



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 calabacín italiano
Chile con Carne y su guarnición de arroz integral
 Ensalada de tomates rostizados con menta
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de chícharo seco en leche de coco
 Tamales de pollo en salsa de pepita
 Ensalada de repollo estilo asiático
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Gazpacho de calabacita con guarnición poblana
 Camarones en mole de guayaba
 Ensalada de verdes mixtos con lajas de jícama y semilla de girasol crujiente
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Cazuela de albóndigas de pechuga de pavo con papa y tomate cherry
 Quinoa con cúrcuma
 Ensalada de zanahoria con especias estilo Marruecos
 Agua fresca del día

VIERNES

Caldo de betabel con apio fresco
 Tacos de pescado al pastor con especias y su guarnición
 Ensalada de calabacita, acelga y romesco
 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 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 calabacín italiano
 Guiso de garbanzo al estilo Chile con Carne (V, GF)
 Ensalada de tomates rostizados con menta
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de chícharo seco en leche de coco
 Tamales de hoja santa, chayote y queso de almendra (V, GF)
 Ensalada de repollo estilo asiático
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Gazpacho de calabacita con guarnición poblana
 Lajas de chayote y zanahoria a la parrilla en mole de guayaba (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajas de jícama y semilla de girasol crujiente
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Cazuela de lenteja guisada con papa y tomate cherry (V, GF)
 Quinoa con cúrcuma
 Ensalada de zanahoria con especias estilo Marruecos
 Agua fresca del día

VIERNES

Caldo de betabel con apio fresco
 Enfrijoladas con crema de nuez al chipotle (V, GF)
 Ensalada de calabacita, acelga y romesco
 Agua de jamaica con guayaba