



TØTEM Brunch



Bienvenido 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 Tòtem hacemos del brunch un ritual para disfrutar y conectar, transformando comidas en recuerdos que invitan a volver a celebrar lo que nos une.

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 un 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 acompañados 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 espolvoreados con 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.

SÁNDWICHES Y BAGELS

BRIOCHE DE HUEVO.....215
Pan suave relleno de 3 huevos revueltos con queso cheddar, tocino caramelizado, cebollín, camote crocante y aderezo de sriracha.

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

BAGEL DE SERRANO.....235
Jamón serrano con queso crema y de cabra, ate, arúgula, hinojo, albahaca, tomates deshidratados, tomate cherry y pesto de pistache.

BAGEL & LOX.....230
Untado con crema de alcaparras y cebollín, relleno de salmón, conserva de limón, tomate, pepinillos, cebolla y eneldo.

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

ALGO VERDE

TOSTA VERDE.....195
Pan de masa madre tostado con jocoque, aguacate aliñado y láminas de tomate y pepino. Copete de arúgula, hinojo y espinaca frescos con vinagreta de pesto, huevo estrellado y un toque de puré de betabel.

ENSALADA DE NOPALITOS.....195
Nopales asados en juliana con gajos de tomate, cebolla morada, granos de elote y frijoles tiernos, todo aliñado con nuestra vinagreta de habanero cítrica. Coronada con cubos de queso panela y acompañada de bolitas de masa de maíz rellenas de queso.

ESPECIALES DE SIEMPRE

HUEVOS TURCOS.....190
Dos huevos pochados sobre cremoso yogurt griego con especias, limón y salsa de mantequilla con chiles secos, eneldo, cebollín, cilantro y conserva de pimienta roja. 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, frijoles, guiso de chicharrón prensado, gratinado y con cebolla encurtida. Acompañado de cebollas cambray y chiles toreados.

TACOS DORADOS.....210
Rellenos de camarón guisado con chile y papa, sobre frijoles refritos, vegetales, cebollas encurtidas y consomé de tomate con el toque tradicional sinaloense.

LAS ENCHILADAS.....185
Verdes, rojas, poblanas, suizas o de mole, sobre cama de frijoles refritos, cebolla encurtida, queso y crema. Relleno a elegir: 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
Sobre baguette artesanal, con frijoles, queso gratinado y pico de gallo con aguacate. Elige entre chilorio, machaca, chicharrón, huevo. Camarón (adicional +\$30). Acompañados de chiles y cebollas toreadas.

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



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

BISTEC RANCHERO

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

LOS DULCES

PAN FRANCES DE 3 LECHE 195

¡El único y original! Pan brioche bañado y rebozado en salsa de tres leches, coronado con una compota de durazno y piña, crema de vainilla, durazno salteado y berries.

HOT CAKES DE BLUEBERRIES Y PLÁTANO BRULÉE 195

Tres piezas de hotcakes con berries, bañadas en nuestra salsa original de cajeta, compota de plátano especiado, 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 de masala, servido con una salsa de frutos rojos, crujiente de tocino, ralladura de limón, crumble y frutos rojos frescos.

KEKIS DE CHOCOLATE Y NARANJA 165

Crepas enrolladas rellenas de crema de queso con notas de naranja confitada y chocolate oscuro. Bañadas con leche condensada, pedacitos de chocolate y berries.

BLISS BOWL 165

Fruta detemporada, miel, nibs de cacao y trozos de chocobanana. Fresco y nutritivo.

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*

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.

ESPAQUETI 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 peperoni 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.

Mazatlán - Colorado Springs



✱ MIMOSAS ✱

(Blanco Espumoso + Jugo de Fruta)

- Naranja 160
- Frambuesa 160
- Maracuyá 160

✱ LOS SPRITZ ✱

APEROL - Vino espumoso, agua mineral. 180

FLOWER SPRITZ - St. Germain, espumoso, bitter de lavanda, menta, mineral. 260

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

✱ CON TINTO ✱

CLERICOT - Naranjada mineral, manzana, lambrusco. 165

TINTO DE VERANO - Limonada mineral, lambrusco. 220

FRESH BERRIES - Frappé de vino tinto, frutos rojos y hierbabuena. 165

✱ DIGESTIVOS ✱

LATTE CON PIQUETE - Latte, frío o caliente y Baileys. 175

CHOCOLATE CON PIQUETE - Con leche, frío o caliente con Kahlua, canela y bombones. 175

CARAJILLO - Licor 43 y espresso. 175

MEZCALILLO - Mezcal, espresso, bitter de naranja. 175

MEXICHA! SUCIO - Un original. Cold brew, mezcal, bitter de cardamomo, jarabe de especias y almendras tostadas. 175

✱ 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 - Romero, láminas de jengibre, pimienta rosa. 185

PERFECT SERVED BOMBAY - Blue berry, fresa, romero. 195

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

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

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



ORIGINALES DE LA CASA

195 c/u

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

OSO - Whisky bourbon, crema de cacahuete, coldbrew, 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

115 c/u

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

BERRY PEACH - Frutos rojos, durazno, limón y un toque de agua mineral y tónica.

NIMBO - Oolong Litchi, limón, pepino, jarabe de especias y agua mineral.

✱ LAS CHELAS ARTESANALES ✱

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

✱ 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.

☼ BARRA DE ESPRESSO ☼

- Espresso **47**
 - Americano **57**
 - Cappuccino **69**
 - Latte **69**
- Flat White **61**
 - Macchiato **57**
 - Mocha **71**
 - Café de Olla **61**

☼ BREW BAR ☼

- Chemex **96**
 - V60 **96**
 - Origami **96**
- Aeropress **96**
 - Prensa Francesa **96**
 - Cold Brew **71**

☼ BARRÁ FRÍA DE CAFÉ ☼

- Latte Helado **78**
 - Latte Frappé **78**
 - Affogato **76**
 - Mocha Frappe **90**
- Mocha Frío **88**
 - Americano Helado **60**
 - Frappe de la Olla **80**
 - 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

OOLONG 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

EXTRAS

Leche. **16**

Leche de soya, coco o almendra. **19**

Esencia de vainilla, caramelo, almendra, coco, menta, lavanda, rosas o cajeta. **20**

Shot extra de espresso. **20**

Nieve. **40**

Frappé. **12**

☼ CON JUGO ☼

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

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

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

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 cacahuete 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 - Plátano, dátil, crema de cacahuete, cacao y leche de almendra. **93**

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

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

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

LIMONADAS ORIGINALES

- Tradicional con Bluebutterfly **60**
 - De Rosas **75**
 - Goji Berry **75**
 - Flamingo **75**
- Limón Menta **75**
 - Lavanda **75**
 - Durazno y Miel **75**
 - Ginger Ale Casero **75**

SHAKES

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

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

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

KALPICO. **85**

TARO. **85**

