



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 La Boulange Paisana 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 esencial de verdes

Brochetas avestruz marinada con quinoa y jengibre con lajas de zanahoria al balsámico

Ensalada de verdes mixtos con arándano, gajos de naranja y semilla de girasol tostada

Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de garbanzo con acelgas

Guiso de pollo con verduras y anís estrella

Ensalada de verdes mixtos, lajas de jícama y aguacate

Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de zanahoria, camote, calabaza de invierno y jugo naranja

Filete de pescado con salsa de lenteja verde

Ensalada de verdes mixtos, arúgula, albahaca y semilla de ajonjolí tostada

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de papa, poro, perejil y pepita tostada en aceite de chile rojo

Tacos de carnitas con su guarnición

Ensalada de carpacho de betabel y camote rostizado al horno con balsámico

Limonada con bayas

VIERNES

Caldo de lenteja con tomate *cherry* rostizado

Ramen de arroz negro con vegetales mixtos al jengibre y camarones al ajillo

Ensalada de verdes mixtos, quinoa crujiente y lajas de zanahoria

Agua de jamaica

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 La Boulange Paisana 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 esencial de verdes
 Brochetas de portobello con tomate *cherry* y quinoa al jengibre con lajas de zanahoria al balsámico (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con arándano, gajos de naranja y semilla de girasol tostada
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de garbanzo con acelgas
 Tortitas de vegetales mixtos con camote y salsa verde de cilantro (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, lajas de jícama y aguacate
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de zanahoria, camote, calabaza de invierno y jugo naranja
 Bruschetta rústica con paté de lenteja verde y chucrut (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, arúgula, albahaca y semilla de ajonjolí tostada
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de papa, poro, perejil y pepita tostada en aceite de chile rojo
 Espiral de calabacita y chayote con pesto de hinojo (V, GF)
 Ensalada de carpacho de betabel y camote rostizado al horno con balsámico
 Limonada con bayas

VIERNES

Caldo de lenteja con tomate *cherry* rostizado
 Ramen de arroz negro con vegetales mixtos al jengibre (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, quinoa crujiente y lajas de zanahoria
 Agua de jamaica