



TOTEM

Mazatlán - MX
Colorado Springs - USA

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

OMELETTES Y HUEVOS

OMELETTE DE LA CASA.....195

Bañado en salsa verde, roja o suiza. Relleno de queso gratinado y proteína a elegir entre chorizo, champiñones, espinacas o jamón. Acompañado de papas cambray, frijoles y pan de masa madre.

OMELETTE VERDE.....195

De claras con espinaca, relleno de queso panela y esquites. Aguacate fresco, queso feta y semillas de calabaza tostadas. Acompañado de ensalada de arúgula y espinaca baby. Servido con papas cambray y pan de masa madre.

OMELETTE DE CHILAQUILES.....195

Relleno de chilaquiles con queso gratinado, bañado en salsa suiza. Acompañado de frijoles refritos y papas cambray.

HUEVOS BENEDICTINOS.....190

Muffin untado con queso crema, pechuga de pavo, aguacate y huevos pochados bañados en salsa holandesa y pistache. Acompañado de papitas cambray.

BENEDICTINOS Mx.....190

Muffin untado con frijoles, costra de queso, chorizo y aguacate. Salsa holandesa de chipotle y esquites. Acompañado de papas cambray.

CON PAN

BRIOCHE DE HUEVO.....220

Sándwich ligeramente tostado, relleno de huevo revuelto con queso cheddar, tocino crujiente, cebollín fresco y aderezo cremoso de chipotle. Servido con papas cambray.

SÁNDWICH MÉLIE.....215

Croissant relleno de pechuga de pavo, tocino, queso gratinado, lechuga, tomate y aderezo de chipotle. Costra de queso por fuera y acompañado de papas a la francesa.

TOSTA VERDE.....195

Pan de masa madre con puré de aguacate, queso feta. Con champiñones al ajillo, tomates cherry, conserva de hinojo, semillas tostadas, espinaca baby y arúgula. Con limón amarillo en conserva, queso feta y un huevo estrellado.

COMBINACIONES

MIGAS CON CHORIZO.....225

Huevos revueltos con chorizo y migas crujientes bañadas en salsa de chorizo. Con queso cotija, crema, cilantro y cebolla. Acompañado de un tamal de elote, panela asada y cebolla cambray.

DE LA MILPA.....225

Tamal de elote bañado en salsa verde y esquites, con un huevo al gusto, papitas cambray, frijoles refritos y chilaquiles rojos.

DEL GRANJERO.....225

Salchicha polaca, dos huevos al gusto, papitas cambray, champiñones al ajillo y un bisquet con mermelada y queso crema.

SINALOENSE.....225

Chorreada con queso gratinado, chilorio de la casa, dos huevos al gusto, frijoles refritos y queso panela.

DEL PUERTO.....235

Camarón ranchero acompañado de chilaquiles suizos, frijoles refritos y un huevo estrellado.

HUEVOS NORTEÑOS.....225

Dos tostadas con frijoles, jamón y huevo estrellado, bañadas en salsa ranchera. Acompañadas de machaca a la mexicana y frijoles refritos.

BISTECK RANCHERO.....225

Acompañado de chilaquiles en salsa poblana, huevo estrellado, frijoles refritos y chile toreado.

Síguenos en
@totembarriomx
@totemcosprings

ESPECIALES DE SIEMPRE

HUEVOS TURCOS.....195

Dos huevos pochados sobre yogurt griego especiado, conserva de limón e hinojo, queso feta, mantequilla alepo, pimienta roja asado en conserva y hierbas frescas. Servidos con pan de masa madre.

BURRO XL DE CHICHARRÓN.....210

Tortilla de harina con costra de queso. Relleno de huevo revuelto con chicharrón prensado y papa. Acompañado de frijoles refritos y salsa verde.

HUARACHE DE CHICHARRÓN.....195

Con frijoles refritos, chicharrón prensado gratinado y cebolla encurtida. Acompañado de cebolla y papa cambray con chile toreado.

TACOS DOFADOS.....210

Rellenos de camaron ranchero con papa, sobre frijoles refritos, vegetales, consomé de tomate y salsa verde.

LAS ENCHILADAS.....185

Verdes, rojas, poblanas, suizas o de mole, sobre frijoles refritos con cebolla encurtida, queso y crema. Relleno a elegir entre champiñón, pollo o panela.

LOS CHILAQUILES.....155

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.

