

### ATÚN-SPICY-DELI

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

\$285

### COCHINITA DELI PIÑA

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

\$180

### HAMBURGUESA WAGYU CIRUELA DELI

Deliciosa carne wagyu de campo libre, queso manchego, salsa de ciruela con chile morita y pistache, mostaza antigua, catsup, mayonesa casera, untado en un bollo integral acompañada de lechuga y tomate

\$290 extra de huevo \$20

### ROAST BEEF CIRUELA DELI

Pan de centeno con pasas, mermelada de tocino, kale, roast beef hecho en casa y nuestra salsa de ciruela con chile morita y queso parmesano.

\$280

### ROAST BEEF MOSTAZA DELI **NUEVO**

Pan de hogaza con roast beef hecho en casa, mayonesa de mostaza antigua, caviar de mostaza, queso manchego pepinillos encurtidos y col morada caramelizada.

\$290

### CLÁSICO PAVO DELI PESTO **NUEVO**

Baguette con aderezo de pesto de habas verdes, jamón de Pavo, tomates secados al sol, cebolla morada, mix de lechugas y queso manchego

\$185

### SERRANO CAMPESINO DELI **NUEVO**

Chapata con jamón serrano, paté de cebolla con yogurt, salsa tomate fresco, arugula y jitomate deshidratado

\$280

### VEGANO DELI BABABGANUSH **NUEVO**

Pimientos rostizados, jitomates secados al sol, cebolla rostizada, babaganush y mix de lechugas

\$185

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

Pide tu combo por \$40 más y llevate el agua del día chica

*¡No te quedes con el antojo!*

## Tacos & Más

### TACOS DE SALMÓN

Filete de salmón marinado acompañado de pico de gallo y piña

\$245

### TACOS DE RIB EYE

Tortilla con frijol refrito untado, Rib Eye asado, acompañado de chile manzano encurtido y Arugula.

\$260

### TACOS DE PULPO

Pulpo con chile guajillo, ajo, oliva, kale salteada con cebolla morada, mayonesa spicy y nuestra salsa especial

\$245

### TACOS DE PESCADO

Filete Pargo marinado en chile guajillo, mayonesa spicy y escabeche de verduras

\$245

### TACOS DE ATÚN SPICY

Atún sellado con costra de ajonjolí, sobre una cama de espinaca fresca, acompañado de zanahoria y betabel encurtido.

\$230

### CEVICHE TROPICAL

Atún, aguacate, mango marinado en salsa de soya, chili garlic y limón.

\$290

### CEVICHE TULUM

Camarón, pulpo, pescado, cebolla morada, pepino, bañado en salsa de ostión, limón y habanero

\$290

**\*TODOS LOS TACOS SE SIRVEN EN TORTILLAS HECHAS A MANO (3pz) Y GUACAMOLE\***

## Licados con Yogurt

### Sencillos

- Mamey, yogurt natural, leche
- Fresa, yogurt natural, leche
- Plátano, yogurt natural, leche
- Chocolate, yogurt natural, leche

\$90

CON O SIN AZÚCAR

### Combinados

- Mamey, ciruela pasa, nuez, yogurt natural, leche
- Plátano, chocolate, cacahuete, yogurt natural, leche
- Fresa, chocolate, yogurt natural, leche
- Mango, nuez, yogurt natural, leche

\$104

CON O SIN AZÚCAR

## Combinaciones

- Coco, mango, maracuyá
- Guanábana, coco, maracuyá
- Guanábana, fresa, mango
- Kiwi, fresa
- Kiwi, mango
- Fresa, maracuyá, mango
- Fresa, mango, guayaba, piña

\$90

- Fresa, naranja
- Fresa, mango
- Mamey, maracuyá, fresa mango
- Mamey, fresa, coco

\$80

## Aguas

\*Contiene Azúcar

Sandía / Piña / Melón / Papaya / Naranja / Avena / Horchata / Horchata con coco / Limón con fresa / Lima / Limón / Pepino / Pepino con Limón

\$60

Horchata con fresa / con mango / con guayaba / con mamey

Limón con chia

\$55

Coco

\$90

## Frutimix

Vaso de frutas de temporada.

