



## 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 cebolla, ajo y perejil con semilla de girasol tostada  
 Fajitas de avestruz marinadas en limón con pimienta verde a la parrilla  
 Quinoa dorada con cúrcuma  
 Ensalada de lechuga con lascas de hinojo y vinagreta de pesto de hinojo  
 Limonada con menta fresca

### MARTES

Minestrone con kale y pistou de albahaca  
 Tortitas de pollo con kimchi con salsa de nuez de la India y hierbas de olor  
 Ensalada de betabel con especias  
 Agua de jamaica con jengibre

### MIERCOLES

Sopa densa de coliflor, jengibre, cúrcuma, tomate y acelga en lascas  
 Filete de pescado estilo hindú  
 Espiral de camote y betabel frito  
 Ensalada de verdes mixtos con rallado de vegetales mixtos  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Caldo de zanahoria con jengibre, romero fresco y jugo de naranja  
 Tostadas de chorizo con garbanzo, crema de nuez y hojas de cilantro fresco  
 Ensalada de verdes mixtos, lascas de jícama y aguacate  
 Limonada con bayas

### VIERNES

Caldo de brócoli con hinojo  
 Tallarines ramen con cebollín, jengibre, kale y camarón al ajillo a la parrilla  
 Ensalada de verdes mixtos con chucrut y chopo de yogurt de coco  
 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 cebolla, ajo y perejil con semilla de girasol tostada  
 Hamburguesas de calabacita con champiñones (V, GF)  
 Quinoa dorada con cúrcuma  
 Ensalada de lechuga con lajas de hinojo y vinagreta de pesto de hinojo  
 Limonada con menta fresca

#### MARTES

Minestrone con kale y pistou de albahaca  
 Tortitas de kimchi con salsa de nuez de la India y hierbas  
 de olor (V, GF)  
 Ensalada de betabel con especias  
 Agua de jamaica con jengibre

#### MIERCOLES

Sopa densa de coliflor, jengibre, cúrcuma, tomate y acelga en lajas  
 Pizzetas de polenta con salsa de tomate espesa y finas lajas de portobello  
 asado (V, GF)  
 Espiral de camote y betabel frito  
 Ensalada de verdes mixtos con rallado de vegetales mixtos  
 Agua de tamarindo con canela

#### JUEVES

Caldo de zanahoria con jengibre, romero fresco y jugo de naranja  
 Tostadas de garbanzo guisado y crema de nuez con hojas de cilantro  
 fresco (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos, lajas de jícama y aguacate  
 Limonada con bayas

#### VIERNES

Caldo de brócoli con hinojo  
 Tallarines ramen con cebollín, jengibre y kale (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con chucrut y chopo de yogurt de coco  
 Agua de jamaica