

DESAYUNOS

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA 296 ml.

JUGO NARANJA CON NOPAL 296 ml.

JUGO DE TORONJA 296 ml.

CHOCOMILK 300 ml.

CAFÉ 10 oz.

SMOOTHIES

PLÁTANO - CACAHUATE 16 oz.

FRUTOS ROJOS - LINAZA 16 oz.

FRESA - ALMENDRA 16 oz.

MANGO - AVENA 16 oz.

PIÑA - YOGURT - MENTA 16 oz.

FRUTAS

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Variaciones: yogurt, queso cottage, granola, miel de abeja.

CANASTA DE TORONJA

Con frutas finas de la estación con Grand Marnier.

CREPAS & DEL HORNO

DE POLLO

Bañadas con salsa de chipotle y tomate, gratinadas con crema agria. 265 g.

DE CHILORIO

En salsa de chile verde al gratín. 265 g.

CROSTTATA

De tocino con espinacas, cebolla caramelizada y queso mozzarella. 200 g.



LOS HUEVOS

AL GUSTO

Revueltos o estrellados con jamón, tocino o salchicha, ranchero, divorciados. 180 g.

BENEDICTINNE 280 g.

TORTILLA ESPAÑOLA

Con prosciutto y pimientos asados en reducción de balsámico y savia fresca. 280 g.

REVUELTO DE CAMARONES Y HONGOS

Con aceite de olivo extra virgen acompañado de pan rústico tostado. 230 g.

OMELETTE AL GUSTO 230 g.

OMELETTE DE MACHACA

Relleno de mezcla de quesos fresco y cocido acompañado de frijoles maneados. 290 g.

OMELETTE DE ESPÁRRAGOS

Con queso a cremado a las finas hierbas. 290 g.

LOS MEXICANOS

CHILAQUILES

Verdes o rojos con pollo. 320 g.

PUNTAS DE FILETE AL:

Chipotle 390 g.
Rancheras 390 g.
Albañil 390 g.

HUEVOS POCHADOS A LA OAXAQUEÑA

Salsa de 3 chiles con aguacate, cebolla y queso. 220 g.

HUEVOS A LA VERACRUZANA

Tortilla de maíz rellena de huevo con pimientos, bañada en salsa de frijol coronadas con crema, queso fresco, cebolla morada, chorizo frito y chile serrano. 220 g.

HUEVOS SANTORIAN

Tirados con frijol maneado, plátano frito y esponjadas de maíz. 295 g.

ESPECIALES

HOT CAKES CON TOCINO 2 pzs.

HOT CAKES

Acompañados de manzana caramelizada con miel de agave a la vainilla. 2 pzs.

PAN FRANCÉS

De rol de canela con crema batida. 3 pzs.

WAFFLE BELGA

Con nueces y crema chantilly. 1 pz.

PANADERÍA DE LA CASA