



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

Lorem ipsum

LUNES

Crema de brócoli con hinojo
Espagueti con albóndigas de avestruz a la marinara
Ensalada de verdes mixtos con cebolla morada curtida y gajos de naranja
Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de zanahoria con romero y jugo de naranja
Guiso de pollo estilo hindú
Arroz basmati con cúrcuma
Ensalada de verdes con gajos de camote caramelizado y arándanos
Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Caldo de lenteja con tomate cherry asado al balsámico
Filete de pescado a la parrilla con alcaparras y guarnición de acelga guisada
Ensalada de arúgula, berza y chucrut
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de nopal con crema de pepitas
Tacos de carnitas de puerco y su guarnición típica
Ensalada de verdes mixtos con queso fresco y vinagreta al cilantro
Agua de limón con granada

VIERNES

Caldo de betabel con apio
Camarones al ajillo con chayote asado y mole de tamarindo
Quinoa roja con semilla de ajonjolí tostado
Ensalada de lechuga orejona y vinagreta a la César
Agua de jamaica



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

Crema de brócoli con hinojo
 Espagueti con albóndigas de vegetales a la marinara (V)
 Ensalada de verdes mixtos con cebolla morada curtida y gajos de naranja
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de zanahoria con romero y jugo de naranja
 Stir fry de vegetales y garbanzo al curry (V, GF)
 Arroz basmati con cúrcuma
 Ensalada de verdes con gajos de camote caramelizado y arándanos
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Caldo de lenteja con tomate cherry asado al balsámico
 Berenjena a la parrilla con garbanzo al curry (V, GF)
 Ensalada de arúgula, berza y chucrut
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de nopal con crema de pepitas
 Tacos de vegetales crujientes a la parrilla (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con queso fresco y vinagreta al cilantro
 Agua de limón con granada

VIERNES

Caldo de betabel con apio
 Croquetas de lenteja roja con brócoli y coliflor con gajo de chayote asado y mole de tamarindo (V, GF)
 Quinoa roja con semilla de ajonjolí tostado
 Ensalada de lechuga orejona y vinagreta a la César
 Agua de jamaica