

DESAYUNOS



PAN

PAN DE NUESTROS HORNOS \$35
Horneado diariamente por nuestros alumnos

MOLLETES \$125
Frijoles quebrados, mix de quesos mexicanos y pico de gallo frutal

PAN FRANCÉS \$135
Con frutos macerados en kirsch y crema batida

HOT CAKES \$155
Con helado de miel maple y fruta de temporada

HUEVOS

Todos incluyen ensalada de quelites, jitomate y cebolla

OMELETTE PAPADZUL \$135
Relleno de pico de gallo con queso de hebra y bañado en salsa de pepita

LES MEXIGAINS \$135
Pochados sobre pan, frijoles, quesillo, rajas y salsa holandesa de habanero. Con papa paja

OAXAGA \$135
Con tortilla con hoja santa, quesillo y frijoles, huevos estrellados y mole negro

OMELETTE DE LA MILPA \$140
Relleno de champiñón, queso asadero y huitlacoche, bañado en salsa de poblano

OMELETTE DE CHICHARRÓN DE LA RAMOS \$140
En salsa verde, con nopalitos baby

CON MAGHAGA \$140
Revueltos, con salsa ranchera, tortillas de harina y frijoles refritos

CHILAQUILES

VERDES Y ROJOS \$125
Con crema de rancho, queso cotija rallado, totopos de maíz, cebolla y cilantro
+ Con pollo \$150
+ Con huevo \$145
+ Con castacán \$155

CHILAQUILES HORNEADOS \$140
Salsa verde y roja tatemadas, totopos de nopal, requesón y jocoque

+ Con pollo \$165
+ Con huevo \$160
+ Con castacán \$180

DE RANCHO \$145
Salsa de guajillo, cecina y esquites asados

ESPECIALIDADES

GORDITA DE CHICHARRÓN PRENSADO \$115
Chicharrón prensado y quesillo

HUARACHE DE SETAS \$125
Al ajillo, puré de ayocote y nopales encurtidos

ENCHILADAS POTOSINAS \$135
Rellenas de papa, zanahoria, cebolla y quesillo, tortilla y salsa de guajillo

ENCHILADAS DE SUADERO \$165
Con salsa de chile morita

BAJO EN GALORÍAS

FRUTA DE TEMPORADA \$95
Granola, yogurt natural o queso cottage y miel

NUEVO
ENSAJADA DE NOPALES CON PANELA \$110
Nopal baby y queso panela asados, acompañados de quelites y salsa verde tatemada

TOSTA DE AGUACATE \$120
Pan campesino, queso de cabra cremoso, aguacate y ensalada de jitomate cherry

NUEVO
QUESADILLAS DEL MERCADO (2PZAS) \$125
Rellenas de queso de hebra con champiñones y flor de calabaza, acompañados de pico de gallo

NUEVO
OMELETTE DE CÍTRICOS CON QUESO DE CABRA Y QUINTONILES \$130
Acompañados de ensalada de quintoniles fritos y coliflor morada, con sal de mar y limón eureka

*Algunos de nuestros platillos contienen ingredientes crudos. Como parte de nuestro compromiso con su satisfacción y bienestar, les recomendamos consumirlos bajo su propia responsabilidad.

BEBIDAS



JUGOS

JUGO DE NARANJA O TORONJA	\$40
JUGO COMBINADO	\$45
JUGO DE TEMPORADA	\$45
JUGO VERDE CON MORINGA	\$45

CHOCOLATE, CAFÉ Y TÉ

TÉ Y TISANAS	\$40
CAFÉ AMERICANO	\$45
CAFÉ ITALIANO	\$45
CAFÉ ESPRESSO	\$45
CHOCOLATE CALIENTE CON AGUA O LECHE	\$50
CAFÉ LATE	\$55
CAFÉ CAPUCHINO + Leche de almendras o deslactosada	\$55 \$60
CAFÉ DOBLE ESPRESSO	\$60

CERVEZAS

BOHEMIA CLARA	\$45
NEGRA MODELO	\$45
CORONA	\$45
CORONA LIGHT	\$45
CLIMATO PREPARADO	\$65
ALLENDE IPA	\$90
ALLENDE 100	\$90

COCTÉLES CON ALCOHOL

BLOODY MARY	\$110
GARGILLO	\$120
BELLINI	\$140
MIMOSA	\$140

AGUAS Y REFRESCOS

AGUA HETHÉ NATURAL Y MINERAL DE 355ML	\$45
AGUA CIEL MINERAL 355ML	\$45
NARANJADA/LIMONADA	\$45
REFRESCOS	\$45
AGUA SAN PELLEGRINO 250ML	\$55
AGUA PERRIER 355GR	\$55