

Desayunos

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DEL DESAYUNO

FAVOR DE COMUNICAR AL ENCARGADO EN TURNO CUALQUIER TIPO DE ALERGIA Y/O RESTRICCIÓN ALIMENTICIA

ENSALADA DE FRUTAS:

Natural, con yoghurt y granola o con queso cottage \$ 118.00

AVENA:

Cocida con leche o agua, servida natural o con yoghurt, frutas y granola \$ 124.00

BOWL DE QUINOA:

Quinoa cocida en té de canela, servida con fresas, moras, plátano, nuez, almendras, trozos de cacao y coco rallado \$ 162.00

HUEVOS (2):

El huevo es de libre pastoreo.

Los platillos se acompañan de frijoles de la olla (excepto motuleños)

Revueltos o fritos naturales \$ 108.00

A escoger con: chaya, champiñones, espinacas, nopales, rajas poblanas, papa, jamón de pavo, queso Oaxaca o requesón con epazote \$ 124.00

A la mexicana con chile xcatic \$ 124.00

Huevos motuleños con jamón de pavo, chícharos y salsa de jitomate, acompañados de plátano macho frito \$ 124.00

Omelette al gusto \$ 124.00

Rancheros \$ 124.00

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 serrano)

A escoger con: queso Oaxaca, chaya, champiñones, nopales, rajas poblanas, papa ó requesón con epazote \$ 120.00





CHILAQUILES:

\$ 138.00

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

Con salsa de chile chipotle y jitomate

Con salsa de chile xcatic y tomate verde

Con salsa de chile morita y jitomate

Con salsa de chile ancho y tomate verde

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

CREPAS SALADAS (3):

\$ 142.00

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

Chaya y queso panela

Champiñones y queso crema

Nopales, jitomate y cebolla

Jamón de pavo y queso tipo manchego

MOLLETES (4):

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

\$ 114.00

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

\$ 128.00

CREPAS DULCES (3):

De fruta mixta o plátano con yoghurt, granola y miel

\$ 128.00

De Nutella, miel o compota de fruta hecha en casa, decoradas con amaranto y miel

\$ 118.00

PAN FRANCES (3):

Elaborado con pan integral, servido con mantequilla y compota de ciruela

\$ 138.00