



## 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  
Evinado* \$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

Caldo de brócoli e hinojo con polvo de tocino crujiente  
Brochetas de avestruz marinadas en cama de berenjena y calabacita  
Ensalada César  
Limonada con menta fresca

### MARTES

Caldo de calabacita con poblano  
Guiso de pollo en piezas marinadas en mostaza con gajos de camote  
Ensalada de verdes mixtos con rasurado de zanahoria  
Agua de jamaica con jengibre fresco

### MIERCOLES

Guiso de garbanzo con filete de pescado en salsa de tomate y harissa  
Arroz basmati con cúrcuma  
Ensalada de verdes mixtos con gajos de naranja y cebolla curtida  
Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Gazpacho con pepino  
Lasaña de vegetales con crema de nuez de Brasil y prosciutto  
Ensalada de betabel rostizado en cama de lechuga con queso blanco  
Limonada con arándanos

### VIERNES

Crema de vegetales mixtos  
Filete de salmón salvaje sentado en cama de espárragos a la parrilla  
Ensalada de verdes mixtos con rasurado de pepino y pepitas crujientes  
Agua de jamaica con vainilla



## 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, 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

Caldo de brócoli e hinojo con polvo de tocino crujiente  
 Brochetas de vegetales marinadas con pesto (V, GF)  
 Ensalada César  
 Limonada con menta fresca

#### MARTES

Caldo de calabacita con poblano  
 Guiso de berza, ayocote y camote en gajos (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con rasurado de zanahoria  
 Agua de jamaica con jengibre fresco

#### MIERCOLES

Guiso de garbanzo con acelgas en salsa de tomate y harissa (V, GF)  
 Arroz basmati con cúrcuma  
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de naranja y cebolla curtida  
 Agua de tamarindo con canela

#### JUEVES

Gazpacho con pepino  
 Lasaña de vegetales con crema de nuez de Brasil (V, GF)  
 Ensalada de betabel rostizado en cama de lechuga con queso blanco  
 Limonada con arándanos

#### VIERNES

Crema de vegetales mixtos  
 Empanadas de lenteja guisada en cama de espárragos a la parilla (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con rasurado de pepino y pepitas crujientes  
 Agua de jamaica con vainilla