Preparado con sal, limón y chile. Miel / granola / yogurt

\$105

Crea tu propia mezcla de fruta

\$115

## FRUTOS ROJOS / CON FRESAS

\$135

## FRESAS CON CREMA

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

\$125 Extra de matcha \$40

## Super Jugos

**AFTER WORKOUT -** ANTIOXIDANTE, ENERGIZANTE E INMUNIDAD  
Pulpa de açaí, nibs de cacao, leche de coco y plátano

**RECOVERY -** DESINFLAMATORIO  
Zanahoria, manzana verde, jengibre y cúrcuma

**SWEETGREEN -** BAJAR COLESTEROL  
Pera verde, apio, jengibre y espirulina

**BE HAPPY -** ANTI-DEPRESIVO  
Jugo de coco, plátano, nibs de cacao, menta natural y lúcumo

**YOUNG -** ANTIEDAD  
Nuez de brasil, leche de almendra, miel de agave, vainilla, canela y cacao en polvo

**POWER -** ENERGIZANTE  
Manzana verde, pepino, col rizada, espinaca, limón, jengibre y maca

**STRONGER -** PRE Y POST ENTRENAMIENTO  
Proteína vegana, espinaca, kale, agua de coco jengibre, apio y pepino

\$140

## EXTRACTOS

Apio / Betabel / Melón / Pera / Pepino / Manzana / Tomate Rojo

\$90

Lima

\$90

Toronja / Naranja / Zanahoria

\$70

Manadarina

\$80

## Jugos Clásicos

Carambola / Ciruela / Durazno / Fresa / Guanábana  
Guayaba / Kiwi / Mamey / Mango / Maracuyá  
Melón / Papaya / Pera / Piña / Sandía / Tuna  
Zapote / Chicozapote

\$75

Higo / Frambuesa / Litchie / Mora Azul / Zorzamora  
Uva verde / Uva negra / Granada

\$100

Coco

\$80

## Vaso de fruta

Mango manila / mango ataulfo      Pepino / Jicama

\$120

\$85

Papaya / Melón / Sandía / Piña

\$90

Coco

\$95

## Funcionales

**WATERPOLO -** HIDRATANTE  
Naranja, melón y zanahoria

**PESO MUERTO**  
ALTO EN FIBRA  
Kiwi, naranja y mango

**TAE KWON DO -** DEFENSIVO  
Piña, mango y limón

**CAMINATA**  
MEJORAR CIRCULACIÓN  
Toronja y fresa

**DTOX -** DESINTOXICANTE  
Piña, durazno, melón y fresa

\$95

**GOL -** ENERGÉTICO  
Naranja, zanahoria,  
piña, betabel, apio y jengibre

\$85

**VITA C**  
ANTIGRIPIAL  
Naranja, guayaba,  
piña, miel, limón y jengibre

**PURIFY**  
PURIFICAR  
Toronja o naranja, piña  
apio, perejil, nopal, col  
rizada y jengibre

\$90

**SOUTH FACE**  
Mango, maracuyá y piña

\$80

**ANTIOX -** ANTIOXIDANTE  
Zorzamora, frambuesa  
cereza, ciruela, mora azul  
uva verde y fresa

\$115

OJO DE AGUA

#NaturalEsOjodeAgua

CDMX



www.grupoojodeagua.com.mx

## Desayunos

### AÇAI BOWL

Cama de plátano y granola acompañado de sorbete de acai, mango, frutos rojos, coco rallado y miel orgánica

\$190 una bola \$285 dos bolas con mazapan +\$30

### MOLLETES 3 DIENTES

Baguette acompañada de frijoles, queso oaxaca, queso manchego y queso ricotta, chorizo de pavo y pico de gallo de la casa

\$185

### ENCHILADAS DE COCHINITA

● NUEVO

Deliciosas tortillas de maíz hechas en casa, rellenas de nuestra Cochinita, bañadas con nuestra salsa roja tatemada, espolvoreadas con nuestro queso panela y chiles manzanos encurtidos con cebolla morada

\$180

### ENCHILADAS SUIZAS

Deliciosas tortillas de maíz cacahuazintle, rellenas de pechuga de pollo o huevos revueltos, bañadas con nuestra salsa verde tatemada, gratinadas al horno con queso manchego

\$180

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Totopo de maíz horneado, bañado con nuestra salsa roja o verde tatemada, queso panela rallado, crema, jitomate, cebolla, rábano sandía, frijoles y acompañado con nuestro pan casero

\$150 sencillos \$200 con pollo o huevo

### HUEVOS CONDESA

Dos huevos estrellados sentados sobre una cama jugosa de papa, pimientos morrones, cebolla morada, aguacate y trocitos de tocino de pavo.

