bañados con nuestra salsa roja-verde casera y queso panela rallado, rábano sandía, ajonjolí acompañado de nuestro pan casero.

SANTOS AHOGADOS \$ 185

Dos huevos fritos con hoja santa y frijoles de la olla, nuestra salsa roja-verde casera, queso panela asado, aguacate, rábano sandía y ajonjolí acompañados de nuestro pan casero.

RANCHEROS DEL OJO \$ 185

Tortillas de maíz hechas en casa (2pzs), dos huevos estrellados, frijol refrito, salsa roja y verde tatemada, aguacate, rábano sandía, cilantro y ajonjolí.

AVOCADO TRUFA TOAST \$ 185

Pan hogaza de centeno, 2 huevos estrellados sobre una combinación de guacamole con aceite de trufa, albahaca, brotes, tomate cherry, rábano sandía y ajonjolí.

HUEVOS TATEMADOS \$ 195

Costra de queso parmesano rellena de espinaca, aguacate y páprika con 2 huevos estrellados acompañados de nuestra salsa verde-roja casera.

QUESADILLAS OJO DE AGUA (3 pzs) (VEGETARIANO/VEGANO) \$ 145

Quesadillas al comal de requesón con nopales, quesillo con flor de calabaza y quesillo con champiñones, acompañado de chile manzano encurtido con cebolla morada y salsa roja martajada.

ó pide una quesadilla de tu elección \$50

HUEVOS CAZUELA ÁRABES \$ 180

Dos huevos cocinados en salsa roja con jitomate, cebolla, zaatar, jugo de limón, hierbabuena, jocoque, ajonjolí acompañado de pan pita.

CINNAMON ROLL FRENCH TOAST \$ 175

Rollo de pan brioche relleno de canela y miel maple, con salsa de vainilla y mermelada de tomate e higos con crema batida.

HOT CAKES \$ 160

3 pzs de hot cakes acompañados de miel maple, fresas, zarzamora, frambuesas, mermelada de frutos rojos y un toque de azúcar glass ó salados con 2 pzs de huevo estrellado y tocino de pavo (40gr).

HOT CAKES TÉ MATCHA \$ 180

3 pzs de hot cakes matcha, acompañados de nuestro queso ricotta, mermelada de blueberries, mango, manzana y frutos rojos.

WAFFLES \$ 160

Waffles crujientes con miel maple, acompañados con fresas, zarzamoras, frambuesas, mermelada de frutos rojos y un toque de azúcar glass ó salados con 2 pzs de huevo estrellado y tocino de pavo (40gr).

Ensaladas

HOJAS DE FRESAS Y SERRANO \$ 250

Mezcla de lechugas frescas, rodajas de fresas, jamón serrano (80gr), cebolla morada en juliana, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate y vinagreta de la casa.

HOJAS DE SALMÓN Y UVA \$ 285

Mezcla de lechugas frescas, delicioso salmón asado (200 gr) marinado con limón real, uvas, nuez, queso parmesano, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate y vinagreta de la casa.

HOJAS DE TOMATE Y POLLO \$ 280

Mezcla de lechugas frescas, pechuga asada (150 gr), tomate deshidratado, piñones, queso parmesano, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate y vinagreta de la casa.

HOJAS DE ATÚN Y JENGIBRE \$ 285

Mezcla de lechugas frescas, delicioso filete de atún sellado (200 gr) marinado con limón real, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate y bañado con aderezo de jengibre fresco.

HOJAS DE ROMERO Y PASTA \$ 280

Mezcla de lechugas frescas, acompañada de pasta tricolor, pechuga de pollo asada (150 gr), almendra fileteada, queso parmesano, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate, y aderezo de romero (tomate deshidratado, romero y salsa macha).

HOJAS DE CAMOTE Y PISTACHE \$ 290

Mezcla de lechugas frescas, kale, camote asado, pistache tostado, con salmón (200 gr) o filete de atún (200 gr), tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate vinagreta de mandarina picante y queso mozzarella.

PROTEIN BOWL \$ 290

Deliciosa combinación de arroz blanco, lentejas, camote y betabel al vapor, tomates cherry, frutos rojos, aguacate, rábano sandía y ajonjolí, con filete de atún (200 gr) ó filete de salmón (200 gr) marinado en limón real.

CÉSAR DE KALE Y SALMÓN \$ 265

Varietades de kale frescas, aderezo César original, salmón (200 gr) marinado con limón amarillo real, aguacate, ajonjolí tostado, rábano sandía, queso parmesano y crutones de ajo rostizado.

CREMA O SOPA DEL DÍA \$ 70 (350 ml)



Sándwiches

HIGO-CHIPOTLE-DELI \$ 240

Exquisito jamón serrano español (80gr) con queso oaxaca y manchego, bañado en salsa higo-chipotle-deli (aceite de oliva, vinagre balsámico, chipotle, alcarraras y cuadritos de higo fresco).

PERA-DELI-MIEL \$ 280

Exquisito filete de atún (200 gr) bañado en nuestra salsa única, pera-deli- miel (jengibre, cebollín, limón, miel, vinagre balsámico, cebolla morada) con queso Oaxaca y manchego.

CHUTNEY MANGO-DELI-POLLO \$ 220

Deliciosa pechuga de pollo (150gr) salteada con nuestra salsa especial chutney-mango-deli (mango manila, aceite de oliva, ajonjolí, chipotle y pimienta amarilla), queso oaxaca y manchego.

