



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 Terrenal por Swiss Gourmet 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 tomate asado al orégano y albahaca

Albóndigas de res y jamón con espiral de camote estilo thai

Arroz basmati con cúrcuma

Ensalada de verdes mixtos con rábano y hoja de apio crujiente

Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de la inmunidad (vegetales verdes)

Tacos de fajitas de pollo marinado en tortilla de harina o de maíz

Ensalada de verdes mixtos con lascas de vegetales mixtos y ajonjolí tostado

Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIERCOLES

Caldo de elote fresco con chipotle

Timbal de ceviche de camarón y pescado con su guarnición

Ensalada de verdes con *Panzanella* (tomate fresco y croûton crujiente)

Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Gazpacho de verano

Guiso de pollo a la marbella

Quinoa dorada con cilantro fresco

Ensalada de verdes mixtos con jícama, arándano y semilla de girasol

Agua de melón con jengibre

VIERNES

Crema de vegetales con cáscara de zanahoria crujiente

Carnitas de puerco con su guarnición

Ensalada de verdes mixtos, lascas de aguacate, chucrut y pepita tostada

Agua de cítricos con cúrcuma fresca



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 Terrenal por Swiss Gourmet 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 tomate asado al orégano y albahaca
 Albóndigas de vegetales y lenteja con espiral de camote estilo thai (V, GF)
 Arroz basmati con cúrcuma
 Ensalada de verdes mixtos con rábano y hoja de apio crujiente
 Agua de limón con menta fresca

MARTES

Caldo de la inmunidad (vegetales verdes)
 Empanaditas de camote (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos con láminas de vegetales mixtos y ajonjolí tostado
 Agua de jamaica con raíz de jengibre

MIÉRCOLES

Caldo de elote fresco con chipotle
 Timbal de brócoli y coliflor con su guarnición (V, GF)
 Ensalada de verdes con Panzanella (tomate fresco y croûton crujiente)
 Agua de tamarindo con canela

JUEVES

Gazpacho de verano
Tikka masālā de garbanzo y vegetales (V, GF)
 Quinoa dorada con cilantro fresco
 Ensalada de verdes mixtos con jícama, arándano y semilla de girasol
 Agua de melón con jengibre

VIERNES

Crema de vegetales con cáscara de zanahoria crujiente
 Pizzetas de polenta a las finas hierbas con salsa de tomate espesa (V, GF)
 Ensalada de verdes mixtos, láminas de aguacate, chucrut y pepita tostada
 Agua de cítricos con cúrcuma fresca