



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

Caldo de calabacita al comino con pesto de cilantro
 Guiso de lajas de avestruz a la paprika
 Arroz de coliflor con ajonjolí tostado
 Ensalada de verdes mixtos con lajas finas de verdura y arándano
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de elote y rajas de poblano
 Muslo y patitas de pollo crujiente al horno marinadas en salsa de curry y leche de coco
 Quinoa roja
 Ensalada de lechuga mixta con gajos de toronja caramelizada
 Agua de jamaica con jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de brócoli con nuez de la India y alcaravea
 Fettuccine a la marinara con lajas de filete de pescado a la parrilla
 Ensalada de repollo mixto con lajas de zanahoria y vinagreta con mantequilla de nuez
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de repollo en salsa de tomate
 Chile ancho relleno de guiso de pollo en nogada
 Arroz basmati
 Ensalada de verdes con lajas de jícama y nopal fresco
 Limonada con bayas

VIERNES

Crema de vegetales mixtos con aceite de perejil
 Tacos de pescado al vapor con guarnición de cebolla morada curtida y aguacate
 Ensalada con vegetales mixtos en espiral con tallarín de alga y semilla de pepita tostada
 Agua de jamaica con guayaba



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

Caldo de calabacita al comino con pesto de cilantro

Filete de berenjena a la parrilla con queso asadero (opcional) y salsa de tamarindo (Veg/V, GF)

Arroz de coliflor con ajonjolí tostado

Ensalada de verdes mixtos con lajas finas de verdura y arándano

Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de elote y rajas de poblano

Empanadas de paté de garbanzo con kale guisada (V, GF)

Quinoa roja

Ensalada de lechuga mixta con gajos de toronja caramelizada

Agua de jamaica con jengibre fresco

MIÉRCOLES

Crema de brócoli con nuez de la India y alcaravea

Fettuccine a la marinara con espárrago a la parrilla en trocitos (V, GF)

Ensalada de repollo mixto con lajas de zanahoria y vinagreta con mantequilla de nuez

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de repollo en salsa de tomate

Chile ancho relleno de lenteja y verdura en nogada (V, GF)

Arroz basmati

Ensalada de verdes con lajas de jícama y nopal fresco

Limonada con bayas

VIERNES

Crema de vegetales mixtos con aceite de perejil

Quesadilla sincronizada con rajas de poblano y queso con guarnición de cebolla morada curtida y aguacate (Veg, GF)

Ensalada con vegetales mixtos en espiral con tallarín de alga y semilla de pepita tostada

Agua de jamaica con guayaba