



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

Para opción vegetariana, vea el Menú Vegetariano

COSTO \$165

LUNES

Caldo de calabacita con lechuga y crema de pepita
Chile con carne de avestruz
Arroz basmati con comino
Ensalada de lechuga mixta con laja de cebolla fina curtida y aguacate
Agua de limón con menta fresca y hoja de apio

MARTES

Polentina a la toscana
Brochetas de pollo marinadas con especias satay con espagueti de chayote
y lajas caramelizadas de cáscara de naranja y mandarina
Ensalada de quinoa roja con lechuga mixta y arándanos con vinagreta kimchi
Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Ramen de arroz negro en leche de coco con verduras mixtas al curry
y camarón al ajillo
Ensalada de kale, acelga, arúgula y semilla de girasol tostada
Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Minestrón de invierno con frijol blanco
Pollo a la Saltimbocca en puree de coliflor
Ensalada de poro e hinojo en finas lajas crujientes con tomate
cherry rostizado
Agua de jamaica con guayaba

VIERNES

Guiso de pescadores al alioli servido con pan La Boulange
Quinoa tricolor con semilla de ajonjolí tostada
Ensalada de betabel en tiras julianas con chucrut fresco y tallarín de algas
Agua de limón con bayas



MENÚ VEGETARIANO

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
COSTO \$165

Veg = Vegetarian
 V = Vegan
 GF = Gluten Free

LUNES

Caldo de calabacita con lechuga y crema de pepita
 Arbolitos de brócoli y coliflor en guiso de tomate espeso con queso (Veg, GF)
 Arroz basmati con comino
 Ensalada de lechuga mixta con laja de cebolla fina curtida y aguacate
 Agua de limón con menta fresca y hoja de apio

MARTES

Polentina a la toscana
 Hummus de garbanzo con verdes y tostaditas de maíz (V, GF)
 Ensalada de quinoa roja con lechuga mixta y arándanos con vinagreta kimchi
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Ramen de arroz negro con verduras mixtas en leche de coco al curry (V, GF)
 Ensalada de kale, acelga, arúgula y semilla de girasol tostada
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Minestrón de invierno con frijol blanco
 Lasaña de vegetales con crema de nuez (V, GF)
 Ensalada de poro e hinojo en finas lajas crujientes con tomate cherry rostizado
 Agua de jamaica con guayaba

VIERNES

Camote al horno en salsa de lenteja y acelgas (V, GF)
 Quinoa tricolor con semilla de ajonjolí tostada
 Ensalada de betabel en tiras julianas con chucrut fresco y tallarín de algas
 Agua de limón con bayas