

## 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 de betabel y apio con chopo de crema agria  
 Tallarines verdes Ost Gourmet con espiral de calabacita y salvia  
 Fajitas de avestruz a la parrilla  
 Ensalada de verdes con arándano y ajonjolí tostado  
 Limonada con albahaca fresca

### MARTES

Caldo de zanahoria y chícharo  
 Guiso de pollo en piezas con tocino y kimchi  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama rasurada y gajos de mandarina  
 Agua de jamaica con jengibre fresco

### MIERCOLES

Caldo de camote con pesto de hinojo y ajonjolí tostado  
 Ravioles frescos de betabel rellenos de camarón  
 Ensalada de verdes con espiral de vegetales  
 Agua de tamarindo con canela

### JUEVES

Caldo de nopal con tiras de maíz crujiente  
 Carnitas de puerco con su guarnición  
 Ensalada de verdes mixta con chucrut, arándano y pepita tostada  
 Limonada con bayas

### VIERNES

Caldo de poro caramelizado  
 Hamburguesa de molida de res con chorizo y queso  
 Ensalada de quinoa roja frita con kale y arúgula  
 Agua de jamaica con guayaba

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 de betabel y apio con chopo de crema agria  
 Tallarines verdes Ost Gourmet con espiral de calabacita y salvia (V)  
 Ensalada de verdes con arándano y ajonjolí tostado  
 Limonada con albahaca fresca

MARTES

Caldo de zanahoria y chícharo  
 Tortitas de vegetales mixtos con salsa de pepita (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con jícama rasurada y gajos de mandarina  
 Agua de jamaica con jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de camote con pesto de hinojo y ajonjolí tostado  
 Raviolos frescos de betabel con puré vegetal (V, GF)  
 Ensalada de verdes con espiral de vegetales  
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de nopal con tiras de maíz crujiente  
 Quesadilla con lajas de poblano encebollado (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixta con chucrut, arándano y pepita tostada  
 Limonada con bayas

VIERNES

Caldo de poro caramelizado  
 Sandwich prensado con pan brioche vegano, queso de nuez, lajitas de vegetales guisados, aguacate y chucrut (V)  
 Ensalada de quinoa roja frita con kale y arúgula  
 Agua de jamaica con guayaba