



**B**ienvenido a nuestro menú de brunch estilo Comfort Food, donde cada uno de nuestros platillos te invita a una reconfortante celebración creada a través de la fusión de sabores locales con el resto del mundo. En Tøtem hacemos del brunch un ritual para disfrutar y conectar, transformando comidas en recuerdos que invitan a volver a celebrar lo que nos une.

## ESPECIALES DE SIEMPRE

**HUEVOS TURCOS.....190**  
 Dos huevos pochados sobre yogurt griego con especias, conserva de limón e hinojo, salsa de mantequilla con chiles secos, eneldo, cebollín, cilantro y conserva de pimiento rojo, acompañado de pan de masa madre.

**BURRO XL DE CHICHARRÓN....210**  
 Tortilla de harina con costra de queso y dos huevos revueltos con chicharrón prensado, acompañado de frijoles y salsa verde.

**HUARACHE DE CHICHARRÓN...195**  
 Base de masa ligeramente frita con frijoles, guiso de chicharrón prensado gratinado y cebolla encurtida, acompañado de cebollas y papas cambray con chiles toreados.

**TACOS DORADOS.....210**  
 Rellenos de camarón guisado con chile y papa, sobre frijoles refritos, vegetales, cebollas encurtidas, consomé de tomate y salsa verde cruda estilo sinaloense.

**LAS ENCHILADAS.....185**  
 Verdes, rojas, poblanas, suizas o de mole, sobre cama de frijoles refritos con cebolla encurtida, queso y crema, relleno a elegir entre champiñón, pollo o panela.

**LOS CHILAQUILES.....150**  
 Rojos, verdes, poblanos, mole o suizos, con frijoles refritos, queso, crema y cebolla, agrega tu proteína favorita.

**LOS MOLLETES.....205**  
 Baguette artesanal con frijoles, queso gratinado y pico de gallo con aguacate. Acompañado de chile y cebolla toreados. Elige entre chilorio, machaca, chicharrón o huevo, camarón adicional +30.

### Agrega Proteína

Arrachera, atún.....	80
Filete de salmón.....	95
Camarón.....	80
Chilorio, chicharrón o machaca...	70
Pollo.....	55
Chorizo.....	40
Aguacate, huevo o champiñón.....	35

## OMELETES Y HUEVOS

**OMELETTE DE LA CASA.....195**  
 Dos huevos revueltos, bañados en salsa poblana, verde, roja o suiza, relleno de queso y a elegir entre chorizo, champiñón, espinacas, jamón o lomo, acompañado de papas cambray, frijoles y pan de masa madre.

**OMELETTE VERDE.....195**  
 De claras con espinaca y pimientos, rellenas de guisado casero de poblano, elote, cebolla y calabacita con queso panela, coronado con aguacate fresco, acompañado de frijoles y pan de masa madre.

**OMELETTE DE CHILAQUILES.....195**  
 Relleno de chilaquiles con queso, gratinado en salsa suiza, acompañado de frijoles refritos.

**HUEVOS BENEDICTINOS.....190**  
 Muffin untado con queso crema y de cabra, lomo de cerdo, aguacate, huevos pochados bañados en salsa holandesa y pistache, acompañado de ensalada.

**BENEDICTINOS MX.....190**  
 Muffin untado con frijoles, costra de queso, chorizo y aguacate, huevos pochados bañados en salsa holandesa de chipotle y esquites, acompañado de papas cambray. Coronados con crocante de camote.

## CON PAN

**BRIOCHE DE HUEVO.....215**  
 Pan suave relleno de tres huevos revueltos con queso cheddar, tocino caramelizado, cebollín, camote crocante y aderezo de sriracha.

**BAGEL DE LOMO Y TOCINO.....215**  
 Lomo de cerdo, tocino, gratinado con queso panela y chihuahua. Con aderezo de chipotle y harissa, tomate, lechuga y cebolla morada.

