



DESAYUNA... A LA CARTA

EL HORARIO ES DE 8AM A 11AM

Fruta de temporada a elección (V, Veg, GF)
 Muesli de avena (V, Veg)
 Muesli de quinoa (V, Veg, GF)
 Waffles con harina integral (V, Veg)
 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 leche de vaca de libre pastoreo (Veg)
 Yogurt de coco (V)
 Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

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

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 papa con pesto de verdes
 Pasta con albóndigas de res en salsa espesa de tomate
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, gajos cítricos y semilla girasol tostada
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de zanahoria con anís estrella
 Pollo marinado con hierbas de olor en brochetas con lajas de chayote
 Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y espiral de rábano
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Crema de brócoli con albahaca fresca
Fish & Chips de camote y papa
 Ensalada de verdes mixtos con rallado de zanahoria, cebolla morada curtida y cacahuete tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Una buena crema de elote fresco
 Chile pimiento baby relleno de res molida guisada con especias y su salsa de nogada
 Ensalada de verdes con lajas de betabel al balsámico
 Agua de cítricos mixtos con albahaca

VIERNES

Un buen minestrone con verdura mixta y ayocote blanco
 Camarón empanizado con polenta en salsa verde
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de mango, arándanos y ajonjolí tostado
 Agua de la imaginación de Maru



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)
 Muesli de quinoa (V, Veg, GF)
 Waffles con harina integral (V, Veg)
 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 leche de vaca de libre pastoreo (Veg)
 Yogurt de coco (V)
 Kefir de leche de vaca de libre pastoreo (Veg)

Huevos al gusto acompañados de frijoles, salsa y tortillas (Veg, GF)
 Omelette 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 Vegano | Nieve Keto de Chocolate y Coco | Esquimal Keto de Chocolate y Coco

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 = Vegetariano
 V = Vegano
 GF = Gluten Free

LUNES

Caldo de papa con pesto de verdes
 Pasta con albóndiga de vegetales y arroz en salsa espesa de tomate (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, gajos cítricos y semilla girasol tostada
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de zanahoria con anís estrella
 Pizzetas de polenta con hojas verdes (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y espiral de rábano
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Crema de brócoli con albahaca fresca
 Tortitas de vegetales con chucrut y chips de camote (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con rallado de zanahoria, cebolla morada curtida y cacahuete tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Una buena crema de elote fresco
 Chile pimiento baby relleno de lenteja guisada con especias y su salsa de nogada (V, GF)
 Ensalada de verdes con lajas de betabel al balsámico
 Agua de cítricos mixtos con albahaca

VIERNES

Un buen minestrone con verdura mixta y ayocote blanco
 Guiso de lenteja con quinoa y cilantro fresco (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con lajitas de mango, arándanos y ajonjolí tostado
 Agua de la imaginación de Maru