\$170

### AHOGADOS POCHE

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

\$190

### SANTOS AHOGADOS

Dos huevos asados con hoja santa y frijoles de la olla, nuestra salsa roja-verde tatemada, queso panela asado, aguacate, rábano sandía, ajonjolí y acompañado de nuestro pan casero

\$175

### RANCHEROS DEL OJO

Tortillas de maíz hechas en casa, dos huevos estrellados, frijol refrito, salsa roja tatemada/verde, aguacate, rábano sandía, cilantro y ajonjolí

\$175

### AVOCADO TRUFA TOAST

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

\$175

### HUEVOS TATEMADOS

Deliciosa quesadilla de queso parmesano rellena de espinaca y aguacate, páprika y 2 huevos estrellados acompañados de nuestra salsa verde-roja tatemada

\$175

### HUEVOS POLANCO

Dos huevos estrellados en costra de parmesano, cama de lechuga, jocoque con zaatar y puré de aguacate con cilantro, cherris, aguacate y rábano sandía

\$195

### ROAST BEEF TOAST POCHE

● NUEVO

Hogaza de centeno, aderezo de mostaza, mil hojas de aguacate, tomate secado al sol, pepinillo asado, roast beef casero, huevo poché y arúgula fresca

\$190

### QUESADILLAS OJO DE AGUA

● NUEVO

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

\$145 \*una a tu elección \$50

### HUEVOS CAZUELA ARABES

● NUEVO

Huevos cocinados en salsa roja con jitomate, cebolla, zaatar, jugo de limón, hierbabuena, jocoque, ajonjolí y pan pita

\$160

### CINNAMON ROLL FRENCH TOAST

● NUEVO

Roll de pan brioche relleno de canela y miel maple, con salsa de vainilla y mermelada de tomate e higos

\$165

### HOT CAKES

● NUEVO

3 pzs de Hot cakes acompañados de miel maple, fresas, zarzamora, frambuesas, mermelada de frutos y un toque de azúcar glass  
0 salados con 2 pzs de huevo estrellado y tocino de pavo frito.

\$150

### HOT CAKES TÉ MATCHA

● NUEVO

3 pzs de Hot cakes matcha, acompañados de nuestro queso ricotta, mermelada de blue berries, mango y frutos rojos.

\$170

### WAFFLES

● NUEVO

Waffles crujientes con miel maple, acompañados con fresas, zarzamoras, frambuesas, mermelada de frutos rojos y un toque de azúcar glass  
0 salados con 2 pzs de huevo estrellado y tocino de pavo frito.

\$150

## Ensaladas

### HOJA DE FRESAS Y SERRANO

Mezcla de lechugas frescas, rodajas de fresas, jamon serrano, cebolla morada en juliana, tomates cherry, pepinillo fresco, rábano sandía, aguacate y vinagreta de la casa

\$240

### HOJAS DE SALMÓN Y UVA

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

\$275

### HOJAS DE TOMATE Y POLLO

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

\$270

### HOJAS DE ATÚN Y JENGIBRE

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

\$275

### HOJAS DE ROMERO Y PASTA

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 matcha)

\$260

### HOJAS DE CAMOTE Y PISTACHE

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, queso mozzarella

\$290

### PESTO BOWL

Deliciosa cama de espinaca, calabaza y chayote, champiñon y cebolla morada con nuestro pesto de albahaca y aceite de oliva, piñones, con filete de salmón (200 gr) o filete de atún (200 gr) asado marinado en limón real

\$280

### THAI BOWL

Mezcla de coliflor y brocoli al curry, espárragos, champiñones, pimiento rojo salteados con mantequilla clarificada, cebolla caramelizada, filete de salmón (200 gr) ó filete de atún (200 gr) marinado en limón real

\$270

### PROTEIN BOWL

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 grs) ó filete de salmón (200 grs) marinado en limón real

\$270

### CESAR DE KALE Y SALMÓN

● NUEVO

Variedades de Kale frescas, aderezo César original salmón (200 gr) marinado con limón amarillo real, aguacate, ajonjolí tostado, rabano sandia, parmesano, Grana Padano y crotones de ajo rostizado.

