



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 verduras mixtas con lajas de nuez tostadas
Brochetas de carnero marinadas en mostaza y miel de maple servidas con arroz de coliflor y brócoli
Ensalada de verdes mixtos con gajos de cítricos, goji berries y semilla de girasol tostado
Limonada con menta fresca

MARTES

Caldo de repollo en base de tomate con cilantro fresco
Pastel azteca, tortilla con pollo deshebrado en salsa verde y queso
Ensalada de nopal guisado servido en lechugas mixtas y vinagreta de aguacate
Agua de jamaica con guayaba

MIERCOLES

Caldo de arroz, apio y perejil fresco
Filete de pescado empanizado estilo hindú
Ensalada de brócoli y berza en vinagreta de cacahuete
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de tomate a la toscana servido con pan rustico al ajillo
Pitas de carnero servidas sobre pan plano con yogurt griego y pepino
Ensalada de verdes mixtos con lajas de zanahoria y rábano con ajonjolí tostado
Limonada de cítricos con canela

VIERNES

Caldo de chícharo seco con zanahoria y apio
Fideo ramen con verdura fina mixta servido con fajitas de avestruz marinadas en jengibre y salsa asiática
Ensalada gitana con vinagreta de coco
Agua de jamaica con jengibre fresco

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 verduras mixtas con lajas de nuez tostadas
 Pasta orgánica con arroz de coliflor y brócoli con salsa *Nomato* (V)
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de cítricos, goji berries y semilla de girasol tostado
 Limonada con menta fresca

MARTES

Caldo de repollo en base de tomate con cilantro fresco
 Pastel azteca, tortilla con calabacita fileteada en salsa verde y queso [opcional] (Veg/V, GF)
 Ensalada de nopal guisado servido en lechugas mixtas y vinagreta de aguacate
 Agua de jamaica con guayaba

MIERCOLES

Caldo de arroz, apio y perejil fresco
 Ayocote a la parrilla con guiso de hojas verdes (V, GF)
 Ensalada de brócoli y berza en vinagreta de cacahuete
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de tomate a la toscana servido con pan rustico al ajillo
 Pitas de camote con hummus de garbanzo fermentado con yogurt y pepino (Veg, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajas de zanahoria y rábano con ajonjolí tostado
 Limonada de cítricos con canela

VIERNES

Caldo de chícharo seco con zanahoria y apio
 Fideo ramen con verdura fina mixta en salsa asiática (V, GF)
 Ensalada gitana con vinagreta de coco
 Agua de jamaica con jengibre fresco