

# Desayuno

## Jugos

### 100% Natural

- . Toronja
- . Naranja
- . Zanahoria
- . Betabel
- . Piña
- . Manzana
- . Papaya

\$45

### Jugo Verde

- . Apio, Nopal, Naranja, Piña, Perejil.

\$50

## Smoothies

Haga su propia combinación de acuerdo a nuestras frutas y cereales.

- . Apio
- . Nopal
- . Zanahoria
- . Betabel
- . Leche Light
- . Leche Entera
- . Leche Deslactosada
- . Yogurt
- . Yogurt de Fresa
- . Miel de Abeja
- . Avena
- . Granola
- . Manzana
- . Toronja
- . Naranja
- . Papaya
- . Durazno
- . Fresa
- . Kiwi
- . Pera
- . Piña
- . Mango
- . Banana

\$65

## Malteadas

- Fresa, Vainilla, Chocolate.

\$60

## Fruta, Yogurt y Cereales

- Frutos Rojos Con Queso Cottage. \$80
- Fruta de la Estación Con Queso Cottage. \$70
- Yogurt Natural Con Granola. \$65

## De la Panadería

### Variedad de Pan Dulce

Tres piezas de pan dulce tradicional con mantequilla y mermelada

\$45

### Pan Tostado con Toppings

(1 Pza)

- ❖ Manzana, miel de abeja y queso cottage
- ❖ Mantequilla de maní, plátano y coco rallado.
- ❖ Jamón, ate y queso fresco.
- ❖ Fresa, tocino y miel de abeja.
- ❖ Miel maple, nuez con pimienta.

\$55

### Especiales:

- ❖ Espinaca salteada con ajo pesto y huevo tierno.
- ❖ Salmon ahumado pepino, alcaparra y queso brie.

\$75

### Hot Cakes Tradicionales

Acompañados con fruta de la estación.

\$90

### Hot Cakes Americanos

Acompañados con huevo y tocino.

\$120

### Waffles Tradicionales

Frutos rojos y plátano

\$120

### Waffle House

Acompañados con huevo y papa hash brown gratinada.

\$125

### Pan Francés

Tres piezas con fruta de la estación, queso crema y mermelada de fresa hecha en casa

\$110

## Platillos Saludables

### Avena

Con leche baja en grasa y plátano.

\$75

### Omelette Bajo Calorías

Claras de huevo rellenas con vegetales guisados, nopal asado, tiritas de pollo a la parilla, queso parmesano, queso fresco y lechuga fresca.

\$120

### Crepas Vegetarianas

Con vegetales guisados, queso fresco, salsa de tomate, orégano y fruta de la estación.

\$120

### Tlacoyo de Nopal

Claras de huevo a la Mexicana sobre un Tlacoyo de nopal asado con queso fresco, acompañado con timbal de aguacate y juliana de vegetales

\$120

## Platos Fuertes

### Huevos al Gusto

Omelette o mezclados, prepare su propia combinación máximo cuatro ingredientes: Champiñón, Tocino, Jamón, Chile Serrano, Cebolla, Pimiento, Espinaca, Chorizo, Salchicha, Queso y Tomate.

\$120

### Huevos Fritos

Dos huevos acompañados con chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

\$120

### Huevos Rancheros

Huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañados con salsa ranchera, acompañados con frijoles refritos y papa de la casa.

\$120

# Desayuno

## Huevos Benedictinos

Dos huevos pochados montados sobre un muffin ingles con lomo canadiense, cubiertos con salsa holandesa.

\$145

• Adicione salmón ahumado +

\$30

## Huevos Ahogados al Albañil

Revueltos o fritos ahogados en salsa verde picosa con frijoles refritos.

\$130

## Enchiladas Veracruzanas

Tres piezas rellenas con huevo revuelto en tortilla de maíz, bañadas con salsa de frijol negro, acompañadas con chile toreado, chorizo, queso panela, crema agria y cebolla morada.

\$130

## Sopecitos Estilo Rincón del Chef

Trio de sopes (huevo revuelto, chorizo y chicharrón Sinaloa) con asientos de manteca de cerdo, acompañados con aguacate, lechuga, queso y crema.

\$145

## Chilaquiles Campestre

Verdes o rojos con crema agria, queso cotija, pechuga de pollo marinada, huevo frito y chorizo asado.

\$120

## Molletes Estilo DF

Pan bolillo con frijol refrito y gratinados con queso gouda, acompañados de rebanadas de aguacate y salsa mexicana.

Original

\$85

Con Chorizo

\$100

Con Chilaquiles

\$120

## Omelette Italiano

Claras de huevo con queso de cabra, tomate, aceite de olivo, hojas de albahaca, aguacate, tocino dorado, lechuga y cebolla morada.

\$130

## Sándwich de Huevo al Pesto

Huevo revuelto con jamón de pavo, espinaca y pesto montado en pan bagel, gratinado con queso gouda, acompañado con lechuga, tomate, y cebolla asada.

\$130

## Crepas

Rellenas de huevo con espinacas, pesto, queso fresco y bañadas con salsa pomodoro.

\$120

## Entomatadas

Rellenas de requesón regional y bañadas con salsa tradicional de tomate, servidas con crema agria y cebolla morada, acompañadas con aguacate y juliana de vegetales.

\$130

## Huevos Divorciados Montados

Dos huevos fritos, sobre dos sopes de maíz, bañados con salsa roja y verde, acompañados con ensalada de nopal, frijoles refritos y queso fresco.

\$130

## Machaca con Huevo a la Mexicana

Acompañada de frijoles refritos, queso panela, chile toreado, tortilla de maíz y/o harina

\$165

## Trío de Quesadillas Encostradas

En tortilla de maíz o harina (rellenas de chicharrón Sinaloa a la mexicana, flor de calabaza y huitlacoche), acompañadas con ensalada de aguacate y frijoles refritos.

\$130

## Puntas de Res a la Mexicana

Puntas de arrachera guisada con tomate, cebolla blanca, chile serrano y cilantro con un toque de salsa ranchera, acompañado de frijol, queso panela y chile toreado.

\$145