



## DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)

Waffles con harina integral (V, Veg, GF)

Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)

French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)

French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)

Yogurt de coco (V)

Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)

Omellete vegetariano (Veg)

Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)

Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)

Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)

Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

## Panes Terrenal por Swiss Gourmet recién horneados

### Postres:

Tarta de Chocolate | [Pay Tricolor de Chocolate](#)  
[Pay Tricolor de Frutos Rojos](#) | [Pay Tricolor de Limón](#) | [Pay Tricolor de Moras](#) | [Pay de Chocolate con Mazapán](#) | [Pay de Frutos Rojos con Mazapán](#) | [Pay de Limón con Mazapán](#)  
[Pay de Moras con Mazapán](#) | [Muffin de Zanahoria sin Gluten](#) | [Muffin de Plátano sin Gluten Vegano](#)

## Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

*Tamales con hoja de maíz*

Pollo, Cerdo, Avestruz, Res, Frijoles, Verduras, Acelgas, Portobello con Elote, Rajas de Chile Poblano

## Frijoles

*Frijoles para llevar*

Frijoles refritos (molidos)

Frijoles enteros

*Medio litro y 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 calabacita con poblano y semilla de calabacita molida

Fajitas de pollo marinadas con cúrcuma y jengibre a la parrilla acompañadas de lajas de zanahoria fritas

Ensalada de verdes mixtos de la temporada con arándano y gajos de mandarina

Limonada con pepino y menta fresca

## MARTES

Crema de frijol estilo conde

Guiso de molida de res con frijol ayocote y verdurita mixta

Arroz integral a la mexicana

Ensalada de verdes mixtos con lajas de jícama y nopal fresco

Agua de jamaica con jengibre fresco

## MIERCOLES

Caldo de zanahoria con jugo de naranja y espuma de leche de coco con jengibre

*Fish & Chips* de camote

Ensalada de verdes mixtos con pepino fresco y semilla de girasol tostada

Agua de tamarindo con canela

## JUEVES

Chowder de elote

Taquitos de cerdo al pastor con su guarnición

Ensalada mixta con arúgula fresca y chucrut

Agua de cítricos mixtos

## VIERNES

Caldo de verdura mixta con alubias

Camarón en mole de guayaba

Quinoa con cilantro fresco

Ensalada de verdes mixtos con lajas de camote asado

Agua de la imaginación de Maru





## MENÚ VEGETARIANO

### DESAYUNA... A LA CARTA

#### EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)

Waffles con harina integral (V, Veg, GF)

Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)

French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)

French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)

Yogurt de coco (V)

Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)

Omellete vegetariano (Veg)

Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)

Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)

Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)

Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

### Panes Terrenal por Swiss Gourmet recién horneados

#### Postres:

Tarta de Chocolate | [Pay Tricolor de Chocolate](#)  
 Pay Tricolor de Frutos Rojos | [Pay Tricolor de Limón](#) | [Pay Tricolor de Moras](#) | [Pay de Chocolate con Mazapán](#) | [Pay de Frutos Rojos con Mazapán](#) | [Pay de Limón con Mazapán](#)  
 Pay de Moras con Mazapán | [Muffin de Zanahoria sin Gluten](#) | [Muffin de Plátano sin Gluten Vegano](#)

### Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

*Tamales con hoja de maíz*

Pollo, Cerdo, Avestruz, Res, Frijoles, Verduras, Acelgas, Portobello con Elote, Rajas de Chile Poblano

### Frijoles

*Frijoles para llevar*

Frijoles refritos (molidos)

Frijoles enteros

*Medio litro y 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 = Vegetarian

V = Vegan

GF = Gluten Free

### LUNES

Caldo de calabacita con poblano y semilla de calabacita molida

Fajitas de portobello marinado con cúrcuma y jengibre a la parrilla acompañadas de lajas de zanahoria fritas (V, GF)

Ensalada de verdes mixtos de la temporada con arándano y gajos de mandarina

Limonada con pepino y menta fresca

### MARTES

Crema de frijol estilo conde

Tortitas de frijol ayocote con verdura mixta y cilantro fresco (V, GF)

Arroz integral a la mexicana

Ensalada de verdes mixtos con lajas de jícama y nopal fresco

Agua de jamaica con jengibre fresco

### MIERCOLES

Caldo de zanahoria con jugo de naranja y espuma de leche de coco con jengibre

Empanadas de camote guisado (V, GF)

Ensalada de verdes mixtos con pepino fresco y semilla de girasol tostada

Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Chowder de elote

Taquitos de verdura mixta en finas lajas con su guarnición (V, GF)

Ensalada mixta con arúgula fresca y chucrut

Agua de cítricos mixtos

### VIERNES

Caldo de verdura mixta con alubias

Filete de berenjena frito en mole de guayaba (V, GF)

Quinoa con cilantro fresco

Ensalada de verdes mixtos con lajas de camote asado

Agua de la imaginación de Maru