**SÁNDWICH AMÉLIE.....210**  
 Croissant relleno de lomo de cerdo, tocino y queso gratinado, con aderezo de chipotle, bañado en salsa bechamel con ligera costra de queso, acompañado de papas a la francesa

**TOSTA VERDE.....195**  
 Pan de masa madre tostado con jocoque, aguacate aliñado, láminas de tomate y pepino, copete de arúgula, hinojo y espinaca con vinagreta de pesto, huevo estrellado y champiñones al ajillo.

# TØTEM

Mazatlán - Colorado Springs



## COMBINACIONES

### MIGAS CON CHORIZO

Dos huevos revueltos con migas y chorizo a la mexicana bañados en salsa de chorizo, tamal de elote natural, frijoles refritos y queso panela.

### DE LA MILPA

Tamal frito bañado en salsa verde y esquites con un huevo al gusto, papitas guisadas, frijoles refritos y una porción de chilaquiles rojos con queso y crema.

### DEL GRANJERO

Salchicha de res ahumada, huevo estrellado, bisquet untado con cremoso de cabra y salsa de frutos rojos, tocino, papas cambray y champiñones.

### SINALOENSE

Chorreada con queso gratinado coronada con chilorio, dos huevos al gusto, frijoles refritos y queso panela.

### HUEVOS NORTEÑOS

Dos tostadas con frijoles coronadas con jamón y huevo estrellado bañadas en salsa ranchera, acompañadas de machaca ranchera y frijoles refritos.

### BISTECK RANCHERO

Bistec ranchero acompañado de chilaquiles en salsa poblana, huevo estrellado, frijoles refritos y chile



## LOS DULCES

### PAN FRANCES DE 3 LECHE 195

Pan brioche bañado y rebozado en salsa de tres leches, coronado con compota de durazno y piña, crema de vainilla y berries.

### HOT CAKES DE BLUEBERRIES Y PLÁTANO BRULÉE 195

Tres hot cakes con berries bañados en salsa de cajeta, compota de plátano especiado y plátano caramelizado.

### HOT CAKES DE FRUTOS ROJOS 195

Tres piezas bañadas en salsa de frutos rojos con chispas de chocolate oscuro, crema de vainilla y brocheta de tocino caramelizado.

### PAN FRANCÉS DE FRUTOS ROJOS 195

Pan Hokkaido caramelizado con azúcar masala servido con salsa de frutos rojos, crujiente de tocino, ralladura de limón, crumble y frutos rojos frescos.

*El pan de tus platillos es cortesía de Bake Bake*

## PAN PARA ACOMPAÑAR

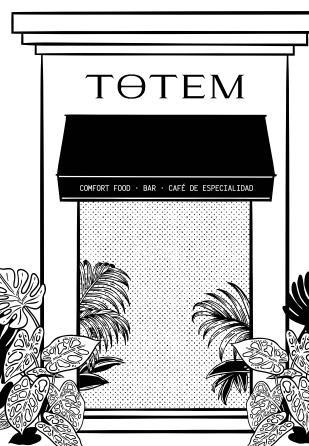
Bisquet o croissant con mantequilla acompañado de mermelada y berries frescas.

95

## DESAYUNO INFANTIL

Una pieza de pan francés con miel maple, un huevo al gusto, dos salchipulpos y fruta fresca.

165



El pan de tus platillos  
es cortesía de Bake Bake

# TOTEM



## LO PRIMERO QUE QUIERES

**TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA.....450**  
Quesos, carnes curadas, frutas, mermeladas y conservas caseras, ate y pan artesanal.

**ROLLOS VIETNAMITAS.....230**  
Hoja de arroz rellena de vegetales con salsa cítrica, aderezo de cacahuete, ponzu y salsa herbal de mango. Uno de los favoritos de la casa. Agrega tu proteína favorita.

**AGUACATE SOCIAL CLUB.....200**  
Guacamole, cebolla encurtida, frijoles con queso, chicharrón de cerdo, limones y totopos. El combo que nunca falla. Agrega tu proteína favorita.

