



## 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 Terrenal por Swiss Gourmet 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

### COSTO \$190

*Debido a la naturaleza orgánica y agroecológica de nuestros ingredientes y para asegurar su frescura y calidad, este menú puede variar un poco a la hora de servirse  
 Para opción vegetariana/vegana, vea el Menú Vegetariano/Vegano*

### LUNES

Caldo de tomate asado al orégano y albahaca  
 Albóndigas de res y jamón con espiral de camote estilo thai  
 Arroz basmati con cúrcuma  
 Ensalada de verdes mixtos con rábano y hoja de apio crujiente  
 Agua de limón con menta fresca

### MARTES

Caldo de la inmunidad (vegetales verdes)  
 Tacos de fajitas de pollo marinado en tortilla de harina o de maíz  
 Ensalada de verdes mixtos con lascas de vegetales mixtos y ajonjolí tostado  
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

### MIERCOLES

Caldo de elote fresco con chipotle  
 Timbal de ceviche de camarón y pescado con su guarnición  
 Ensalada de verdes con Panzanella (tomate fresco y croûton crujiente)  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Gazpacho de verano  
 Guiso de pollo a la marbella  
 Quinoa dorada con cilantro fresco  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, arándano y semilla de girasol  
 Agua de melón con jengibre

### VIERNES

Crema de vegetales con cáscara de zanahoria crujiente  
 Carnitas de puerco con su guarnición  
 Ensalada de verdes mixtos, lascas de aguacate, chucrut y pepita tostada  
 Agua de cítricos con cúrcuma fresca

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

## 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 Terrenal por Swiss Gourmet 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/Vegano

COSTO \$180

*Debido a la naturaleza orgánica y agroecológica de nuestros ingredientes y para asegurar su frescura y calidad, este menú puede variar un poco a la hora de servirse*

Veg = Vegetariano  
 V = Vegano  
 GF = Gluten Free

## LUNES

Caldo de tomate asado al orégano y albahaca  
 Albóndigas de vegetales y lenteja con espiral de camote estilo thai (V, GF)  
 Arroz basmati con cúrcuma  
 Ensalada de verdes mixtos con rábano y hoja de apio crujiente  
 Agua de limón con menta fresca

## MARTES

Caldo de la inmunidad (vegetales verdes)  
 Empanaditas de camote (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con lascas de vegetales mixtos y ajonjolí tostado  
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

## MIÉRCOLES

Caldo de elote fresco con chipotle  
 Timbal de brócoli y coliflor con su guarnición (V, GF)  
 Ensalada de verdes con Panzanella (tomate fresco y croûton crujiente)  
 Agua de tamarindo con canela

## JUEVES

Gazpacho de verano  
 Tikka masālā de garbanzo y vegetales (V, GF)  
 Quinoa dorada con cilantro fresco  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, arándano y semilla de girasol  
 Agua de melón con jengibre

## VIERNES

Crema de vegetales con cáscara de zanahoria crujiente  
 Pizzetas de polenta a las finas hierbas con salsa de tomate espesa (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos, lascas de aguacate, chucrut y pepita tostada  
 Agua de cítricos con cúrcuma fresca