



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 cilantro y pepitas tostadas
 Fettuccine con jamón crujiente, chucrut y pesto de hinojo
 Ensalada de verdes mixtos con zanahoria rasurada y flor de rábano
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de zanahoria, coliflor y tomate asado
 Fajitas de pollo guisadas al chipotle con espagueti de vegetales
 Ensalada de gajos de betabel rostizado con cacahuete crujiente y vinagreta a la naranja
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de pepino, aguacate y cilantro en frio
 Filete de pescado en salsa de lenteja verde
 Ensalada de verdes mixtos con jícama y ajonjolí tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Sopa de ayocote blanco con acelgas y hoja de betabel fresca
 Molotes de polenta con pollo guisado en salsa de mole de tamarindo
 Ensalada de lechuga con arúgula y finas lajas de aguacate
 Limonada con bayas mixtas

VIERNES

Caldo de nopal con semilla de girasol tostada y lajas de zanahoria crujiente
 Brochetas de camarón en salsa romanesca
 Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y arándano
 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 calabacita con cilantro y pepitas tostadas
 Fettuccine con acelgas, chucrut y pesto de hinojo (V)
 Ensalada de verdes mixtos con zanahoria rasurada y flor de rábano
 Agua de limón con albahaca fresca

MARTES

Caldo de zanahoria, coliflor y tomate asado
 Espagueti de vegetales con lascas de portobello al ajillo (V, GF)
 Ensalada de gajos de betabel rostizado con cacahuete crujiente y vinagreta a la naranja
 Agua de jamaica con raíz de jengibre fresco

MIERCOLES

Caldo de pepino, aguacate y cilantro en frio
 Laja de berenjena a la parrilla en salsa de lenteja verde (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con jícama y ajonjolí tostado
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Sopa de ayocote blanco con acelgas y hoja de betabel fresca
 Molotes de polenta con vegetales en salsa de mole de tamarindo (V, GF)
 Ensalada de lechuga con arúgula y finas lascas de aguacate
 Limonada con bayas mixtas

VIERNES

Caldo de nopal con semilla de girasol tostada y lascas de zanahoria crujiente
 Brochetas de champiñón mixto con cebolla y tomate cherry en salsa romanesca (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con quinoa crujiente y arándano
 Agua de jamaica