



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 verdura mixta con semilla de girasol tostada
 Avestruz en slow cooker con hojuelas de pimienta roja y jengibre
 Arroz basmati con cilantro fresco
 Ensalada de tomate variado con albahaca fresca y queso crema
 Agua de limón con menta

MARTES

Caldo de repollo y zanahoria desintoxicante con especias
 Cazuela de albóndigas de pavo al curry con papa y tomate cherry
 Vegetales de hojas verdes en lajas con kimchi y semilla de fenogreco
 Agua de jamaica con jengibre

MIERCOLES

Caldo de brócoli, apio, espinaca y aguacate
 Espárragos a la parrilla con camarón al ajillo envuelto en prosciutto
 Ensalada de lechuga mixta con jícama en lajas y arándano
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de coliflor con salsa verde
 Tacos de carnitas de puerco con su guarnición de tomate, cebolla y aguacate
 Ensalada de flores de brócoli, lechuga y aderezo de crema de cacahuete
 Limonada con nopal fresco

VIERNES

Crema de zanahoria con jugo de naranja, romero y cáscara de zanahoria crujiente
 Buddha Bowl con lenteja en salsa verde, kale crujiente y fajitas finas de pescado frito
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de mango y nueces tostadas
 Agua de sandía fresca



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 verdura mixta con semilla de girasol tostada
 Guiso de acelga, espiral de chayote y chucrut con arroz basmati frito (V, GF)
 Ensalada de tomate variado con albahaca fresca y queso crema
 Agua de limón con menta

MARTES

Caldo de repollo y zanahoria desintoxicante con especias
 Cazuela de garbanzo al curry con papa y tomate cherry (V, GF)
 Vegetales de hojas verdes en lajas con kimchi y semilla de fenogreco
 Agua de jamaica con jengibre

MIERCOLES

Caldo de brócoli, apio, espinaca y aguacate
 Espárragos a la parrilla con salsa densa de tomate y crema de nuez (V, GF)
 Ensalada de lechuga mixta con jícama en lajas y arándano
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo de coliflor con salsa verde
 Tacos de rajas de poblano y cebolla guisada con guarnición de tomate y aguacate (V, GF)
 Ensalada de flores de brócoli, lechuga y aderezo de crema de cacahuete
 Limonada con nopal fresco

VIERNES

Crema de zanahoria con jugo de naranja, romero y cáscara de zanahoria crujiente
 Buddha Bowl con lenteja en salsa verde, arúgula fresca y kale crujiente (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de mango y nueces tostadas
 Agua de sandía fresca