MENU de TERRENAL

amayal

17 - 21 Abril 2017

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 estreallados 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 Cacahuate 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 calabacita con poblano y pesto de hinojo
Cortadillo de avestruz con hojuelas pimienta roja y jengibre fresco
Quinoa tricolor
Ensalada de verdes mixtos con lajitas de hinojo y ajonjolí tostado
Limonada con menta fresca

MARTES

Pozole verde en consomé vegetal con pollo, tortilla crujiente y aguacate
Arroz basmati
Ensalada lechuga orejona y nopal crudo en lajas finas
Agua de tamarindo con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de ayocote blanco con acelgas y tocino crujiente
Filete de pescado empanizado con especies hindús sentado sobre berza y acelga guisada
Ensalada de tomate rostizado al balsámico sobre lechuga mixta
Agua de jamaica

JUEVES

Crema de zanahoria con leche de coco y jugo de naranja
Pizza de polenta con hongos, crema de nuez y tomate al orégano con prosciutto
Ensalada de verdes mixtos con arándanos y espárrago a la parrilla
Limonada con mora azul

VIERNES

Crema de betabel con apio y chopo de yogurt de coco
Curry de garbanzo, coliflor, hinojo y camarón al ajillo
Ensalada de repollo finamente cortado al limón
Agua de jamaica con jengibre fresco

CAFETERIA TERRENAL AMAYAL
5 DE MAYO # 1209 COLONIA PALO BLANCO SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L. 66230
TEL: (81) 8401-2262 EMAIL: TERRENAL@AMAYAL.COM TIENDATERRENAL

MENU de TERRENAL

amayal

17 - 21 Abril 2017

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 estreallados 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 Cacahuate 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 calabacita con poblano y pesto de hinojo
Stir fry de verduras con hojuelas de pimienta roja y jengibre fresco (V, GF)
Quinoa tricolor
Ensalada de verdes mixtos con lajitas de hinojo y ajonjolí tostado
Limonada con menta fresca

MARTES

Pozole verde en consomé vegetal, tortilla crujiente y aguacate (V, GF)
Arroz basmati
Ensalada lechuga orejona y nopal crudo en lajas finas
Agua de tamarindo con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de ayocote blanco con acelgas y tocino crujiente
Empanadas de lenteja y camote sentadas sobre guiso de berza y acelga (V, GF)
Ensalada de tomate rostizado al balsámico sobre lechuga mixta
Agua de jamaica

JUEVES

Crema de zanahoria con leche de coco y jugo de naranja
Pizza de polenta con hongos, crema de nuez y tomate al orégano (V, GF)
Ensalada de verdes mixtos con arándanos y espárrago a la parrilla
Limonada con mora azul

VIERNES

Crema de betabel con apio y chopo de yogurt de coco
Curry de garbanzo, coliflor e hinojo (V, GF)
Ensalada de repollo finamente cortado al limón
Agua de jamaica con jengibre fresco

CAFETERIA TERRENAL AMAYAL
5 DE MAYO # 1209 COLONIA PALO BLANCO SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L. 66230
TEL: (81) 8401-2262 EMAIL: TERRENAL@AMAYAL.COM TIENDATERRENAL