

MENÚ

Terraza
Borda



Los gramajes son aproximados
Nuestros precios incluyen I.V.A. Precios en M.X.N.
Todos nuestros platillos son responsabilidad de quien los consume.



Desayunos

De nuestra selección de Desayunos por platillo de 7 a.m. a 12 p.m. \$185

Morelense

Cecina de Yecapixtla(90 gr). Acompañada con una pieza de nopal asado.

Aporreados

Cecina de Yecapixtla(50 gr). Bañada en mix de salsa de la casa.

Avocado Toast

Pan tostado con cama de aguacate y 2 claras de huevo por encima, coronado con germen y acompañado de ensalada green.

Fritos de la República

Huevos choricerros(2 pzs): Huevos bañados en salsa de chorizo. (280 gr).
Huevos motuleños(2 pzs): Con salsa mexicana, jamón, chicharos y plátano macho. (320 gr).

Tradicionales

Chilaquiles bañados(180 gr). En la salsa de tu elección: Verde, Roja, Guajillo o Mole.

Complementos

Huevos (2 pzs).
\$25

Pollo (40 gr).
\$30

Cecina o Arrachera (40 gr).
\$45



Clásicos (2 pzs) 130 gr.

Huevos con Jamón.
Huevos con Tocino.

Huevos con Salchicha.
Huevos a la mexicana.

Omelettes (2 pzs de huevo).

Omelette de jamón con queso.
Omelette de champiñón y queso.
Omelette el fresco: Relleno de espinaca, germen y queso.
Omelette máximo: Relleno de tocino y queso.

Incluye: Café 250 ml, Fruta 50 gr, 1 Pieza de pan dulce.

Frutos de Temporada

Fruta de temporada (100 gr).	\$130.00
Fruta de temporada con granola (120 gr).	\$75.00
Fruta de temporada con yogurt (180 gr).	\$75.00

Waffles

Sencillo

Con chocolate, maple o mermelada. (220 gr).
\$130.00

Waffle preparado

Con nutella, nuez o cajeta. (220 gr).
\$145.00

Waffle especial

Dos piezas gigantes de waffles con dos bolas de helado. (240 gr).
\$195.00

Waffle borda

Emparedado elaborado con mezcla de waffle salado,
relleno de jamón de pavo(40 gr) y acompañado de ensalada verde.
\$225.00

Waffle de Quesos

Emparedado elaborado con mezcla de waffle salado, relleno de tres quesos(90 gr),
manchego, gouda y oaxaca, acompañado de ensalada verde.
\$225.00

Para Empezar

Consomé de pollo

\$130.00

Caldo de pollo servido con arroz, verduras y pollo, acompañado de cilantro, cebolla y chile. (300 ml).

Sopa azteca

\$130.00

Elaborada con chile guajillo, acompañada de serpentina de tortilla frita, aguacate, chicharrón y queso panela. (300 ml).

Sopa niebla

\$130.00

A base de fondo oscuro con salsa de pescado, champiñón, epazote y un toque picoso.

Sopa de milpa

\$130.00

Elaborada con frutos del huerto, elote, poblano y flor de calabaza. (300 ml).

Caldo Tlalpeño

\$130.00

A base de chipotle, verduras y pollo. (300 ml).

Ensaladas



Cesar

\$115.00

Mix de lechugas, jitomate y cebolla morada aderezada con nuestra deliciosa receta cesar, queso parmesano y acompañado de crotones. (250 gr).

Adicional: Pollo(120 gr) \$45.00

Ensalada del chef

\$165.00

Mix de lechugas, acompañada de jamón de pavo, queso americano, queso gouda, jitomate, cebolla morada y fajitas de pollo. Coronada con crotones y aderezo de miel y mostaza. (300 gr).

Ensalada tropical

\$145.00

Mix de lechugas, naranja toronja y piña, aderezada con mil islas. (230 gr).

Ensalada borda

\$145.00

Mix de lechugas, manzana, fresas, nuez y queso de cabra. (240 gr).

Los Fuertes de la Casa

Tampiqueña

Carne de res (160 grs). Acompañado de chilaquiles, una doblada, frijoles de la casa y una pieza de nopal.

\$225.00

Cecina de Yecapixtla

Jugosa cecina (120 grs). Acompañada de frijoles de la casa, chilaquiles y una pieza de nopal.

\$225.00

Milanesa de res

Falda de res empanizada (120 gr). Con mezcla de la casa, acompañado de papas a la francesa caceras y ensalada green.

\$195.00

Arrachera

Jugosa arrachera (180 gr). Acompañada de chilaquiles, frijoles y nopal asado.

\$225.00

Filete de Pescado

Filete tilapia (200 gr). Al ajillo, diabla, empanizado ó a la plancha. Acompañado con ensalada verde y arroz.

\$195.00

Clemole

Delicioso caldo rojo, Servido con ejote, chayotes, elote y pollo (100 gr), (400 ml).

\$145.00

Enchiladas

3 Piezas bañadas con salsa a elegir: Roja, verde, enmoladas, zacatecanas ó enfrijoladas. (180 grs).

\$170.00

Pozole de pollo o de puerco

Acompañado con dos tacos dorados, lechuga, aguante y cebolla. (350 ml).

