



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 (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, avestruz, res, marlin o cerdo
\$50 la media docena, \$90 la docena
de verduras, rajas, queso o frijoles
\$50 la media docena, \$85 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

Caldo de verduras de invierno, consomé vegetal
Hamburguesas de avestruz con su salsa de hierbas de olor
Ensalada de pepino, espinaca baby, aceituna Kalamata, tomate cherry y lechuga
Limonada con menta fresca

MARTES

Caldo desintoxicante de repollo fresco con zanahoria y tomate
Tinga de pollo con guarnición de guacamole y tortilla fresca
Ensalada de gajos de betabel al balsámico en hojas lechuga orejona
Agua de tamarindo

MIERCOLES

Una buena sopa de paella mixta con chorizo, pescado y vegetales mixtos
Ensalada de verdes mixtos con lajas de aguacate, pepita tostada y arándano
Agua de jamaica fresca con jengibre

JUEVES

Crema anti-inflamatoria de poro, cebolla y ajo en consomé vegetal
Curry invernal de pavo
Arroz basmati
Agua de limón con pepino

VIERNES

Caldo de vegetales asados con pesto de tomate fresco
Filete de pescado en salsa de xoconostle y chipotle
Quínoa roja con cilantro fresco
Agua de jamaica



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 (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, avestruz, res, marlin o cerdo
 \$50 la media docena, \$90 la docena
 de verduras, rajas, queso o frijoles
 \$50 la media docena, \$85 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

Caldo de verduras de invierno, consomé vegetal
 Hamburguesas de lenteja roja y calabacita con su salsa de hierbas de olor (V, GF)
 Ensalada de pepino, espinaca baby, aceituna Kalamata, tomate cherry y lechuga
 Limonada con menta fresca

MARTES

Caldo desintoxicante de repollo fresco con zanahoria y tomate
 Tinga de garbanzo y ajonjolí tostado con guacamole y tortilla fresca (V, GF)
 Ensalada de gajos de betabel al balsámico en hojas lechuga orejona
 Agua de tamarindo

MIERCOLES

Sopa de paella mixta sin proteína animal (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lascas de aguacate, pepita tostada y arándano
 Agua de jamaica fresca con jengibre

JUEVES

Crema anti-inflamatoria de poro, cebolla y ajo en consomé vegetal
 Curry invernal de vegetales (V, GF)
 Arroz basmati
 Agua de limón con pepino

VIERNES

Caldo de vegetales asados con pesto de tomate fresco
 Pasta de camote fresco con almendra y tocino de coco (V, GF)
 Quínoa roja con cilantro fresco
 Agua de jamaica