SALMÓN-DELI-NUEZ \$ 295

Filete de salmón asado (200 gr), acompañado de cremoso queso ricotta con trocitos de nuez tostada, alcarraras, bañado con miel pura de abeja.

PORTOBELLO-DELI-HUMMUS \$ 210 (VEGETARIANO)

Portobello asado, pimientos de colores asados, cebolla morada asada, pepinillo fresco y hummus con piñones.

DELI-QUESOS-AL PESTO \$ 210 (VEGETARIANO)

Increíble combinación de cuatro quesos (panela, oaxaca, manchego, mozzarella) salteados con pesto (piñones, albahaca fresca, cebolla, aceite de oliva y un ligero perfume de ajo).

ATÚN-SPICY-DELI \$ 295

Delicioso medallón de atún fresco (200 gr) sellado a la plancha, cebolla caramelizada, crujiente de betabel, aderezado con mayonesa chipotle spicy.

COCHINITA DELI PIÑA \$ 190

Baguette con cochinita pibil (150gr), queso manchego, bañado con nuestra increíble salsa habanero-deli-piña (julianas de habanero, cebolla, piña, perfumada con limón y orégano).

CLÁSICO PAVO DELL PESTO \$ 195

Baguette con aderezo de pesto de habas verdes, jamón de pavo (130gr), tomates deshidratados, cebolla morada, mix de lechugas y queso manchego.

Todos los Delis vienen acompañados de ensalada de la casa; lechuga, aguacate, jitomate, pepino criollo, ajonjolí y vinagreta de la casa.

Pide tu combo por +\$50 más y llévate el agua del día (460ml).

¡No te quedes con el antojo!

Tacos

TACOS DE SALMÓN (Orden de 3pzs) \$ 255

Filete de salmón (200gr) marinado en adobo con mayonesa spicy acompañado de pico de gallo con piña y brotes.

TACOS DE RIB EYE (Orden de 3pzs) \$ 270

Tortilla con frijol refrito untado, rib eye asado (160gr) marinado en salsa de soya y chiles toreados, acompañado de pico de gallo y brotes.

TACOS DE PULPO (Orden de 3pzs) \$ 255

Pulpo (150gr) con chile guajillo, ajo, oliva, verduras en escabeche, mayonesa spicy y nuestra salsa especial.

TACOS DE PESCADO (Orden de 3pzs) \$ 255

Filete Pargo (200gr) marinado en chile guajillo, mayonesa spicy y escabeche de verduras.

TACOS DE ATÚN SPICY (Orden de 3pzs) \$ 250

Atún sellado (200gr) con costra de ajonjolí, acompañado de verduras en escabeche, zanahoria, betabel encurtido con mayonesa y chipotle spicy.

Todos los tacos se sirven en tortillas hechas a mano (3pz) y guacamole

Frutimix - Frutas de temporada (320gr)

FRUTIMIX - FRUTAS DE TEMPORADA (320gr)

Preparado con sal, limón y chile ó miel, granola / yogurt \$ 110

Crea tu propia mezcla de fruta \$ 115

VASO DE FRUTAS (320gr)

Mango manila / Mango ataulfo \$ 90

Pepino/ Jícama \$ 85

Papaya / Melón / Sandía / Piña \$ 90

Coco \$ 95

FRUTOS ROJOS / CON FRESAS (320gr) \$ 145

FRESAS CON CREMA (320gr) \$ 145

Crema preparada con azúcar, vainilla y canela, nuez, almendra, piñón, amaranto, miel y pasas.

Extra de matcha (40gr) +\$ 40

Bebidas - Liqueados con yogurt (460ml)

SENCILLOS \$ 90

Mamey-yogurt natural-leche

Fresa-yogurt natural-leche

Plátano-yogurt natural-leche

Chocolate-yogurt natural-leche

LICUADOS COMBINADOS \$ 104

Mamey-ciruela pasa-nuez-yogurt natural-leche

Fresa-chocolate-yogurt natural-leche

Plátano-chocolate-cacahuete-yogurt natural-leche

Mango-nuez-yogurt natural-leche

***Con o sin Azúcar**

Combinaciones (460ml)

Coco-mango-maracuyá \$ 97

Guanábana-coco-maracuyá \$ 97

Guanábana-fresa-mango \$ 97

Kiwi-fresa \$ 97

Kiwi-mango \$ 97

Fresa-maracuyá-mango \$ 97

Fresa-mango-guayaba-piña \$ 97

Fresa - naranja \$ 87

Fresa - mango \$ 87

Mamey - maracuyá - fresa - mango \$ 87

Mamey - fresa - coco \$ 87

Aguas *Contiene Azúcar (460ml)

Sandía / Piña / Melón / Papaya / Naranja / Avena / Horchata / Limón con fresa \$ 70

Lima / Limón / Pepino / Pepino con Limón

Horchata con fresa / con Mango / con Guayaba / con Mamey /con Coco \$ 70

Limón con chia \$ 55

Coco \$ 90

Extractos (460ml)

Apio / Betabel / Melón / Pera / Pepino / Manzana / Tomate Rojo \$ 94

Toronja / Naranja / Zanahoria \$ 74

Lima \$ 97

Mandarina \$ 87