**NACHOS CON TODO.....190**  
Bañados en salsa de frijol con chile, queso chihuahua fundido, salsa mexicana y encurtidos. Agrega tu proteína favorita.

### AGREGA TU PROTEÍNA FAVORITA

CAMARÓN, ARRACHERA O CHICHARRÓN DE ATÚN.....80  
PECHUGA DE POLLO.....55  
CHICHARRÓN DE RIB EYE O PORK BELLY.....95

**TOSTADAS DE CHICHARRÓN DE SALMÓN...220**  
Tres tostadas con chicharrón de salmón bañado en salsas negras cítricas. Montados sobre láminas de aguacate y cebolla encurtida.

**CEVICHE DE CARRETA.....230**  
De atún y camarón sobre salsa de aguachile con pepino y cebolla morada. Acompañado de salsas negras con chiltepin.

## ENSALADAS

**MISS THAI.....260**  
Dedos de pollo en panko bañados en aderezo de chile dulce, sobremix de hojas verdes, pepino, edamames y cacahuete tostado. Papaya encurtida en yuzu y nuestra vinagreta de mango herbal.

**DEL BOSQUE.....240**  
Jamón serrano sobre arúgula, mix de lechugas, tomate cherry, berries, manzana verde, aceitunas y frutos secos. Coronada con queso de cabra. Con nuestra vinagreta balsámica de miel de romero.

## CON TORTILLAS

**TACOS DE CAMARÓN ZARANDEADO.....230**  
Tres tacos en tortilla taquera de harina con camarones bañados en nuestro aderezo spicy. Llevan cebolla encurtida y láminas de aguacate.

**TACOS DE RIB EYE.....245**  
Laminas de rib eye en lenta cocción, sobre tortilla de maíz con costra de queso, esquites, cebolla encurtida y aguacate. Con aderezo de ajo tatemado.

**EL BURRITO DE LA CASA.....250**  
Un burrito XL relleno de alambre de camarón y arrachera con frijoles y queso gratinado. Crema y vegetales encurtidos. Con salsa tatemada.

## PASTAS

**FUSILLI CAJÚN.....260**  
Camarones salteados con brócoli, pimientos, elote y cilantro, en una cremosa salsa Alfredo con especias cajún. Servido con fusilli y coronado con arúgula fresca.

**ESPAGUETI A LA BOLOGNESE.....240**  
Un clásico reconfortante: salsa de tomate con carne y albahaca, tomate deshidratado y un toque de queso de cabra y pesto.

**POLLO PARMESANO.....250**  
Pechuga empanizada y gratinada con parmesano, jocoque y queso de cabra. Montada sobre fettuccine en salsa pomodoro con albahaca, tomates cherry y crujiente de parmesano.

## LO QUE VA EN PAN, PERO VA EN SERIO

**TÓTEM BURGUER.....250**  
Dos carnes de top sirloin con queso gratinado, tocino, champiñones, salsa de pimienta, lechuga, tomate, pepinillos, poro frito y aderezo de ajo. Servida en pan de pretzel.

**UMAMI BURGUER.....250**  
Pan de pretzel, carne de top sirloin con tocino y queso cheddar gratinado, bañada en salsa spicy asiática. Lleva cebolla caramelizada, poro frito, pepinillos y crema de cacahuete especiada.

**LA MÁS SMASH.....250**  
Al estilo californiano: tres carnes jugosas, queso cheddar gratinado, mermelada de tomate con tocino y nuestra salsa especial, todo en pan de pretzel.

**EL MONSIEUR TÓTEM.....240**  
Pan de masa madre relleno de lomo de cerdo ahumado en casa, tocino, queso gratinado y cebolla caramelizada. Gratinado por encima, como debe ser.

