



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 tomate asado con orégano y albahaca
 Guiso de avestruz con hojuelas de chile rojo
 Arroz basmati con cúrcuma y pimienta negra fresca
 Ensalada gitana con vinagreta de coco
 Agua de melón con raíz de jengibre

MARTES

Sopa minestrone de cocción lenta
 Guiso de lomo de puerco estilo *Marbella*
 Ensalada de pepino con cebolla morada curtida
 Limonada con menta fresca

MIERCOLES

Caldo de elote con chipotle y salsa de rábanos
 Tortitas de salmón con verduras fritas y salsa de cilantro
 Ensalada de brócoli con aderezo de cacahuete
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo para la inmunidad
 Tacos de pollo marinado en tortilla de harina de trigo ancestral y aceite de coco
 Ensalada de verdes con jícama fina, rábano fresco en rodajas, ajonjolí tostado y germinado del día
 Agua de jamaica con jengibre fresco

VIERNES

Gazpacho de verano
Buddha Bowl con lenteja, quinoa frita, espiral de calabaza y zanahoria, verdes variados con salsa de tahini y miso y lajas de filete de pescado asiático
 Agua fresca de mango con cúrcuma

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 tomate asado con orégano y albahaca
 Filete de coliflor en puré de camote con gremolata (V, GF)
 Arroz basmati con cúrcuma y pimienta negra fresca
 Ensalada gitana con vinagreta de coco
 Agua de melón con raíz de jengibre

MARTES

Sopa minestrone de cocción lenta
Tikka masala de garbanzo (V, GF)
 Ensalada de pepino con cebolla morada curtida
 Limonada con menta fresca

MIERCOLES

Caldo de elote con chipotle y salsa de rábanos
 Patatas bravas (V, GF)
 Ensalada de brócoli con aderezo de cacahuete
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo para la inmunidad
 Pizza de polenta con hongos y queso crema de nuez (V, GF)
 Ensalada de verdes con jícama fina, rábano fresco en rodajas, ajonjolí tostado y germinado del día
 Agua de jamaica con jengibre fresco

VIERNES

Gazpacho de verano
Buddha Bowl con lenteja, quinoa frita, espiral de verduras y verdes variados con salsa de tahini y miso (V, GF)
 Agua fresca de mango con cúrcuma