

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DE LA COMIDA

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER

TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ANTOJITOS:

| | |
|--|----------|
| Totopos y pico de gallo (con o sin chile serrano) | \$44.00 |
| Guacamole, se sirve con queso tipo soperero (con o sin chile serrano) | \$118.00 |
| CHALUPITAS (2) con frijoles, queso Oaxaca y pico de gallo (con o sin chile serrano) | \$86.00 |
| SOPES (3) con pollo o nopales y a escoger con frijoles, salsa de tamarindo o mole | \$116.00 |
| ENFRIJOLADAS (3) Rellenas de pollo, queso panela o huevo revuelto, servidas con salsa de frijol y hoja santa, con guarnición de jitomate, aguacate, epazote, crema acidificada y queso tipo soperero | \$122.00 |
| ENCHILADAS (3) Rellenas de pollo o queso panela y a elegir con mole, salsa verde o roja, servidas con frijoles y pico de gallo (con o sin chile serrano), decoradas con cebolla, queso tipo soperero y crema acidificada | \$122.00 |
| Chile poblano capeado y relleno de queso Oaxaca, granola de la casa y elote en grano, servido con frijoles de la olla y arroz integral, decorado con crema acidificada, salsa verde y roja | \$136.00 |
| TOSTADAS (2) de pescado salteado con cebolla, servidas con piña, rábano, brotes de girasol y chile serrano | \$116.00 |
| DOBLADAS (3) rellenas de camarones al ajillo y frijoles refritos, servidas con ensalada de nopales | \$116.00 |
| Nopal asado con queso panela, cebolla, epazote y salsa de chile pasilla, acompañado de arroz integral | \$122.00 |

SOPAS Y CREMAS:

| | |
|---|---------|
| Caldo de pollo estilo tlalpeño con pollo deshebrado, zanahoria, chayote, chipotle, garbanzo, epazote y aguacate | \$88.00 |
| Caldo de pollo con jitomate y juliana de tortilla frita, queso panela, aguacate, cilantro y aceite de chile pasilla | \$88.00 |
| Crema de chile poblano con queso panela, grano de elote y trozos de chile poblano | \$88.00 |
| Crema de frijol servida con queso Oaxaca y juliana de tortilla frita | \$88.00 |

ENSALADAS:

| | |
|--|----------|
| De pescado en tiras sobre lechugas finas, jitomate, pepino y germinados con aderezo de yogur y eneldo | \$176.00 |
| De atún asado sobre lechugas finas, jitomate cherry, semilla de girasol tostada y cebolla morada con aceite de oliva y vinagre balsámico | \$168.00 |

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

De brochetas de pollo marinado sobre lechugas finas, rábano, semilla de calabaza y zanahoria con vinagreta de miel, servida con aderezo de cacahuate \$146.00 |

De espinacas y lechugas finas con nuez, manzana, brócoli, uva pasa, trozos de cacao y aderezo de queso azul \$146.00 |

De queso Oaxaca, jamón de pavo, lechugas finas, jitomate, aguacate, grano de elote, cebolla, tiras de tortilla fritas y aderezo de cilantro \$146.00 |

De quinoa con lechugas finas, germinados, garbanzos, semilla de girasol, jícama, aguacate, zanahoria, frijol y vinagreta de limón \$158.00 |

TORTAS:

(Se acompañan de frijoles de la olla)

Vegetariana: con aceite de oliva, nopales, champiñones, chaya, queso panela, jitomate, cebolla frita y aguacate \$118.00 |

De pechuga de pavo cocida: con mantequilla, frijoles, jitomate, cebolla y aguacate acompañada de rajas de chile jalapeño \$132.00 |

De pescado empanizado: con mayonesa, pepino, lechuga, jitomate, perejil y mostaza \$138.00 |

De pechuga de pollo a la plancha: con mantequilla, jitomate, cebolla, pepino, cilantro y aguacate \$124.00 |

De jamón de pavo y queso tipo manchego: con mayonesa, cebolla, jitomate, germinados, aguacate y lechuga \$114.00 |

De atún en adobo de chile guajillo, preparado a la plancha, y servida con aguacate, germinado de alfalfa y cebolla de cambray \$144.00 |

Bastones de camote frito con sal de mar y pimienta negra \$58.00 |

PLATOS FUERTES

Camarones en crema de cilantro con chile serrano, al ajillo o al mojo de ajo, guarnición de papa cambray salteada en mantequilla y perejil, ensalada de jitomate, cebolla morada y pepino con vinagreta de aceite de oliva y orégano \$202.00 |

Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo, guajillo o a la veracruzana, servido con arroz blanco y calabaza criolla en salsa de jitomate y ensalada verde \$208.00 |

Filete de atún a la plancha, al mojo de ajo o con salsa de jamaica, servido con puré de camote y ensalada de lechugas finas, pepino, jitomate uva, aceituna negra y vinagreta de albahaca y aceite de oliva \$216.00 |

Pechuga de pollo a la plancha o empanizada, acompañada de arroz blanco y chayote con zanahoria salteados con mantequilla \$188.00 |

Pechuga de pollo con mole casero estilo poblano, acompañada de arroz blanco y ensalada de nopales con cebolla, cilantro, jitomate y orégano \$194.00 |

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS SE DESINFECTAN
PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN PROPINA

Comidas