**EL BAGUETTE DEL BARRIO.....240**  
Untado de un lado con mix de queso crema al pesto y del otro con queso y harissa. Relleno con salami, chorizo español y jamón serrano. Lleva tomates deshidratados, arúgula, parmesano, albahaca, hinojo y tomate cherry.

**SÁNDWICH DE POLLO CAJÚN.....245**  
Pechuga empanizada con especias cajún, bañada en nuestra salsa spicy, queso cheddar gratinado, sobre ensalada de col y pepinillos. Servido en pan de pretzel.

## MANOS EN LA MASA

**Pizzas** estilo napolitano con alma artesanal, masa de fermentación lenta y combinaciones que se sienten familiares, pero saben inolvidables.

**PEPPERONI CLASSIC.....290**  
La de siempre, pero con más actitud. Salsa de jitomate, mucho pepperoni crujiente y queso mozzarella sobre nuestra base napolitana.

**CUATRO QUESOS.....310**  
Mozzarella, cabra, parmesano y cheddar. Con reducción balsámica, pimienta rosa y orégano fresco.

**CHARCUTERÍA CALIENTE.....320**  
Salchicha ahumada de res, jamón serrano, salami y chorizo español, con queso de cabra, cebolla caramelizada, arúgula fresca y aderezo balsámico.

**LA MEXICANA.....290**  
Frijol, esquites, chorizo, cebolla, jalapeño, aderezo de chipotle y queso gratinado.

**MARGARITA.....270**  
La clásica margarita. Salsa de jitomate, mozzarella fresca, albahaca y un toque de aceite de oliva.

**MEDITERRÁNEA.....310**  
Jamón serrano, pimientos, aceituna, cherry, queso de cabra y parmesano.

## PLATOS FUERTES

**FILETE AL PISTACHE.....410**  
Medallón de res (200 gr) cocido lentamente y terminado al grill. Servido sobre puré de papa ahumado, vegetales salteados y una salsa cremosa de pistache.

**RIB EYE.....420**  
Corte de 350 gr asado al grill al término de tu elección. Acompañado de puré de papa, vegetales salteados y su propio jugo de carne.

Todos los platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo al tipo de preparación o cocción. El consumo de preparaciones que no tienen ninguna cocción es su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.



# El Arte de Brindar

## MIMOSAS

160c/u

(Blanco Espumoso + Jugo de Fruta)

Naranja, Maracuyá o Frambuesa

## LOS SPRITZ

**APEROL** .....180  
Vino espumoso, agua mineral

**FLOWER SPRITZ** .....260  
St. Germain, vino espumoso, bitter de lavanda, menta y agua mineral

**GARDEN SPRITZ** .....220  
St. Germain, bitter de toronja, puré de frambuesa, albahaca, vino espumoso y agua mineral

## CON TINTO

165c/u

**CLERICOT**  
Naranjada mineral, manzana y lambrusco

**TINTO DE VERANO**  
Limonada mineral y lambrusco

**FRESH BERRIES**  
Frappé de vino tinto, frutos rojos y hierbabuena

## DIGESTIVOS

175c/u

**LATTE CON PIQUETE**  
Latte, frío o caliente y Baileys

**CHOCOLATE CON PIQUETE**  
Con leche, frío o caliente con Kahlua, canela y bombones.

**CARAJILLO**  
Licor 43 y espresso

**MEZCALILLO**  
Mezcal, espresso, bitter de naranja.

**MEXICHAÍ SUCIO**  
Un original. Cold brew, mezcal, bitter de cardamomo, jarabe de especias y almendras tostadas.

## LOS CLÁSICOS

- Margarita 185
- Piña Colada 185
- Mojito Tradicional 170
- Naked and Famous 185
- Negroni 220
- Martini 220
- Espresso Martini 220

