

menú de desayunos

PAN

Pan de nuestros hornos \$45
Horneado todos los días por nuestros alumnos.

Pan francés \$155
Con confit de frutos rojos y crema batida de yogurt.

Hot Cakes \$135
Con frutos rojos y helado de miel maple con yogurt.

Molletes \$145
Frijoles refritos, mix de quesos mexicanos y pico de gallo frutal.

Sándwich de arrachera \$250
Con mayonesa de chimichurri y chiltepin, jitomate rostizado y papas a la francesa.

DE NUESTRO COMAL

Con masa de maíz azul echa en casa

Quesadilla del mercado \$115
Horneado todos los días por nuestros alumnos.

Gorditas de chicharrón \$115
Rellenas de chicharrón prensado y queso, con ensalada mixta.

Huarache de setas \$145
Setas y abas al ajillo sobre cama de frijoles, ensalada mixta y nopales encurtidos.

ESPECIALIDADES

Huevos Oaxaca \$155
Con tortilla de hoja santa, queso, frioles y dos huevos estrellados bañados con mole.

Huevos rancheros \$155
Con tortilla de hoja santa y frijoles, dos huevos estrellados bañados con salsa ranchera.

Les mexicains \$155
Pochados sobre pan, frijoles, queso, rajas y salsa holandesa de habanero con papa paja.

nido

TALLER CULINARIO

BAJO EN CALORÍAS

Fruta de temporada \$100
Acompañado con yogurt, cottage, miel y granola de la casa.

Bowl de frutas \$135
Bowl de fruta de temporada con yogurt, fruta fresca y granola de la casa.

Tosta de aguacate \$145
Pan campesino, cremoso de queso cabra, aguacate y jitomate cherry.

Ensalada de nopales con panela \$145
Nopal baby y panela asado, acompañado de ensalada mixta, servido con salsa verde tatemada.

menú de desayunos

ENCHILADAS

Verdes o rojas

Tortilla de maíz con crema de rancho, queso cotija, cebolla y cilantro.

Con pollo	\$175
Con panela	\$165

Enchiladas de suadero \$185
Salsa de chile morita.

Enfrijoladas \$220
Rellenas de pollo con chorizo rojo, acompañadas con longaniza de Valladolid, chorizo verde, quesillo y aguacate.

CHILAQUILES

Verdes y rojos \$130
Tortilla de maíz con crema de rancho, queso cotija, cebolla y cilantro.

Con huevo	\$145
Con pollo	\$155
Con arrachera	\$190

Chilaquiles horneados \$145
Totopos horneados con jocoque, requesón, cebolla y cilantro.

Con huevo	\$165
Con pollo	\$180
Con arrachera	\$250

De rancho \$185
Salsa de guajillo, cecina y esquites.

HUEVOS

Todos incluyen ensalada mixta, jitomate y cebolla.

Omelette de la milpa \$145
Relleno de huitlacoche con queso asadero y salsa de poblano.

Omelette tricolor \$145
Relleno de jitomate rostizado, espinaca y queso de cabra.

Omelette mexicano \$145
Relleno con pico de gallo, quesillo y bañado con salsa ranchera.

Omelette de la Ramos \$145
Relleno de chicharrón de la Ramos con nopales y salsa verde tatemada.

Con machaca \$155
Revueltos con salsa ranchera, tortillas de harina y frijoles refritos.

Huevos al gusto \$120
Con frijoles refritos o ensalada mixta.

Omelette al gusto \$130
Con frijoles refritos o ensalada mixta.

** Todos nuestros omelettes y huevos revueltos pueden ser con claras.*

nido

TALLER CULINARIO