

## 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 zanahoria con papas y nuez moscada  
 Cortadillo de pollo al estilo hindú con verduras y anís estrella  
 Quinoa con jengibre y semilla de ajonjolí tostada  
 Ensalada mixta con lajitas finas de betabel y lajas finas de cítricos caramelizados  
 Agua de limón con menta fresca

### MARTES

Sopa de tomate clásica con albahaca fresca  
 Lasaña de verduras en laja con salsa *Nomato* acompañada de prosciutto tostado  
 Ensalada de lenteja germinada al pico de gallo  
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresca

### MIERCOLES

Sopa de poro con papa  
 Aguachile de camarón con tomillo fresco  
 Ensalada budín de tomate, aguacate y crema de nuez de la India  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Crema conde de frijol con sus especias  
 Enmoladas de pollo y queso fresco  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama y chucrut del día  
 Agua fresca de cítricos

### VIERNES

Sopa de calabacín italiano con apio y orégano fresco  
*Fish Fingers* de salmón con puré de camote y hoja de betabel  
 Ensalada de lechuga orejona con champiñones salteados, arándano y pepitas  
 Agua de limón con mango fresco y pizca de cardamomo

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 zanahoria con papas y nuez moscada  
*Stir fry* de verdura mixta con leche de coco y anís estrella (V, GF)  
 Quinoa con jengibre y semilla de ajonjolí tostada  
 Ensalada mixta con lajitas finas de betabel y lajas finas de cítricos caramelizados  
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Sopa de tomate clásica con albahaca fresca  
 Lasaña de verduras en lajas con salsa *Nomato* (V, GF)  
 Ensalada de lenteja germinada al pico de gallo  
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresca

MIERCOLES

Sopa de poro con papa  
 Agua chile vegetariano con tomillo fresco (V, GF)  
 Ensalada budín de tomate, aguacate y crema de nuez de la India  
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Crema conde de frijol con sus especias  
 Enmoladas de poblano con elote en grano (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama y chucrut del día  
 Agua fresca de cítricos

VIERNES

Sopa de calabacín italiano con apio y orégano fresco  
 Pizzetta de polenta frita con salsa *pomodoro* espesa y hoja de betabel crujiente (V, GF)  
 Ensalada de lechuga orejona con champiñones salteados, arándano y pepitas  
 Agua de limón con mango fresco y pizca de cardamomo