

# Menú Desayunos

## ESPECIALIDADES DEL CORRAL



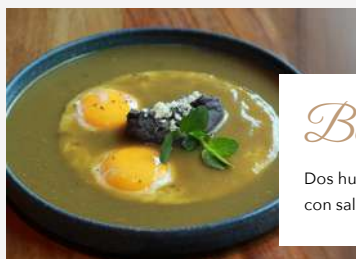
### Divorciados 105.00

Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz + bañados con salsa verde y roja + frijoles refritos



### Huevos cazuela 130.00

Dos huevos fritos + nopales asados + quesoillo + chorizo + salsa pasilla + frijoles de la olla + cebolla caramelizada



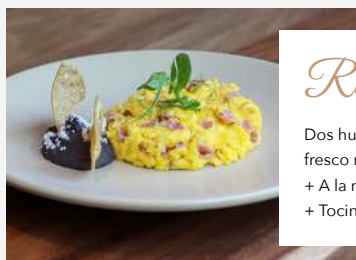
### Bañados 105.00

Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz + bañados con salsa roja, verde o mole poblano



### Enfrijoladas rellenas de huevo 125.00

Longaniza de Valladolid + queso Chiapas + crema



### Revueltos 105.00

Dos huevos revueltos + frijoles refritos + queso fresco rallado  
 + A la mexicana + Jamón de pavo  
 + Tocino + Chorizo



### Omelette de 4 quesos 130.00

Ramonetti, Chihuahua, Chiapas y panela + papa Röesti



### Huevos matuleños 120.00

Dos huevos fritos + tortilla de maíz + frijol + salsa roja + chícharos + plátano macho frito + jamón de pavo



### Omelette Doña Florentina 130.00

Jamón de pavo + queso de cabra + espinacas + ensalada



### Huevos Nido 130.00

Pocheados + salsa ranchera + cecina de Yecapixtla + queso Chiapas + frijoles de la olla + crema



### Omelette de milpa 125.00

Champiñones + elote en grano + flor de calabaza + queso asadero + ensalada



### Huevos santos 130.00

Dos huevos fritos + frijol + hoja santa + mole negro oaxaqueño + chorizo + quesoillo + tortillas + cremoso de aguacate

Plato de fruta de temporada..... \$75.00

Melón + piña + papaya + fruta de temporada

Granola + yogurt o cottage + miel..... \$90.00

Smoothie de frutos rojos

Frutos rojos + crocante de muesli..... \$110.00



# Menú Desayunos

## PARA LA ALBORADA



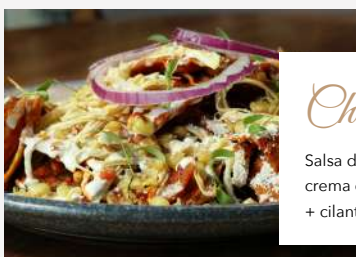
### Chilaquiles verdes y rojos

105.00  
 Queso cotija + crema de rancho + aros de cebolla + cilantro  
 + 2 huevos fritos \$125.00  
 + Pechuga de pollo \$130.00  
 + Costilla de res \$140.00



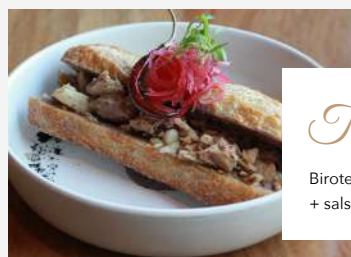
### Enchiladas de suadero

155.00  
 En salsa morita + crema fresca + aguacate + rábano + queso cotija + cilantro



### Chilaquiles de rancho 140.00

Salsa de guajillo + cecina + esquites asados + crema de rancho + requesón + cebolla morada + cilantro



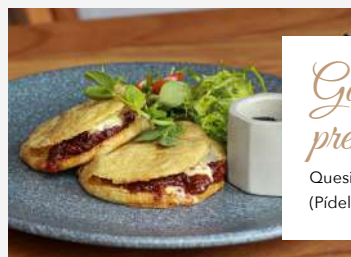
### Torta ahogada 130.00

Birote hecho en casa + carnitas + frijoles refritos + salsa roja picante + cebolla encurtida



