



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 leche de coco y especias
Hamburguesa de avestruz con vegetales y cebolla caramelizada
Ensalada de verdes mixtos, juliana de jícama, arándanos y ajonjolí tostado
Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo denso de coliflor con lajas de camote y esparrago rostizado con especias
Guiso de pollo con vegetales y anís estrella servido con arroz basmati
Ensalada mixta con lajas de zanahoria, betabel crudo y toque de chucrut
Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de lenteja dhal con especias ayurvédicas
Timbal de ceviche de camarón y pescado con guacamole y tostitos de maíz
Ensalada de verdes mixtos, germinados y aderezo *Hunan*
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo fresco de betabel con apio
Arroz crujiente con verdura fina y hierbas de olor acompañado con brochetas de pollo marinadas a la mostaza
Ensalada de lechuga orejona con aderezo de aguacate tipo *César*
Agua de limón con pepino fresco

VIERNES

Caldo de espinaca, chícharo y crema de nuez con hoja de apio crujiente
Pizzetta de tortilla de coliflor con salsa *Nomato* y camarón al ajillo
Ensalada de arúgula con germinados y cúrcuma fresca
Agua de jamaica con jengibre fresco y naranja



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 leche de coco y especias
 Hamburguesa de lenteja con vegetales y cebolla caramelizada (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, juliana de jícama, arándanos y ajonjolí tostado
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo denso de coliflor con lajas de camote y espárrago rostizado con especias
Buddha Bowl con garbanzo crujiente, vegetales mixtos y arroz basmati (V, GF)
 Ensalada mixta con lajas de zanahoria, betabel crudo y toque de chucrut
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIÉRCOLES

Caldo de lenteja dhal con especias ayurvédicas
 Timbal de ceviche de brócoli, hoja de acelga y cebolla morada con guacamole y tostitos de maíz (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, germinados y aderezo *Hunan*
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo fresco de betabel con apio
 Arroz crujiente con verdura fina y hierbas de olor acompañado con brochetas de portobello (V, GF)
 Ensalada de lechuga orejona con aderezo de aguacate tipo *César*
 Agua de limón con pepino fresco

VIERNES

Caldo de espinaca, chícharo y crema de nuez con hoja de apio crujiente
 Pizzetta de tortilla de coliflor con salsa *Nomato* y queso de nuez (V, GF)
 Ensalada de arúgula con germinados y cúrcuma fresca
 Agua de jamaica con jengibre fresco y naranja