



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 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 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 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

OMELETTES 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 Arte de Brindar

MIMOSAS

160c/u

(Blanco Espumoso + Jugo de Fruta)

Naranja, Maracuyá o Frambuesa

LOS SPRITZ

APEROL180
Vino espumoso, agua mineral

FLOWER SPRITZ260
St. Germain, vino espumoso, bitter de lavanda, menta y agua mineral

GARDEN SPRITZ220
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
- Negroni 220
- Piña Colada 185
- Martini 220
- Mojito Tradicional 170
- Espresso Martini 220
- Naked and Famous 185

GIN TONICS

PERFECT SERVED TANQUERAY185
Romero, láminas de jengibre, pimienta rosa

PERFECT SERVED BOMBAY195
Blueberry, fresa, romero.

PERFECT SERVED HENDRICKS220
Pepino, manzana, piel de limón amarillo.

PINK TONIC210
Gin Roku, bitter de toronja, shrub de frutos rojos, vino rosado, mineral.

GIN TÓTEM195
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 Light48

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

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 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.....93
Plátano, dátil, crema de cacahuete, 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.

COCO HORCHATA.....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