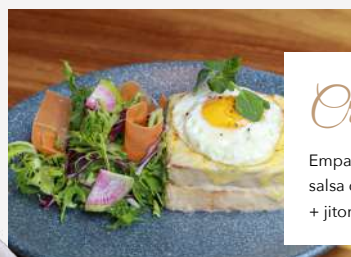
### Enchiladas 130.00

Verdes, rojas o mole de la casa rellenas de pollo



### Gordita de chicharrón prensado 105.00

Quesillo + ensalada de quelites (Pídela con 2 huevos fritos) \$125.00



### Croque Madame 140.00

Emparedado de pork belly + pan brioche + salsa de queso + huevo frito + queso asadero + jitomates cherry en conserva



## BEBIDAS

Jugo de naranja o mandarina (en temporada) .....	\$40.00
Jugo combinado .....	\$45.00
Jugo verde con moringa .....	\$45.00
Chocolate caliente con agua o leche .....	\$40.00
Café americano .....	\$40.00
Café italiano .....	\$40.00
Café espresso .....	\$40.00
Café capuchino .....	\$45.00
Café latte .....	\$45.00
Té y tisanas .....	\$35.00
Agua Hethe Natural.....	\$40.00



# Menú Desayunos

## ESPECIALES NIDO



*Barbacoa* 1 taco \$60.00

De nuestro horno de piedra  
Por kg. \$650.00 Medio kg. \$325.00

*Consomé de barbacoa*

160.00

*Pancita* 110.00

Servida con tortillas recién hechas

*Birria* 140.00

Tortillas + aguacate + cebolla + chile de árbol



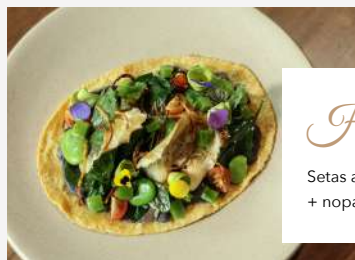
*Tosta de aguacate* 90.00

Campesino integral tostado + aguacate + jitomate cherry + claras de huevo



*Del comal* 105.00

3 quesadillas (flor de calabaza, hongos, cochinita pibil) todas con queso



*Huarache de setas* 110.00

Setas al ajillo asadas + puré de ayocotes + quelites + nopales + habas



*Pan francés* 105.00

Brioche hecho en casa con arándanos y canela + compota de temporada + ganache de chocolate



*Tlacoyos* 105.00

De frijol + chorizo verde + nopales + aguacate + queso fresco + crema



*Hot cakes* 105.00

Tocino + maple + compota de temporada

### EXTRAS

- Compota de temporada ..... \$25.00
- Orden de frijoles refritos ..... \$25.00
- Orden de aguacate ..... \$30.00



*Pan Dulce* 25.00

Recién horneado ¡casi un pecado no probarlo!





Precio: \$2,590 por persona

Horario: Viernes y sábados / 16:00 hrs

Duración: 3 horas

### ¿QUÉ INCLUYE?

Cena de 5 tiempos maridados con copas de Casa Madero

1 - LEGENDARIO TIKIN XIC / Chardonnay Casa Madero

2 - MOLE POBLANO Y CONFIT DE PATO / Gran Reserva Chardonnay Casa Madero

3 - CHIRMOL / Shiraz Casa Madero

4 - FILETE ROSSINI / Gran Reserva Cabernet Sauvignon Casa Madero

5 - DALE DALE DALE / Malbec Casa Madero





Un recorrido por la República Mexicana en un menú de 8 tiempos con maridaje en donde el maíz es el protagonista.



Duración: 3 horas  
Precio: \$1,800 por persona  
Horario: 14:30 hrs

#### ¿QUÉ INCLUYE?

Degustación de 8 platillos mexicanos más un tiempo de cortesía enviado por el Chef, cada uno con un maridaje especial.

