



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*

Zanaboria \$280 | *Pastel de Zanaboria (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

Crema de nopal fresco con julianas de maíz tostado

Milanesa de avestruz encebollada

Ensalada de lechuga con chayote en espiral y desmoronado de queso de cabra

Agua de limón con pepino

MARTES

Caldo de coliflor anti-inflamatorio

Guiso de pollo con garam masala

Arroz basmati

Ensalada de ejotes con pesto de albahaca en lechuga orejona

Jamaica con guayaba

MIERCOLES

Crema de betabel con apio

Chile con carne de avestruz en 'slow cooker' con su guarnición de crema fresca, cilantro y aguacate

Ensalada de verdes mixtos con jícama, chucrut y semilla de pepita

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Pozole verde de pollo

Arroz integral

Ensalada de lechuga mixta y gajos de camote al balsámico

Limonada con albahaca fresca

VIERNES

Crema de verduras

Fish & chips de camote y betabel

Ensalada de lechuga mixta, lajas de pepino y rábano con semilla de girasol tostada

Agua de jamaica con lajas de mandarina 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

Crema de nopal fresco con julianas de maíz tostado
 Milanesa de berenjena a la parrilla encebollada (V, GF)
 Ensalada de lechuga con chayote en espiral y desmoronado de queso de cabra
 Agua de limón con pepino

MARTES

Caldo de coliflor anti-inflamatorio
 Guiso de garbanzo con garam masala (V, GF)
 Arroz basmati
 Ensalada de ejotes con pesto de albahaca en lechuga orejona
 Jamaica con guayaba

MIERCOLES

Crema de betabel con apio
 'Buda bowl' tricolor con quinoa roja (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, chucrut y semilla de pepita
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Pozole con vegetales de hojas verdes (V, GF)
 Arroz integral
 Ensalada de lechuga mixta y gajos de camote al balsámico
 Limonada con albahaca fresca

VIERNES

Crema de verduras
 Timbales de lenteja y verdura frita con chips de camote y betabel (V, GF)
 Ensalada de lechuga mixta, lajas de pepino y rábano con semilla de girasol tostada
 Agua de jamaica con lajas de mandarina fresca