



## DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)

Waffles con harina integral (V, Veg, GF)  
Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)  
French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)  
French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)

Yogurt de coco (V)  
Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)  
Omellete vegetariano (Veg)  
Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)  
Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)  
Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)  
Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

## 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 Plátano sin Gluten Vegano

## Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja 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

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

Crema de vegetales mixtos con semilla de girasol tostada  
Fajitas de res encebolladas con lajas de poblano  
Arroz integral al cilantro  
Ensalada de verdes mixtos con jícama y arándano  
Agua de limón con albahaca fresca

## MARTES

Chowder de elote  
Enchiladas de pollo con queso blanco desmoronado  
Ensalada de verdes mixtos con lajas de nopal rasurado y aguacate  
Agua de jamaica con raíz de jengibre

## MIERCOLES

Pozole verde con camarones  
Arroz blanco con ajonjolí tostado  
Agua de tamarindo con canela  
Ensalada de verdes con lajas de mango y cebolla morada curtida

## JUEVES

Minestrone de verduras del día con crotones al ajillo  
Albondigón de res con hierbas finas en salsa de salvia  
Ensalada de arúgula con lajas de esparrago asado al balsámico  
Agua de combinación de cítricos de la estación

## VIERNES

Caldo de betabel con apio y crema de nuez  
Filete de robalo *Paralelo 23* marinado en ghee con cúrcuma  
Espiral de vegetales mixtos  
Ensalada de tomate fresco con pesto de kale y pepita tostada  
Agua del día de la imaginación de Maru





## MENÚ VEGETARIANO

### DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada, a elección (V, Veg, GF)

Waffles con harina integral (V, Veg, GF)

Waffles con harina de coco (V, Veg, GF)

French Toast tradicional pan brioche con huevo (Veg)

French Toast tradicional pan brioche sin huevo y sin lácteos (V)

Yogurt de coco (V)

Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)

Omellete vegetariano (Veg)

Chorizo norteño con aguacate y tortillas (GF)

Atropellado de avestruz con aguacate y tortillas (GF)

Chilaquiles verdes o rojos (Veg, GF)

Chilaquiles especiales con pollo o con huevo al gusto (GF)

### 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 Plátano sin

Gluten Vegano

### Tamales caseros, elaborados con ingredientes orgánicos:

Tamales con hoja 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 = Vegetarian

V = Vegan

GF = Gluten Free

### LUNES

Crema de vegetales mixtos con semilla de girasol tostada

Tortitas de coliflor con brócoli y papa servidas con lajas de poblano encebolladas (V, GF)

Arroz integral al cilantro

Ensalada de verdes mixtos con jícama y arándano

Agua de limón con albahaca fresca

### MARTES

Chowder de elote

Enchiladas de vegetales (V, GF)

Ensalada de verdes mixtos con lajas de nopal rasurado y aguacate

Agua de jamaica con raíz de jengibre

### MIERCOLES

Pozole verde (V, GF)

Arroz blanco con ajonjolí tostado

Agua de tamarindo con canela

Ensalada de verdes con lajas de mango y cebolla morada curtida

### JUEVES

Minestrone de verduras del día con crotones al ajillo

Buddha Bowl con garbanzo rostizado, espiral de betabel y quinoa crujiente (V, GF)

Ensalada de arúgula con lajas de espárrago asado al balsámico

Agua de combinación de cítricos de la estación

### VIERNES

Caldo de betabel con apio y crema de nuez

Risotto de quinoa y polenta con pesto de kale y pepita tostada (V, GF)

Espiral de vegetales mixtos

Ensalada de tomate fresco con pesto de kale y pepita tostada

Agua del día de la imaginación de Maru

