



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:

Tarta de Chocolate | [Pay Tricolor de Chocolate](#)

[Pay Tricolor de Frutos Rojos](#) | [Pay Tricolor de Limón](#) | [Pay Tricolor de Moras](#) | [Pay de Chocolate con Mazapán](#) | [Pay de Frutos Rojos con Mazapán](#) | [Pay de Limón con Mazapán](#) | [Pay de Moras con Mazapán](#) | [Muffin de Zanahoria sin Gluten](#) | [Muffin de Zanahoria sin Gluten Vegano](#) | [Nieve Keto de Chocolate y Coco](#) | [Esquimal Keto de Chocolate y Coco](#)

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 leche de coco y especias

Albondigón de res con finas hierbas envuelto en tocino y salsa de salvia

Ensalada de arúgula, germinados y tomate cherry

Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de pollo con arroz y acelgas con aceite de chile rojo y ajo

Ensalada de verdes mixtos con lajas asadas de betabel al balsámico

y arándano

Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Caldo de brócoli, apio, espinaca y aguacate

Ensalada de atún con finas hierbas, servida con verdes mixtos y lajas

de jícama y rebanada de baguette horneado

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo denso de coliflor

Tallarín de soba (sarraceno) con repollo morado finamente cortado

con salsa de cúrcuma estilo thai y fajitas de pollo marinadas a la parrilla

Ensalada de verdes mixtos con lajas de espárrago

Agua de la imaginación del chef

VIERNES

Crema de vegetales mixtos

Risotto de camote con acelgas acompañado de lajas de camarón al ajillo

Ensalada de espárrago rasurado con lajas de pepino sobre verdes mixtos

Agua de limón con moras



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:

Tarta de Chocolate | Pay Tricolor de Chocolate
 Pay Tricolor de Frutos Rojos | Pay Tricolor de Limón | Pay Tricolor de Moras | Pay de Chocolate con Mazapán | Pay de Frutos Rojos con Mazapán | Pay de Limón con Mazapán
 Pay de Moras con Mazapán | Muffin de Zanahoria sin Gluten | Muffin de Zanahoria sin Gluten Vegano | Nieve Keto de Chocolate y Coco | Esquimal Keto de Chocolate y Coco

Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con boja de maíz
 Pollo, Cerdo, Avestruz, Res, Frijoles, Verduras, Acelgas, Portobello con Elote, Rajas de Chile Poblano

Frijoles

Frijoles para llevar
 Frijoles refritos (molidos)
 Frijoles enteros
 Medio litro y 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 leche de coco y especias
 Risotto con champiñones mixtos (V, GF)
 Ensalada de arúgula, germinados y tomate cherry
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de vegetales variados, acelgas y arroz con aceite de chile rojo y ajo (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajas asadas de betabel al balsámico y arándano
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Caldo de brócoli, apio, espinaca y aguacate
 Lasaña de vegetales acompañada de verdes mixtos y jícama con rebanada de baguette horneado (V, GF)
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo denso de coliflor
 Tallarín de soba (sarraceno) con repollo morado y vegetales finamente cortados con salsa de cúrcuma estilo thai (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajas de espárrago
 Agua de la imaginación del chef

VIERNES

Crema de vegetales mixtos
 Risotto de camote con acelgas (V, GF)
 Ensalada de espárrago rasurado con lajas de pepino sobre verdes mixtos
 Agua de limón con moras