



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 con cilantro fresco
Ensalada de verdes mixtos con jícama y arándano
Agua de limón con menta fresca

MARTES

Crema de zanahoria con jugo de naranja, su zumo y romero fresco
Entomatadas de pollo con queso blanco desmoronado
Ensalada de verdes mixtos con lajas de nopal rasurado y aguacate
Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de elote con chipotle
Pescado a la veracruzana
Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y lajitas finas de mango
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Minestrone de vegetales con ayocote blanco en base de tomate con crotones al ajillo
Albondigón de res con hierbas finas en salsa de salvia
Ensalada de verdes con arúgula y lajas de espárrago asado al balsámico
Agua fresca de combinación de cítricos de la estación con albahaca fresca

VIERNES

Sopa pescadores al alioli
Arroz basmati con cúrcuma y semilla de ajonjolí negra crujiente
Ensalada de verdes mixtos 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 verdura con quinoa encebolladas con lajas de poblano (V, GF)
Arroz integral con cilantro fresco
Ensalada de verdes mixtos con jícama y arándano
Agua de limón con menta fresca

MARTES

Crema de zanahoria con jugo de naranja, su zumo y romero fresco
Entomatadas de portobello guisado con acelgas (V, GF)
Ensalada de verdes mixtos con lajas de nopal rasurado y aguacate
Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Crema de elote con chipotle
Lajas de camote al horno con salsa de mantequilla de mango fermentada (V, GF)
Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y lajitas finas de mango
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Minestrone de vegetales con ayocote blanco en base de tomate con crotones al ajillo
Lasaña de verduras (V, GF)
Ensalada de verdes con arúgula y lajas de espárrago asado al balsámico
Agua fresca de combinación de cítricos de la estación con albahaca fresca

VIERNES

Bruschetta con hummus de garbanzo y kimchi vegano (V)
Arroz basmati con cúrcuma y semilla de ajonjolí negra crujiente
Ensalada de verdes mixtos con pesto de kale y pepita tostada
Agua del día de la imaginación de Maru

