



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

Caldo de zanahoria con jugo y zumo de naranja y romero
Chile con carne de avestruz
Arroz basmati
Ensalada de verdes mixtos con betabel rasurado
Agua de limón con menta y pepino

MARTES

Caldo de calabacita al comino con chile poblano y pepita tostada
Buddha Bowl con lenteja guisada, kale crujiente, quinoa roja, aguacate
y cilantro fresco y guarnición de fajitas de pollo con especias asiáticas
Ensalada de verdes mixtos con chucrut
Agua de jamaica con guayaba

MIERCOLES

Un buen caldo de tortilla con elote
Molotes de polenta con camarón guisado con salsa de tomate y chipotle
Ensalada de verdes mixta con lajas de nopal y jícama con ajonjolí
negro tostado
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de espinaca con hinojo
Tacos de carnita crujiente con su guarnición típica y lajas de aguacate
Ensalada de lechuga orejona con gajos de toronja y granada fresca
Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

VIERNES

Crema de poro, cebolla y ajo con espiral de aceite al cilantro
Ceviche de pescado blanco con tostaditas de masa crujiente
Ensalada de verdes con zanahorias estilo Marruecos
Agua de limón con albahaca fresca