



## 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 verdes con crema de nuez de la India

Hamburguesa de avestruz encebollada

Ensalada de verdes mixtos con espagueti de betabel, arándano y ajonjolí tostado

Limonada con menta fresca

## MARTES

Crema de camote con garbanzo crujiente y salsa harissa

Piezas de pollo envueltas en tocino al horno marinadas con mostaza y tamarindo

Ensalada de verdes con láminas de zanahoria rostizadas al balsámico

Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

## MIERCOLES

Caldo de espárragos con hinojo y crema de almendra

Arroz basmati a las finas hierbas con camarón al ajillo con cúrcuma

Ensalada de verdes con finas láminas de calabacita y chucrut con aderezo de yogurt de coco

Agua de tamarindo con canela

## JUEVES

Caldo de alubias en base de tomate con hojas de acelga en tiras

Chile ancho relleno de pollo guisado en salsa de nogada

Ensalada de verdes con láminas de tomate y vinagreta al cilantro

Agua fresca de mango con toque de vainilla en polvo

## VIERNES

Caldo de aguacate, pepino e hinojo

Lasaña de vegetales en láminas con salmón y crema gruesa de tomate

Ensalada de verdes con gajos de cítrico y kale crujiente

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

Caldo de verdes con crema de nuez de la India  
 Tortitas de verdura mixta con crema de cilantro y pepita (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con espagueti de betabel, arándano y ajonjolí tostado  
 Limonada con menta fresca

### MARTES

Crema de camote con garbanzo crujiente y salsa harissa  
 Buddha Bowl con cuscús frito con fibra de coco, acelgas crujientes y lenteja en salsa verde (V)  
 Ensalada de verdes con lascas de zanahoria rostizadas al balsámico  
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

### MIERCOLES

Caldo de espárragos con hinojo y crema de almendra  
 Arroz basmati a las finas hierbas con portobello en lascas guisado al ajillo con cúrcuma (V, GF)  
 Ensalada de verdes con finas lascas de calabacita y chucrut con aderezo de yogurt de coco  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Caldo de alubias en base de tomate con hojas de acelga en tiras  
 Chile ancho relleno de quinoa y verdura en salsa de nogada (V, GF)  
 Ensalada de verdes con lascas de tomate y vinagreta al cilantro  
 Agua fresca de mango con toque de vainilla en polvo

### VIERNES

Caldo de aguacate, pepino e hinojo  
 Lasaña de lascas de vegetales en crema gruesa de tomate (V, GF)  
 Ensalada de verdes con gajos de cítrico y kale crujiente  
 Agua de jamaica