LOS DULCES

PAN FRANCES DE 3 LECHE.....195

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

HOT CAKES DE PLÁTANO.....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 hot cakes bañados en salsa de frutos rojos con chispas de chocolate oscuro y crema de vainilla.

PAN FRANCÉS DE FRUTOS ROJOS.....195

Brioche caramelizado con azúcar masala servido con salsa de frutos rojos, ralladura de limón, crumble y frutos rojos frescos.

DESAYUNO INFANTIL

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

165

EXTRAS

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

UN MENSAJE DE NUESTRA COCINA

Nuestro menú está elaborado con mucho amor, intención y atención al detalle. Cada platillo está diseñado para disfrutarse tal como es, como parte de la experiencia completa de Totem. Por ello, las modificaciones se limitan únicamente a retirar ingredientes específicos. Gracias por su comprensión y por confiar en nuestro trabajo.



ENTRADAS

ROLLOS VIETNAMITAS 230
Mezcla de vegetales, salsa de cacahuate, ponzu y aderezo herbal de maracuyá y mango. Agrega la proteína de tu elección con costo extra.

AGUACATE SOCIAL CLUB 200
Guacamole, bastones de pepino con chile y limón, cebolla encurtida, frijoles refritos, chicharrón de cerdo y totopos. Agrega la proteína de tu elección con costo extra.

FRIJOLES CON VENENO 190
Frijoles machacados y cremosos con carne de cerdo en adobo especiado y chile toreado. Se acompañan con totopos crujientes y tortilla de harina caliente.

PACIFIC CRUNCH 190
Tostadas (2) con atún fresco, guacamole, salsa de ajonjolí, jengibre y cebolla crujiente.

CEVICHE DEL PACÍFICO 230
Camarón y atún frescos en leche de tigre, aguacate, pico de gallo tropical de mango, cebolla morada y pepino.

ENSALADAS

MISS THAI 260
Tiras de pollo empanizadas en panko, bañadas en aderezo de chile dulce sobre mix de hojas verdes, pepino, edamame, cacahuate tostado, papaya en yuzu, aderezo herbal de maracuyá y mango.

DEL BOSQUE 240
Jamón serrano sobre arúgula y mix de lechugas con tomate cherry, frutos rojos, manzana verde, almendras, queso de cabra y vinagreta balsámica.

TACOS

TACOS ENCOSTRADOS DE CAMARÓN (3) ... 230
Costra de queso rellena de camarón ranchero, sobre tortilla de maíz hecha a mano, con aderezo de chipotle, cebolla encurtida y cilantro fresco.

TACOS DE RIB EYE (3) 245
Tortilla de maíz hecha a mano, con costra de queso, aguacate, láminas de ribeye con mantequilla de miso, esquites y cebolla asada.

TACO PIRATA MAR Y TIERRA 250
De tortilla de harina. Alambre de camarón y arrachera, frijoles refritos, salsa de aguacate y chile toreado.

PASTAS

GREEN GODDESS PAPPARDELLE 270
Brocheta de camarones al chipotle a la parrilla, sobre pasta pappardelle bañada en cremosa salsa de pepitas de calabaza. Con parmesano y esquites.

RIGATONI FUEGO 250
Arrachera a la parrilla sobre rigatoni en cremosa salsa de chiles secos, con parmesano y albahaca fresca.

FUERTES

STEAK SANDWICH 260
Pan de masa madre relleno de arrachera marinada, queso maasdam, mayonesa de salsa macha, puré de aguacate y cebolla caramelizada. Acompañado de papas a la francesa con aderezo ranch.

MISO-MACHA RIB EYE 420
350 g. Marinado en mantequilla de miso, asado a la parrilla y bañado en chimichurri de cilantro con epazote. Acompañado de papas cambay salteadas en aceite de salsa macha.

HAMBURGUESAS

TOTEM BURGER 250
Dos carnes de top sirloin con queso Chihuahua gratinado, tocino, champiñones al ajillo, lechuga, tomate, pepinillos, aderezo ranch y mayonesa de salsa macha. Acompañada de papas a la francesa.

UMAMI BURGER 250
Carne de top sirloin con tocino crujiente, queso cheddar fundido, salsa umami de la casa, cebolla caramelizada, crema de cacahuate y pepinillos. Acompañada de papas a la francesa.

LA MÁS SMASH 250
Tres jugosas carnes de Top Sirloin, queso cheddar gratinado, tocino, guacamole y salsa especial. Acompañada de papas a la francesa.

