



## 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 zanahoria con raíz de jengibre y zumo de naranja  
 Tortitas de verdura con kimchi y lajas de res marinadas a la parrilla  
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de tomate al balsámico  
 Agua de limón con menta fresca

## MARTES

Caldo de lenteja con coco y verdura vegano con albóndigas de pavo y hierbas finas doradas  
 Ensalada de lechugas mixtas con espiral de zanahoria, pasas y semilla de girasol tostada  
 Agua de jamaica con jengibre fresco

## MIERCOLES

Crema de verdura mixta con pesto de albahaca  
 Fish & chips de camote y betabel  
 Ensalada de lechugas mixtas, jícama y chayote en lajas finas  
 Agua de tamarindo con canela

## JUEVES

Minestrón de verduras mixtas  
 Chile poblano relleno de avestruz guisada y salsa de tomate  
 Arroz basmati con cilantro fresco y pepita tostada  
 Agua de limón con bayas

## VIERNES

Guiso de pavo con ayocote y camote acompañado de lajas de aguacate, queso manchego y cilantro fresco servido con pan de harina ancestral T65  
 Ensalada de lajas de calabacita a la parrilla con lechuga mixta y pepita tostada  
 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 zanahoria con raíz de jengibre y zumo de naranja  
 Tortitas de verdura con kimchi (V, GF)  
 Ensalada de verdes mixtos con gajos de tomate al balsámico  
 Agua de limón con menta fresca

## MARTES

Caldo de lenteja con coco y verdura vegano (V, GF)  
 Ensalada de lechugas mixtas con espiral de zanahoria, pasas y semilla de girasol tostada  
 Agua de jamaica con jengibre fresco

## MIERCOLES

Crema de verdura mixta con pesto de albahaca  
 Tortitas de garbanzo y finas hierbas con chips de camote y betabel (V, GF)  
 Ensalada de lechugas mixtas, jícama y chayote en lajas finas  
 Agua de tamarindo con canela

## JUEVES

Minestrón de verduras mixtas  
 Chile poblano relleno de quinoa y verdurita fina (V, GF)  
 Arroz basmati con cilantro fresco y pepita tostada  
 Agua de limón con bayas

## VIERNES

Guiso de ayocote y camote acompañado de aguacate y cilantro fresco servido con pan de harina ancestral T65 (V, GF)  
 Ensalada de lajas de calabacita a la parrilla con lechuga mixta y pepita tostada  
 Agua de jamaica con guayaba