## GIN TONICS

**PERFECT SERVED TANQUERAY** .....185  
Romero, láminas de jengibre, pimienta rosa

**PERFECT SERVED BOMBAY** .....195  
Blueberry, fresa, romero.

**PERFECT SERVED HENDRICKS** .....220  
Pepino, manzana, piel de limón amarillo.

**PINK TONIC** .....210  
Gin Roku, bitter de toronja, shrub de frutos rojos, vino rosado, mineral.

**GIN TÓTEM** .....195  
Tanqueray, bitter de angostura, pepino, albahaca, jarabe de especias, agua tónica.

## VINOS

Nuestra selección de vinos está en constante cambio para experimentar la amplia gama de sabores que las cosechas nos brindan. Pregunta a tu mesero por la recomendación de temporada. Todas las etiquetas son en presentación de 750ml. La presentación por copeo es de 150ml.

## ORIGINALES DE LA CASA

195c/u

### MOJITÓTEM

Ron blanco, bitter angostura, hierbabuena, tisana de frutos exóticos.

### OSO

Whisky bourbon, crema de cacahuete, cold brew, miel de abeja.

### MARGARITA DE MARACUYÁ

Tequila, Cointreau, maracuyá y limón.

### CUMBIA DE AGAVE

Tequila, bitter de toronja, shrub de piña, jarabe de pepino, hierbabuena, sal de cítricos.

### ESPUMA DE MAR

Stoli, Kahlua, cold brew y crema de cocohorchata.

### MULA DEL PACÍFICO

Stoli, Pacífico y ginger ale.

### DRAGÓN

Ginebra Roku, bitter de lavanda, yuzu, jarabe de oolong, miel de abeja.

### SHENLONG

Ginebra Tanqueray, Kalpico, cold brew de té verde, bitter de cardamomo.

### MEZCALITA DE PIÑA

Mezcal, Cointreau, jarabe de piña y limón.

### JAGUAR

Mezcal, Aperol, jarabe de maracuyá y jengibre, vino blanco espumoso.

### FLOR DEL SUR

Mezcal, licor Ancho Reyes, jarabe de piña, infusión de jamaica, sal de jamaica y chile.

## MOCKTAILS DE LA CASA

115c/u

**QUETZAL** Cordial de adobo de tomate, syrup de piña y cacao.

**BUDA** Calpis, yuzu, té verde y agua mineral.

**KALDI** Cold brew, limón, naranja, miel de abeja y agua mineral.

**SELVA** Maracuyá, limón, menta, tisana de frutos exóticos, agua tónica y agua mineral.

**BERRY PEACH** Frutos rojos, durazno, limón, agua mineral y tónica.

**NIMBO** Oolong litchi, limón, pepino, jarabe de especias y agua mineral.

Hazlo cocktail agregándole piquete. Pregúntale a tu meser@.

## LAS CHELAS

**TRES ISLAS** (IPA, Porter o Scottish) 105

**WENDLANDT** 120

- Foca Parlante Stout
- Tuna Turner Session IPA
- Harry Polanco Red Ale
- Vaquita Marina Pale Ale
- Perro del Mar IPA
- Veraniega Mexican Ale

## CERVECERÍA DE COLIMA

Colimita (Lager) .....110

Piedra Lisa (Session IPA) .....110

## NACIONALES

Corona, Pacífico, Pacífico Light .....48

Modelo Especial, Negra Modelo... 65

# Bebidas

## BARRA DE ESPRESSO

ESPRESSO	47	FLAT WHITE	61
AMERICANO	57	MACCHIATO	57
CAPPUCCINO	69	MOCHA	71
LATTE	69	CAFÉ DE OLLA	61

## BREW BAR

CHEMEX	96	AEROPRESS	96
V60	96	PRENSA FRANCESA	96
ORIGAMI	96	COLD BREW	71

## BARRÁ FRÍA DE CAFÉ

LATTE HELADO	78	MOCHA FRÍO	88
LATTE FRAPPÉ	78	AMERICANO HELADO	60
AFFOGATO	76	FRAPPE DE LA OLLA	80
MOCHA FRAPPE	90	SHAKERATO	65