PIZZAS

PEPPERONI CLASSIC 290
Salsa pomodoro, pepperoni y queso.

CUATRO QUESOS 310
Mozzarella, parmesano, chihuahua y maasdam con reducción balsámica y orégano fresco.

CHARCUTERÍA CALIENTE 320
Salchicha polaca, salami, jamón serrano, queso feta, cebolla caramelizada y arúgula.

LA MEXICANA 290
Esquites, chorizo, cebolla, jalapeño y aderezo de chipotle.

MARGARITA 270
Salsa pomodoro, mozzarella, tomate y albahaca.

MEDITERRÁNEA 310
Jamón serrano, pimientos, aceitunas, tomate cherry, champiñones, cebolla morada, queso feta y parmesano.

AGREGA TU PROTEÍNA FAVORITA

Camarón, Arrachera o Chicharrón de Atún 80
Pechuga de Pollo 55
Chicharrón de Rib Eye 95



UN MENSAJE DE NUESTRA COCINA
Nuestro menú está elaborado con mucho amor, intención y atención al detalle. Cada platillo está diseñado para disfrutarse tal como es, como parte de la experiencia completa de Totem. Por ello, las modificaciones se limitan únicamente a retirar ingredientes específicos. Gracias por su comprensión y por confiar en nuestro trabajo.

Síguenos en
@totembarriomx
@totemcosprings

DE BEBER

ESPRESSO BAR

ESPRESSO.....	47
AMERICANO.....	57
CAPUCCINO.....	69
LATTE.....	69
FLAT WHITE.....	61
MACCHIATO.....	57
MOCHA.....	71
CAFE DE LA OLLA.....	61

BREW BAR DRIP

CHEMEX.....	96
V60.....	96
ORIGAMI.....	96
INMERSIÓN	
AEROPRESS.....	96
FRENCH PRESS.....	96
COLD BREW.....	71

BARRA FRÍA DE CAFÉ

LATTE HELADO.....	78
LATTE FRAPPE.....	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

HERBALES

GOJI BERRY	85
Hibiscus, escaramujo, flores de malva y litchi.	85
TOTAL DETOX	85
Albahaca, menta, mirto y limón.	85
SHOT DE JENGIBRE	85
Con limón y miel.	85
MANZANILLA LAVANDA	85

TÉ & ELIXIR BAR

VERDE MANGO - Té verde, mango y cardamomo	85
SENSEI - Té verde, lavanda, arroz tostado, frutos rojos, palomitas y esencia de pepino.	85
PINK ZAKURA - Té verde y cereza japonesa.	85
IN THE MOODM - Té fermentado, naranja, fresa y vainilla.	85
MATCHA CEREMONIAL	85
OOLONG LITCHI - Té fermentado con notas de litchi.	85
EARL GREY - Té negro con bergamota.	85

TISANAS

Caliente 75, Frío 85, Frappé 95

GUASAVE - Litchi con pétalos de rosa.	75
JOCOTEPEC - Frutos rojos del bosque.	75
LA HUERTA - Frutos exóticos.	75
IXIL - Fresa, kiwi y arándano.	75

CON JUGO

JUGO JADE.....	75
Espirulina, manzana, pepino, apio, espinaca, menta, limón, naranja y miel.	75
JUGO ALFA.....	75
Piña, naranja, apio, alfalfa, jengibre y miel.	75
BERRY JUICE.....	75
Naranja, berries, jengibre y menta.	75
NARANJA, ZANAHORIA Y JENGIBRE.....	75
JUGO DE NARANJA.....	75
NARANJADA.....	67

FRAPPÉS

VENADO	90
Cocorchata, cajeta y suaves.	90
MINT CHOCOLATE	90
Chocolate semiamargo y menta.	90
COOKIES AND CREAM	90
Oreo y chocolate.	90
PINADA	90
CARAMELO SALADO	90
Espresso, caramelo salado, pretzel.	90
MAZAPAN	90
Crema de cacahuate y mazapán.	90

SMOOTHIES

LASSI DE BERRIES	89
LASSI DE DURAZNO, MANGO, FRESA Y NUEZ	89

DAIRY FREE

CHOCO YOGUI.....	93
Plátano, dátil, crema de cacahuate, cacao y leche de almendra.	93
MANGO PEACH.....	93
Mango, dátil, durazno y leche de coco.	93
CHANGO AMARILLO.....	87
Plátano, mango, limón y miel.	87
TORTUGA.....	79
Pepino, limón y tajín.	79

