



## 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

Minestrone con kale y pistou de albahaca  
 Chile con carne de avestruz  
 Arroz basmati con cúrcuma  
 Ensalada de verdes mixtos con arándano y flor de rábano  
 Limonada con menta fresca

### MARTES

Gazpacho crujiente  
 Fajitas de pollo guisadas al chipotle con espagueti de vegetales  
 Ensalada de gajo de betabel rostizado con cacahuete crujiente y vinagreta a la naranja  
 Jamaica con raíz de jengibre

### MIÉRCOLES

Bisque de coliflor y acelgas  
 Brochetas de camarón con salsa romanesca  
 Ensalada de verdes mixtos con arroz frito crujiente  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Caldo de pepino con aguacate y cilantro en frio  
 Tallarines de soba con aderezo de miso y fajitas de avestruz a la parrilla  
 Ensalada de jícama, zanahoria y repollo morado con anís y limón  
 Limonada con pepino fresco y cúrcuma

### VIERNES

Chowder de elote con poblano  
 Goujonettes de pescado empanizado con harina de macadamia con especias de Asia  
 Guarnición de verdura en espiral frita  
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de xoconostle, chucrut y semilla de girasol tostada  
 Agua de jamaica fresca



## MENÚ VEGETARIANO

### 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

*Menú Vegetariano*  
 COSTO \$165

Veg = Vegetarian  
 V = Vegan  
 GF = Gluten Free

### LUNES

Minestrone con kale y pistou de albahaca  
 Hot cakes de polenta con queso de cabra desmoronado (Veg, GF)  
 Arroz basmati con cúrcuma  
 Ensalada de verdes mixtos con arándano y flor de rábano  
 Limonada con menta fresca

### MARTES

Gazpacho crujiente  
 Ayocote a la parrilla con kale guisado (V, GF)  
 Ensalada de gajo de betabel rostizado con cacahuete crujiente y vinagreta a la naranja  
 Jamaica con raíz de jengibre

### MIERCOLES

Bisque de coliflor y acelgas  
 Brochetas de calabacita con salsa chimichurri (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con arroz frito crujiente  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Caldo de pepino con aguacate y cilantro en frio  
 Tallarines de soba con aderezo de miso (V, GF)  
 Ensalada de jícama, zanahoria y repollo morado con anís y limón  
 Limonada con pepino fresco y cúrcuma

### VIERNES

Chowder de elote con poblano  
 Lasaña de verduras vegana (V, GF)  
 Guarnición de verdura en espiral frita  
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de xoconostle, chucrut y semilla de girasol tostada  
 Agua de jamaica fresca