



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 tomate fresco con crema de nuez macadamia y aceite de albahaca
 Brochetas de avestruz marinadas con tamarindo
 Arroz integral con cilantro
 Ensalada de verdes mixtos con laja de aguacate y cebolla morada curtida
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Minestrone de invierno
 Albondigón de pavo con jamón y salsa de salvia
 Ensalada de kale con quinoa roja y semilla de girasol tostada
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Sopa de nopal con crujiente de maíz
 Croquetas de salmón con mandarina, cebolla y jícama con guarnición
 de espagueti de chayote
 Ensalada de gajos de betabel y chayote rostizado con arúgula
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo tlalpeño de pollo con garbanzo, tortilla crujiente y aguacate
 con cilantro
 Arroz basmati
 Limonada con pepino

VIERNES

Caldo de elote con chipotle y salsa de rábano con aguacate
 Buddha Bowl con lenteja guisada con quinoa, ensalada mixta, kale crujiente,
 queso fresco y semilla de pepita tostada servido con camarones al ajillo
 Agua de jamaica

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 tomate fresco con crema de nuez macadamia y aceite de albahaca
 Brochetas de vegetales con portobello marinado en tamarindo (V, GF)
 Arroz integral con cilantro
 Ensalada de verdes mixtos con laja de aguacate y cebolla morada curtida
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Minestrone de invierno
 Lasaña de vegetales con queso derretido (Veg, GF)
 Ensalada de kale con quinoa roja y semilla de girasol tostada
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Sopa de nopal con crujiente de maíz
 Croquetas de lenteja con mandarina, cebolla y jícama con guarnición de espagueti de chayote (V, GF)
 Ensalada de gajos de betabel y chayote rostizado con arúgula
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Caldo tlalpeño de vegetales con garbanzo, tortilla crujiente, aguacate y cilantro (V, GF)
 Arroz basmati
 Limonada con pepino

VIERNES

Caldo de elote con chipotle y salsa de rábano con aguacate
 Buddha Bowl con lenteja y quinoa, ensalada mixta, kale crujiente, queso fresco y semilla de pepita tostada (Veg, GF)
 Agua de jamaica