



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

Día de Asueto
Celebración del Natalicio de Benito Juárez

MARTES

Caldo de coliflor con brócoli
Espagueti al ajillo y cilantro con albóndigas de pollo y avestruz
Ensalada de verdes mixtos con arándano y semilla de pepita tostada
Limonada con albahaca fresca

MIERCOLES

Un buen minestrone
Tacos de pescado con especias y pico de gallo con aguacate
Ensalada fina de repollo Napa con jícama y cebollita morada curtida
Agua de jamaica con jengibre fresco

JUEVES

Crema de tomate con leche de coco y albahaca fresca
Chile ancho relleno de pollo y especias con crema de nuez
Ensalada de lajitas de vegetales mixtos y berza con semilla girasol tostada
Limonada con bayas

VIERNES

Caldo de betabel con apio
Tallarines de zanahoria con brócoli y cacahuete crujiente y fajitas de filete de pescado a la parrilla
Ensalada verde mixta con tomate asado al balsámico y germinado de lenteja
Agua de tamarindo

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

Día de Asueto
 Celebración del Natalicio de Benito Juárez

MARTES

Caldo de coliflor con brócoli
 Espagueti con acelga guisada al ajillo y queso [opcional] (V/Veg)
 Ensalada de verdes mixtos con arándano y semilla de pepita tostada
 Limonada con albahaca fresca

MIERCOLES

Un buen minestrone
 Tamales de verdura y de rajas con salsa de tomate (V, GF)
 Ensalada fina de repollo Napa con jícama y cebollita morada curtida
 Agua de jamaica con jengibre fresco

JUEVES

Crema de tomate con leche de coco y albahaca fresca
 Chile ancho relleno de quínoa y especias con crema de nuez (V, GF)
 Ensalada de lajitas de vegetales mixtos y berza con semilla girasol tostada
 Limonada con bayas

VIERNES

Caldo de betabel con apio
 Tallarines de zanahoria y brócoli y crema de nuez (V, GF)
 Ensalada verde mixta con tomate asado al balsámico y germinado de lenteja
 Agua de tamarindo