

# 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 RAMA \$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	\$45
CAFÉ AMERICANO	\$50
CAFÉ ITALIANO	\$50
CAFÉ ESPRESSO	\$50
CHOCOLATE CALIENTE CON AGUA O LECHE	\$50
CAFÉ LATE	\$65
CAFÉ CAPUCHINO + Leche de almendras o deslactosada	\$65 \$70
CAFÉ DOBLE ESPRESSO	\$60

## CERVEZAS

---

BOHEMIA CLARA	\$55
NEGRA MODELO	\$55
CORONA	\$55
CORONA LIGHT	\$55
CLIMATO PREPARADO	\$65
ALLENDE IPA	\$90
ALLENDE 100	\$90

## CÓCTELES CON ALCOHOL

---

BLOODY MARY	\$125
GARGILLO	\$175
BELLINI	\$150
MIMOSA	\$150

## AGUAS Y REFRESCOS

---

AGUA CIEL MINERAL 355ML	\$45
NARANJADA/LIMONADA	\$60
REFRESCOS	\$45
AGUA SAN PELLEGRINO 250ML	\$60
AGUA PERRIER 355GR	\$60