

MENÚ

desayunos

Para empezar

Fruta de la estación

Papaya, melón, piña, sandía, fresa, kiwi, frambuesa, zarzamora o kiwi

\$ 110

Yogurt con fruta

Yogurt natural cubierto de papaya, melón, kiwi, fresa y frutos rojos

\$ 115

Canasta del panadero

Variedad de pan del día

\$ 75

Hotcakes tradicionales o especiales

Receta tradicional acompañado de mantequilla y miel.

A elegir: frutos rojos, tocino dorado, jamón o helado de la casa de tocino.

\$ 140

De la granja

Huevos o Claras al gusto

Fritos o revueltos

\$ 135 / \$ 140

A elegir un ingrediente: mexicana, jamón, tocino, salchicha o chorizo

Huevos motuleños

En exquisita salsa, con champiñones, jamón, chorizo, queso, chicharos y plátano frito, sobre una tortilla untada con frijoles refritos.

\$ 150

Huevos con chicharrón y salsa molcajetada

Acompañada de frijoles refritos y aguacate

\$ 140

Machacado

Natural, norteño o a la mexicana

\$ 150

Omelette de camarón y jaiba

\$ 215

Huevo u Omelette de salmón ahumado

\$ 269

Omelette con el ingrediente de elección (Tradicional o Claras)

A elegir: espinacas, jamón y queso, champiñones, queso panela, nopales asados flor de calabaza o huitlacoche.

\$ 210 / \$ 220

Típicos Mexicanos

Chilaquiles

- Rojos o verdes con pollo \$ 140
- Con carne asada o pechuga plancha \$ 242
- De salpicón de jaiba en salsa ranchera con habanero \$ 250
- Migas con huevo natural o salsa roja de chiles secos \$ 129

Enchiladas

- Estilo suizo a elegir verdes o rojas \$ 180
- Tradicionales de la Abuela \$ 165
- Rojas con carne \$ 248

Bocoles surtidos

- Tradicionales de huevo, queso y barbacoa \$ 130
- A base de masa de frijol \$ 140
- Rellenos de chicharrón carnita \$ 155

Enfrijoladas

- Tradicional con queso \$ 140
- Huevo con chicharrón \$ 150

Barbacoa (Tradicional o guisada)

\$ 200

Especialidades

Migada de la casa

A base de chicharrón carnita guisado

\$ 193

Huevos benedictinos

Montados sobre bisquete y gratinados en salsa holandesa

\$ 175

Precios incluyen impuestos