## LATTES SIN CAFÉ

	CALIENTE	FRÍO	FRAPPÉ
MATCHA LATTE	75	85	95
CHAI LATTE	75	85	95
TARO LATTE	75	85	95
CHOCOLATE ESPECIADO	75	85	95
CHAI LATTE SUCIO	83	93	103

## TÉ Y ELIXIR BAR

85 c/u

**VERDE MANGO** - Té verde, mango y cardamomo

**SENSEI** - Té verde, lavanda, arroz tostado, frutos rojos, palomitas y esencia de pepino.

**PINK ZAKURA** - Té verde y cereza japonesa.

**IN THE MOOD** - Té fermentado, naranja, fresa y vainilla.

**MATCHA CEREMONIAL**

**OO LONG LITCHI** - Té fermentado con notas de litchi.

**EARL GREY** - Té negro con bergamota.

## HERBALES

85 c/u

**GOJI BERRY** - Hibiscus, escaramujo, flores de malva y litchi.

**TOTAL DETOX** - Albahaca, menta, mirto y limón.

**SHOT DE JENGIBRE** - Con limón y miel.

**MANZANILLA LAVANDA**

## TISANAS

**GUASAVE** - Litchi con pétalos de rosa.

**JOCOTEPEC** - Frutos rojos del bosque.

**LA HUERTA** - Frutos exóticos.

**IXIL** - Fresa, kiwi y arándano.

CALIENTE	FRÍO	FRAPPÉ
75	85	95

<b>E X T R A S</b>	Leche.....	16
	Leche de soya, coco o almendra.....	19
	Esencia de vainilla, caramelo, almendra, coco, menta, lavanda, litchi, rosas o cajeta...	20
	Shot extra de espresso.....	20
	Nieve.....	40
	Frappé.....	12

## CON JUGO

**JUGO JADE**.....75  
Espirulina, manzana, pepino, apio, espinaca, menta, limón, naranja y miel.

**JUGO ALFA**.....75  
Piña, naranja, apio, alfalfa, jengibre y miel.

**BERRY JUICE**.....75  
Naranja, berries, jengibre y menta.

**NARANJA, ZANAHORIA Y JENGIBRE**...75

**JUGO DE NARANJA**.....75

**NARANJADA**.....67

## FRAPPÉS DE LA CASA

90 c/u

**VENADO** - Cocorchata, cajeta y suaves.

**MINT CHOCOLATE** - Chocolate semiamargo y menta.

**COOKIES AND CREAM** - Oreo y chocolate.

**PIÑADA**

**CARAMELO SALADO** - Espresso, caramelo salado, pretzel.

**MAZAPÁN** - Crema de cacahuate y mazapán.

## SMOOTHIES FRUTALES

89 c/u

Lassi de Berries

Lassi de Mango y Papaya

Lassi de Durazno, Mango, Fresa y Nuez

## DAIRY FREE

**CHOCO YOGUI**.....93  
Plátano, dátil, crema de cacahuate, cacao y leche de almendra.

**MANGO PEACH**.....93  
Mango, dátil, durazno y leche de coco.

**CHANGO AMARILLO**.....87  
Plátano, mango, limón y miel.

**TORTUGA**.....79  
Pepino, limón y tajín.

## LIMONADAS ORIGINALES

TRADICIONAL CON BLUEBUTTERFLY	60	LIMÓN MENTA	75
DE ROSAS	75	LAVANDA	75
GOJI BERRY	75	DURAZNO Y MIEL	75
FLAMINGO	75	GINGER ALE CASERO	75

## SHAKES

**CHOCOMILK DEL MERCADO**.....75  
En las rocas.

**COCOHORCHATA**.....70  
La tradicional bebida callejera al estilo Tótem.

**DE ROSAS**.....85  
Syrup de rosas, té negro y leche evaporada.

**KALPICO**.....85

**TARO**.....85

# TØTEM

Mazatlán - Colorado Springs