



DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)

Muesli de avena (V, Veg)

Granola con yogurt, leche de coco
o almendra (V, Veg)

Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)

French Toast, tradicional brioche
con huevo (Veg)

French Toast, sin huevo y sin lácteos (V)

Chorizo norteño

Atropellado de avestruz

Chilaquiles divorciados (V, Veg)

Huevos estrellados en dos salsas

Huevos al gusto

Polenta frita con su salsa (V, Veg)

Enchiladas de pollo

Tés variados

Café: espresso, regular, capuccino

Café de mojote (sin cafeína)

Jugos variados

Smoothies variados

Panes La Boulange Paisana recién horneados

Postres:

Pastel de coco \$300 | *Pastel de Manzana* \$280

Pastel de Nuez de la India \$400 | *Pastel de*

Zanahoria \$280 | *Pastel de Zanahoria (GF)* \$380

Tarta de Chocolate \$300 | *Tiras de Chocolate*

Envinado \$25 | *Trufas de Nuez con Chocolate* \$32

Trufas de Mantequilla de Cacahuete con

Chocolate \$32 | *Nieves - Coco, Vainilla, Chocolate,*

Fresa, Mora Azul, Berries Mixtas o

Mango \$55 pesos el medio litro, \$100 el litro

Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja de maíz

de pollo, res, cerdo, queso o verduras

\$60 la media docena, \$120 la docena

acelgas, rajas o frijoles

\$60 la media docena, \$105 la docena

Frijoles

Frijoles para llevar

Frijoles moros refritos

\$29 el medio litro, \$58 el litro

Frijoles negros enteros

\$29 el medio litro, \$58 el litro

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

Para opción vegetariana, vea el Menú Vegetariano

COSTO \$165

LUNES

Sopa de nopal con crujientes de elote

Molotes de polenta con fajitas de avestruz en salsa de tamarindo
con guayaba

Ensalada de verdes mixtos con flor de rábano y pepita tostada

Agua de limón con menta fresca

MARTES

Gazpacho de calabacita con poblano

Zarape de pollo con salsa de cilantro

Ensalada de lechuga con gajos de tomate y juliana de jícama

Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Pozole de camarón en salsa verde

Arroz basmati

Ensalada de verdes mixtos con berza y arándanos

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Sopa tarasca

Pollo en mole almendrado

Arroz verde

Ensalada de nopal con tomate y cebolla curtida y queso fresco

Limonada con tunas

VIERNES

Sopa espesa de tortilla

Chile ancho relleno de jaiba con salsa de piloncillo

Ensalada de lechuga orejona en vinagreta al aguacate

Agua de jamaica con guayaba

MENÚ VEGETARIANO

DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)
 Muesli de avena (V, Veg)
 Granola con yogurt, leche de coco
 o almendra (V, Veg)
 Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)
 French Toast, tradicional brioche
 con huevo (Veg)
 French Toast, sin huevo y sin lácteos (V)

Chorizo norteño
 Atropellado de avestruz
 Chilaquiles divorciados (V, Veg)
 Huevos estrellados en dos salsas
 Huevos al gusto
 Polenta frita con su salsa (V, Veg)
 Enchiladas de pollo

Tés variados
 Café: espresso, regular, capuccino
 Café de mojote (sin cafeína)
 Jugos variados
 Smoothies variados

Panes La Boulange Paisana recién horneados

Postres:

Pastel de coco \$300 | Pastel de Manzana \$280
 Pastel de Nuez de la India \$400 | Pastel de Zanahoria \$280 | Pastel de Zanahoria (GF) \$380
 Tarta de Chocolate \$300 | Tiras de Chocolate Envinado \$25 | Trufas de Nuez con Chocolate \$32
 Trufas de Mantequilla de Cacahuete con Chocolate \$32 | Nieves - Coco, Vainilla, Chocolate, Fresa, Mora Azul, Berries Mixtas o Mango \$55 pesos el medio litro, \$100 el litro

Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja de maíz de pollo, res, cerdo, queso o verduras \$60 la media docena, \$120 la docena
 acelgas, rajas o frijoles \$60 la media docena, \$105 la docena

Frijoles

Frijoles para llevar
 Frijoles moros refritos \$29 el medio litro, \$58 el litro
 Frijoles negros enteros \$29 el medio litro, \$58 el litro

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

Menú Vegetariano
 COSTO \$165

Veg = Vegetarian
 V = Vegan
 GF = Gluten Free

LUNES

Sopa de nopal con crujientes de elote
 Molotes de polenta con espagueti de verdura en salsa de tamarindo con guayaba (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con flor de rábano y pepita tostada
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Gazpacho de calabacita con poblano
 Zarape de lajas de portobello con salsa de cilantro (V, GF)
 Ensalada de lechuga con gajos de tomate y juliana de jícama
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Pozole de verdura en salsa verde (V, GF)
 Arroz basmati
 Ensalada de verdes mixtos con berza y arándanos
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Sopa tarasca
 Empanadas de camote con salsa de mole almendrado (V, GF)
 Arroz verde
 Ensalada de nopal con tomate y cebolla curtida y queso fresco
 Limonada con tunas

VIERNES

Sopa espesa de tortilla
 Chile ancho relleno de lenteja y verdura mixta con salsa de piloncillo (V, GF)
 Ensalada de lechuga orejona en vinagreta al aguacate
 Agua de jamaica con guayaba