

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DEL DESAYUNO

Para opciones veganas y vegetarianas pregunte al encargado
FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER
TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ENSALADA DE FRUTAS:

Con yogur y granola \$98.00
Con queso cottage \$98.00

AVENA:

Cocida con leche o agua, servida con yogur, frutas y granola \$98.00

BOWL DE QUINOA:

Quinoa cocida en té de canela, servida con fresas, moras, plátano, nuez, almendras, trozos de cacao y coco rallado \$148.00

HUEVOS (2):

(Todos los huevos (excepto motuleños) se acompañan de frijoles de la olla)

Revueltos o fritos naturales \$98.00

A escoger con: chaya, champiñones, espinacas, nopales, rajas poblanas, papa, jamón de pavo, queso Oaxaca o requesón con epazote \$108.00

Claros con ejotes y jitomate, acompañadas con ensalada de quinoa, brotes y lechugas finas, vinagreta de naranja, jengibre y aceite de oliva \$138.00

A la mexicana con chile xcatic \$108.00

Estrellados sobre arroz integral servidos con plátano macho frito \$108.00

Huevos motuleños con jamón de pavo, chícharos y salsa de jitomate, acompañados de plátano macho frito \$108.00

Huevos tirados (con frijol de la olla, chipotle y epazote) \$108.00

Omelette al gusto \$108.00

Rancheros \$108.00

Orden de frijoles refritos con totopos y tiras de queso panela fresco. \$62.00

Orden de plátano macho frito acompañado de crema acidificada y queso sopero \$62.00

EMPANADAS (3):

(Se acompañan de frijoles de la olla y pico de gallo (con o sin chile)) \$106.00

A escoger con: queso Oaxaca, chaya, champiñones, nopales, rajas poblanas, papa o requesón con epazote

CHILAQUILES:

Naturales, con 2 huevos o con pollo:
(Se sirven con crema acidificada, cebolla, cilantro, queso sopero y aguacate)

Con salsa de chile cascabel tatemado y tomate verde \$118.00

Con salsa de chile chipotle y jitomate \$118.00

Con salsa de chile xcatic y tomate verde \$118.00

Con salsa de chile morita y jitomate \$118.00

Con salsa de chile pasilla y tomate verde \$118.00

Con salsa de chile ancho y tomate verde \$118.00

Con salsa de recado rojo, servidos con cebolla morada y chile habanero \$118.00

CREPAS SALADAS (3):

(Se sirven con salsa cremosa de chile poblano y se acompañan de frijoles de la olla y pico de gallo (con o sin chile serrano))

De rajas de chile poblano, cebolla y pollo deshebrado \$112.00

De chaya y queso panela \$112.00

De champiñones y queso crema \$112.00

De nopales, jitomate y cebolla \$112.00

De jamón de pavo y queso manchego \$112.00

MOLLETES (4):

Pan integral con frijoles refritos y queso tipo manchego gratinado, acompañados de salsa pico de gallo (con o sin chile serrano) \$96.00

Con chaya, nopales, rajas, champiñones, pollo deshebrado o jamón de pavo \$122.00

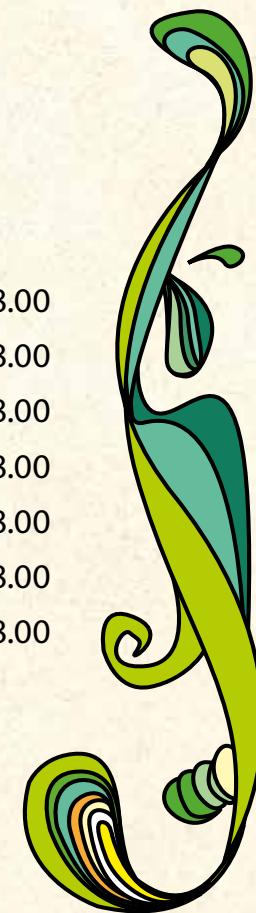
CREPAS DULCES (3):

De fruta mixta o plátano con yogur, granola y miel \$112.00

De crema de avellana con chocolate, miel o compota de fruta hecha en casa, decoradas con amaranto y miel \$96.00

PAN FRANCES (3):

Elaborado con pan integral, servido con mantequilla y compota de ciruela \$122.00



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

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



Desayunos