LIMONADAS ORIGINALES

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

SHAKES

CHOCOMILK DEL MERCADO.....	75
En las rocas.	75
COCORCHATA.....	70
La tradicional bebida callejera al estilo Tótem.	70
KALPICO.....	85
TARO.....	85

EXTRAS

Leche.....	16
Leche de soya, coco, avena o almendra.....	19
Shot extra de espresso.....	20
Nieve.....	40
Frappé.....	12
Esencia de vainilla, caramelo, menta, lavanda, litchi o cajeta.....	20

EL ARTE DE BRINDAR

MIMOSAS

Blanco Espumoso + Jugo de Fruta

NARANJA	150
MARACUYA	150
FRAMBUESA	150

LOS SPRITZ

APEROL	185
Vino espumoso, agua mineral.	185
FLOWER SPRITS	185
St. Germain, espumoso, bitter de lavanda, menta, agua mineral.	185
GARDEN SPRITS	185
St. Germain, bitter de toronja, puré de frambuesa, albahaca, espumoso y agua mineral.	185

CON TINTO

CLERICOT	165
Naranjada mineral, manzana y lambrusco	165
TINTO DE VERANO	165
Limonada mineral y lambrusco	165
FRESH BERRIES	165
Frappé de vino tinto, frutos rojos y hierbabuena	165

DIGESTIVOS

LATTE CON PIQUETE	165
Latte, frío o caliente y Baileys	165
CHOCOLATE CON PIQUETE	165
Con leche, frío o caliente con Kahlua, canela y bombones.	165
CARAJILLO	165
Licor 43 y espresso	165
MEZCALILLO	165
Mezcal, espresso, bitter de naranja.	165
MEXICHAI SUCIO	165
Un original. Cold brew, mezcal, bitter de cardamomo, jarabe de especias y almendras tostadas.	165

LOS CLÁSICOS

MARGARITA	175
MARTINI	175
NEGRONI	175
PIÑA COLADA	175
MOJITO TRADICIONAL	175
ESPRESSO MARTINI	175

GIN TONICS

PERFECT SERVED TANQUERAY	185
Romero, láminas de jengibre, pimienta rosa	185
PERFECT SERVED BOMBAY	185
Blueberry, fresa, romero.	185
PINK TONIC	185
Gin Roku, bitter de toronja, shrub de frutos rojos, vino rosado, mineral.	185

MOCKTAILS

BUDA - Calpis, yuzu, té verde y agua mineral.	130
KALDI - Cold brew, limón, naranja, miel de abeja y agua mineral.	130
SELVA - Maracuyá, limón, menta, tisana de frutos exóticos, agua tónica y agua mineral.	130
BERRY PEACH - Frutos rojos, durazno, limón, agua mineral y tónica.	130
NIMBO - Oolong litchi, limón, pepino, jarabe de especias y agua mineral.	130

Hazlo cocktail agregándole piquete.
pregúntale a tu mesero@.

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

MOJITOTEM - Ron blanco, bitter angostura, hierbabuena, tisana de frutos exóticos.	195
OSO - Whisky bourbon, crema de cacahuate, cold brew, miel de abeja.	195
MARGARITA DE MARACUYÁ - Tequila, Cointreau, maracuyá y limón.	195
CUMBIA DE AGAVE - Tequila, bitter de toronja, shrub de piña, jarabe de pepino, hierbabuena, sal de cítricos.	195
DRAGÓN - Ginebra Roku, bitter de lavanda, yuzu, jarabe de oolong, miel de abeja.	195
MEZCALITA DE PIÑA - Mezcal, Cointreau, jarabe de piña y limón.	195
JAGUAR - Mezcal, Aperol, jarabe de maracuyá y jengibre, vino blanco espumoso.	195
FLOR DEL SUR - Mezcal, licor Ancho Reyes, jarabe de piña, infusión de jamaica, sal de jamaica y chile.	195

LAS CHELAS

TRES ISLAS...105	105
IPA, porter, Scottish	105
WENDLANDT... 120	120
Foca parlante Stout	Vaquita Marina pale Ale
Harry potter Red Ale	perro del Mar IPA
Veraniega Mexicana Ale	
CERVERGERÍA COLIMA...110	110
Colimita (Lager), Piedra Lisa (Session IPA)	
NACIONALES	
CORONA, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT ... 48	48
MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO ... 65	65