



DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada a elección (V, Veg, GF)
 Muesli de avena (V, Veg)
 Muesli de quinoa (V, Veg, GF)
 Waffles con harina integral (V, Veg)
 Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)
 French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)
 French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)
 Yogurt de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)
 Yogurt de coco (V)
 Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)
 Omelette vegetariano (Veg)
 Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)
 Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)
 Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)
 Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

Panes Terrenal por Swiss Gourmet recién horneados

Postres:

Tarta de Chocolate | [Pay Tricolor de Chocolate](#)
 Pay Tricolor de Frutos Rojos | [Pay Tricolor de Limón](#) | [Pay Tricolor de Moras](#) | [Pay de Chocolate con Mazapán](#) | [Pay de Frutos Rojos con Mazapán](#) | [Pay de Limón con Mazapán](#)
 Pay de Moras con Mazapán | [Muffin de Zanahoria sin Gluten](#) | [Muffin de Zanahoria sin Gluten Vegano](#) | [Nieve Keto de Chocolate y Coco](#) | [Esquimal Keto de Chocolate y Coco](#)

Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja de maíz
 Pollo, Cerdo, Avestruz, Res, Frijoles, Verduras, Acelgas, Portobello con Elote, Rajas de Chile Poblano

Frijoles

Frijoles para llevar
 Frijoles refritos (molidos)
 Frijoles enteros
 Medio litro y litro

EL HORARIO DE COMIDA ES DE 12:00PM A 3:30PM

COSTO \$190

Debido a la naturaleza orgánica y agroecológica de nuestros ingredientes y para asegurar su frescura y calidad, este menú puede variar un poco a la hora de servirse
Para opción vegetariana/vegana, vea el Menú Vegetariano/Vegano

LUNES

Caldo de cebolla caramelizado
 Tortitas de pollo con kimchi y *gochugaru*
 Ensalada de verdes mixtos con espiral de zanahoria y semilla de girasol tostado
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de calabacita con poblano
 Milanesa de res crujiente con ajonjolí y mantequilla de mango fermentado
 Arroz integral con cilantro fresco
 Ensalada de verdes mixtos con gajos tomate balsámico al horno
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de tomate y elote con totopo crujiente flotante
 Filete de pescado con lenteja en salsa verde
 Ensalada de verdes mixtos con espiral fino de jícama y chucrut dorado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Crema de vegetales mixtos con pesto de albahaca fresca
 Chile poblano relleno de res en salsa de nogada con granada fresca
 Ensalada de verdes mixtos con láminas de zanahoria y calabacita en vinagreta al membrillo
 Agua de jamaica con guayaba

VIERNES

Caldo de *pasta e fagioli* con acelgas
 Camarones en mole de guayaba
 Ensalada de arúgula con espinaca *baby* con vinagreta sorpresa
 Agua de la imaginación de Maru



MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada a elección (V, Veg, GF)
 Muesli de avena (V, Veg)
 Muesli de quinoa (V, Veg, GF)
 Waffles con harina integral (V, Veg)
 Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)
 French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)
 French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)
 Yogurt de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)
 Yogurt de coco (V)
 Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)
 Omelette vegetariano (Veg)
 Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)
 Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)
 Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)
 Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

Panes Terrenal por Swiss Gourmet recién horneados

Postres:

Tarta de Chocolate | [Pay Tricolor de Chocolate](#)
 Pay Tricolor de Frutos Rojos | [Pay Tricolor de Limón](#) | [Pay Tricolor de Moras](#) | [Pay de Chocolate con Mazapán](#) | [Pay de Frutos Rojos con Mazapán](#) | [Pay de Limón con Mazapán](#)
 Pay de Moras con Mazapán | [Muffin de Zanahoria sin Gluten](#) | [Muffin de Zanahoria sin Gluten Vegano](#) | [Nieve Keto de Chocolate y Coco](#) | [Esquimal Keto de Chocolate y Coco](#)

Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja de maíz
 Pollo, Cerdo, Avestruz, Res, Frijoles, Verduras, Acelgas, Portobello con Elote, Rajas de Chile Poblano

Frijoles

Frijoles para llevar
 Frijoles refritos (molidos)
 Frijoles enteros
 Medio litro y litro

EL HORARIO DE COMIDA ES DE 12:00PM A 3:30PM

Menú Vegetariano/Vegano

COSTO \$180

Debido a la naturaleza orgánica y agroecológica de nuestros ingredientes y para asegurar su frescura y calidad, este menú puede variar un poco a la hora de servirse

Veg = Vegetariano
 V = Vegano
 GF = Gluten Free

LUNES

Caldo de cebolla caramelizado
 Tortitas de camote con kimchi y *gochugaru* (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con espiral de zanahoria y semilla de girasol tostado
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de calabacita con poblano
 Pasta del día con chícharo y hojas de espinaca con mantequilla de mango fermentado (V, GF)
 Arroz integral con cilantro fresco
 Ensalada de verdes mixtos con gajos tomate balsámico al horno
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de tomate y elote con totopo crujiente flotante
 Tomate al horno relleno de quinoa con verdura y lenteja en salsa verde (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con espiral fino de jícama y chucrut dorado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Crema de vegetales mixtos con pesto de albahaca fresca
 Chile poblano relleno de lenteja y espinaca en salsa de nogada con granada fresca (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajas de zanahoria y calabacita en vinagreta al membrillo
 Agua de jamaica con guayaba

VIERNES

Caldo de *pasta e fagioli* con acelgas
 Empanada de camote con mole de guayaba (V, GF)
 Ensalada de arúgula con espinaca *baby* con vinagreta sorpresa
 Agua de la imaginación de Maru