



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

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 romero y jugo de naranja
 Guiso de avestruz con hojuelas de pimienta roja y jengibre fresco
 Arroz basmati con cúrcuma
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de mango deshidratado y ajonjolí tostado
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de chícharo con menta fresca
 Pollo cacciatore en lento cocido
 Quinoa roja con perejil finamente picado
 Ensalada de verdes con gajos de camote al horno con pasta de tamarindo
 Agua de jamaica con jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo vegetal con acelgas, espinacas y frijol ayocote
Fish & Chips de vegetal variado
 Ensalada de verdes mixtos con arándano y semilla de girasol tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de coliflor con pesto de cilantro
 Tacos de carnitas de cerdo y su recaudo
 Ensalada de lechuga orejona en vinagreta con yogurt de coco
 Agua de limón con bayas

VIERNES

Crema de calabaza de invierno con pesto al tamarindo
 Fideo ramen con vegetales mixtos y fajitas de res marinada
 Ensalada de verdes con carpacho de betabel al balsámico
 Agua de jamaica con guayaba

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 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/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 romero y jugo de naranja
 Bruschetta con tomate asado al balsámico y filetes de calabacita a la parrilla con chucrut al gusto (V, GF)
 Arroz basmati con cúrcuma
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de mango deshidratado y ajonjolí tostado
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de chícharo con menta fresca
 Filete de berenjena a la parrilla con salsa de crema de nuez al chipotle (V, GF)
 Quinoa roja con perejil finamente picado
 Ensalada de verdes con gajos de camote al horno con pasta de tamarindo
 Agua de jamaica con jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo vegetal con acelgas, espinacas y frijol ayocote
 Flor de coliflor frita con chips de vegetal variado (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con arándano y semilla de girasol tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de coliflor con pesto de cilantro
 Quesadillas fritas de rajas con elote y salsa de tomate (V, GF)
 Ensalada de lechuga orejona en vinagreta con yogurt de coco
 Agua de limón con bayas

VIERNES

Crema de calabaza de invierno con pesto al tamarindo
 Fideo ramen con vegetales mixtos y lajas de queso de oveja añejo [opcional] (Veg/V, GF)
 Ensalada de verdes con carpacho de betabel al balsámico
 Agua de jamaica con guayaba