\$265

## Sopa del día

\$70



## Sandwiches

### HIGO-CHIPOTLE-DELI

Exquisito jamón serrano español con queso manchego y alcázaras, bañado de nuestra salsa higo-chipotle-deli (aceite de oliva, vinagre balsámico, chipotle, cuadritos de higo fresco)

\$230

### PERA-DELI-MIEL

Exquisito filete de atún (200 grs) o atún español (100 grs), bañado en nuestra salsa única, pera-deli-miel (jengibre, cebollin, limón, miel, vinagre balsámico, cebolla morada) y queso manchego

\$270

### CHUTNEY MANGO-DELI-POLLO

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

\$210

### SALMÓN-DELI-NUEZ

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

\$285

### PORTOBELLO-DELI-HUMUS

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

\$200

### DELI-QUESOS-AL PESTO

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

\$200

## Tes & Cafés

AMERICANO	CAPUCCINO	LATTE	EXPRESSO
\$44	\$48	\$48	\$40
EXPRESSO DOBLE	CHOCOLATE CALIENTE	CHAI	CHAI
\$48	\$48	\$40	\$40
CHAI LATTE	MATCHA	MATCHA LATTE	TE VERDE
\$60	\$60	\$70	\$47
TÉ DE MENTA	TÉ DE CANELA	CANELA/JENGIBRE	
\$34	\$34	\$40	
JENGIBRE/LIMÓN	JENGIBRE/LIMÓN MIEL Y CANELA	HIERBABUENA	
\$34	\$40	\$34	
	LECHE VEGETAL		
	+\$22		

## Sucursales

Economistas 103 A - Zona Azul Edo. Mex.

Ciudadpetri 23 C - Col. Condesa

Homero 1513 - Col. Polanco

Ciudadpetri 23 B - Condesa Express

Plaza Homework - Lomas Chapultepec

Horacio 522 - Col. Polanco

Plaza Artz - Col. Pedregal

Paseo de los tamarindos 90 - Arco Bosques

Ave de la Paz 57 - Col. San Angel

Antonio Parientes A y B - Tuxtla, Gt.

Periferia Sur 3332 - Col. Jardines del Pedregal

Providencia 2886 - Guadalajara, Jal.

Plaza Antigua II - Zona Esmeralda Edo. Mex.

Plaza Paseo Interlomas - Interlomas

Amores 1553 - Col. Del Valle

Mazaryk 76 - Col. Polanco

Ciudadpetri 23 F y 1 - Ojo de Agua - Col. Condesa

Plaza Via Park - Tuxtla Gt.

Bonampak 54 - Zona Urbana - Cancun Qroo

Lobby 33 Andares - Guadalajara, Jal.

851 S Miami Ave - Miami FL USA

Zazil Ha - Playa del Carmen Qroo.

Praga 33 - Col. Juarez

Ricardo Margán 315 - San Pedro Garza García NL

Prado Norte 314 - Col. Lomas Chapultepec

Plaza Worklomas - Lomas de Chapultepec

Guillermo Góes Camarena 200 - Santa Fe

Zocatecas 177 - Col. Roma

Havre 67 - Col. Juarez

Ave. Xpuhil Cambres - Can Can Qroo.

Osa Mayor 2540 - Puebla, Puebla

Plaza Central Interlomas - Huixquilucan

Arquimedes 198 Reservera - Col. Polanco

Bldv. Linces 101 - Arboledas, Edo. Mex.

Venustiano Carranza 89 Umbral - Centro Historico

Zona Plateada - Pachuca, Hgo.

Aeropuerto CDMX - Terminal 2

Perpetua 4 - Insurgentes Sur

Insurgentes Sur 64 - Col. Juarez

Pila seca 32 - San Miguel Allende

Ave. El Campanario - Queretaro, Qro.