

LA COCINA

MEXICAN GOURMET CUISINE

DESAYUNO

LO SALUDABLE

DESAYUNO BUFFET 780

Huevos al gusto, especialidades mexicanas, pancakes, waffles, panadería de la casa, café y té

FRUTA DE TEMPORADA (200 g) 240

Yogurt sin azúcar, granola de la casa, miel local

AVENA (V) (80 g) 245

Leche o agua, semillas de chía, plátano, almendra tostada

PARFAIT DE YOGURT (V) (200 g) 260

Plátano, yogurt griego, granola de la casa

BOWL DE TAPIOCA (V) (180 g) 290

Tapioca, leche de coco, coco tostado, fresa, ralladura de lima, fruta de temporada, hojas frescas

AVOCADO BOWL (V) (180 g) 290

Aguacate, leche de coco, tofu, yogurth natural, miel de agave, plátano caramelizado, nib de cacao

MINI WAFFLES (3 pzs) O HOT CAKES (V) (2 pzs) 260

Compota de frutas del bosque, fruta de temporada, crema batida, miel de naranja

PANCAKES DE AVENA Y PLATANO (V) (2 pzs) 260

Compota de frutos rojos, miel de naranja agria

PAN FRANCÉS (1 pz) 320

Pan brioche, crema de queso al limón, crema batida, berries de temporada

ENTRE EL PAN

BAGEL AMERICANO (1 pz) 320

Huevo revuelto con cheddar, tocino, ensalada de la casa, chimichurri rojo

MOLLETE DE CARNE ASADA (1 pz) 370

Pan de masa madre, New York (120 g), salsa de frijol, queso manchego, salsa mexicana, aguacate, cilantro, salsa picante

TOSTADA DE AGUACATE (V) (1 pz) 360

Pan croissant, aguacate, huevo frito, mix de hojas con vinagreta de limón y mostaza, queso parmesano

TOSTADA DE SALMÓN (V) (1 pz) 370

Pan integral, salmón ahumado (100 g), queso mozzarella (80 g), alcaparras, vinagreta de tomates, ensalada fresca

(V) VEGANO

(V) VEGETARIANO

(GF) GLUTEN FREE

(N) CON NUECES

(R) CRUDO

PRECIO EN PESOS MEXICANOS, INCLUYEN 16% IVA. HORARIO DE 7:00 AM A 11:00 AM. INGREDIENTES ADICIONALES TIENEN UN CARGO EXTRA. GRAMAJE ANTES DE COCCIÓN. EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS O POCO COCIDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME. FAVOR DE INFORMAR AL PERSONAL EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA.

ESPECIALIDADES MEXICANAS

BURRITO GRAND 360

Tortilla de harina, New York (120 g), tocino, frijol, cebolla asada, pimienta, salsa roja, gratinado

TACOS DE COCHINITA (3 pzs) 360

Paletilla de cerdo al pibil con axiote, tortilla de maíz, salsa xnipek

QUESA BIRRIA (3 pzs) 370

Tortilla de maíz, con birria de res (150 g), queso fresco, cebolla asada, cilantro y salsa picante

ENFRIJOLADAS (3 pzs) 370

Tortilla de maíz hechas a mano, New York (120 g), longaniza de Valladolid, cebolla encurtida, crema ácida, queso cotija

CHILAQUILES CON BIRRIA 360

Tortilla de maíz, birria de res (100 g), cilantro, queso cotija, crema ácida, cebolla encurtida

CHILAQUILES TRADICIONALES 280

Tortilla de maíz bañadas en salsa de guajillo, poblana, cilantro, queso cotija, crema ácida, mole, cebolla encurtida

Añadir:

— Pechuga de pollo (120 g) 120

— Cochinita (120 g) 120

— Huevo frito, pochado o revuelto (1 pz) 70

— Champiñones salteados (90 g) 90

— Arrachera a la parrilla (120 g) 140

DE LA GRANJA A LA MESA

HUEVOS AL GUSTO (2 pzs) 320

Omelette, huevos revueltos, fritos o pochados, papa al horno, tocino, ensalada fresca

Añadir:

— Aguacate (90 g) 110

— Salmón ahumado (90 g) 190

— Huevo (1 pz) 70

— Tocino (70 g) 120

HUEVO BENEDICTINOS (2 pzs) 360

Pan hojaldre, jamón serrano, huevo pochado, salsa holandesa, espárragos y mix de hojas

POCHADOS LA COCINA (2 pzs) 360

Salsa de molito rojo, huevo pochado, ensalada de nopal y chile xcatik, pan de la casa

HUEVOS YUCATÁN (2 pzs) 330

Huevos al horno, salsa de tomate tatemado, chicharrón "Kastacan", cilantro, aguacate

OMELETTE GRAND 360

Omelet con salmón ahumado (60 g), queso crema con hierbas, ensalada, jitomates cherry, cebolla, aceituna, alineo de tomate confit

MOTULEÑOS (2 pzs) 360

Huevos fritos, tortilla de maíz, frijoles refritos, salsa de tomate, jamón de pavo, chícharos, queso holandés, plátano frito

OMELETTE DEL HUERTO (V) (100 g) 360

Claros de huevo con semilla de calabaza, espinacas, tomates cherry, queso cabra, espárragos, mix de hojas, vinagreta de mostaza-limón