\$135.00



Pasta Alfredo

Deliciosa pasta(180 gr), a base de queso parmesano.

\$135.00

Pasta Pomodoro

Pasta(180 gr) y salsa concasse de jitomate.

\$135.00

Pasta al Burro

Pasta (180 gr), salteada en mantequilla y ajo.

\$135.00

Pasta al Pesto

Pasta(180 gr), mezclada con pesto.

\$135.00

Posta de Salmón

Salmón chileno(120 gr), aderezado con jugo de limón, paprika y polvo cajún, acompañada de ensalada verde y pure de papa.

\$225.00

Cenas



Brunch Ligeros

Croissant de salmón estilo borda, acompañado de ensalada. (210 gr).

\$225.00

Chapata de arrachera con pesto ó chimichurri con queso y papas gajo. (250 gr).

\$115.00

Baguette de pollo gratín ó pollo pomodoro con papas francesa. (250 gr).

\$115.00



Snaks

Club sándwich

Pan blanco(4 pzs), con 2 rebandas de jamón, queso gouda, lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada, pollo y tocino. \$195.00

Hamburguesa Texana

Carne(140 gr), con tocino, BBQ y cebolla caramelizada. \$185.00

Nachos especiales

Totopos bañados con queso, acompañados con pico de gallo, frijoles, elote y 60 gr de carne de nuestra hamburguesa. \$135.00

Nachos Sencillos

Totopos bañados con queso, jalapeños y pico de gallo. (160 gr). \$110.00

Alitas

6 pzas de Nuestras deliciosas alas, bañadas en la salsa de tu preferencia. \$135.00

//Diabla. //Mango habanero // Búfalo // BBQ // Parmesano // Pimienta limón //

Hot dog con chilli

Deliciosa salchicha, acompañada del chili de la casa y tocino. \$95.00

Sincronizadas

4 Tortillas de harina rellenas de jamón de pavo, queso gouda, acompañada de frijoles y ensalada. \$135.00

Nuggets de pollo

10 piezas de Deliciosos nuggets con cátsup. (200 gr). \$125.00

Papas a la francesa

Papas corte francés caseras. (200 gr). \$110.00

Papas borda

Bañadas con queso, chili de la casa y tocino dorado. (230 gr). \$135.00

Platillo de bistec de res

Mezcla de bistec, cebolla y nopal. Acompañado de frijoles de la casa. (190 gr). \$195.00



Bebidas de la Casa

Limonada (300 ml): Bebida a base de limón, azúcar y agua mineral. \$45.00

Naranjada (300 ml): Bebida a base de jugo de naranja, azúcar y agua mineral. \$45.00

Agua de la casa (300 ml): Bebida preparada con fruta de temporada. \$35.00

Jugo de temporada (300 ml). \$45.00

Refresco de (355 ml): Coca Cola Regular, Coca Cola Zero, Sprite, Sidral Mundet o Topo Chico. \$45.00

Malteada (400 ml): Fresa, Vainilla o Chocolate. \$65.00

Conga (300 ml): Bebida a base de jugo de naranja natural y jugo de piña, dando un pigmento rojizo con granadina. \$65.00

Rusa (300 ml): Bebida a base de agua mineral con un twist de limón salado. \$65.00

Piña rosa (300 ml): Bebida a base de jugo de piña, granadina y crema de coco. \$65.00

Piñada (300 ml): Bebida frapeada a base de crema de coco y jugo de piña. \$65.00

FRAPPES 400 ml. \$85.00

Frappe Tradicional: Leche, Café, Azúcar y Hielo.

Frappe Moka: Leche, Café, Azúcar, Chocolate y Hielo.

Frappe Caramel: Leche, Café, Azúcar, Dulce de Leche y Hielo.

Lemonade (300 ml): Refrescante limonada azul. \$75.00

Coctelería 300 ml. \$75.00

Tequila Sunrise: Bebida a base de Jugo de naranja, granadina, tequila(60 ml).

Cola de Sirena: Bebida a base de Jugo de piña, Jugo de limón, curacao azul y ron(60 ml).

Pink Panter: Bebida a base de Jugo de piña, crema de coco, leche evaporada y ron(60 ml).

Gold Label: Bebida a base de jugo de manzana, agua mineral y whisky(60 ml).

Whisky Punch: Bebida a base jugo de naranja, agua mineral, jugo de limón y whisky(60 ml).

Limonada Irlandesa: Bebida a base de jugo de limón, miel de abeja, agua mineral, twist de limón y whisky(60 ml).

Curacao Azul: Bebida a base de Jugo de limón, refresco de limón, tequila(60 ml), jarabe natural y blue curacao.

Piña Colada: Bebida a base de crema de coco, leche evaporada y tequila(120 ml).



Bebidas Alcohólicas



Bebidas de 1 Lt.

Mojito Tradicional:

Bebida a base de hierbabuena, azúcar y ron(120 ml). \$120.00

Mojito de Fresa:

Bebida a base de fresa, azúcar y ron(120 ml). \$120.00

Michelada:

Cerveza de su elección indio ó XX lager acompañada de salsa de la casa y limón. \$120.00

Cubana:

Cerveza de su elección indio o XX lager acompañada de sal y limón. \$120.00

Clamatada:

Cerveza de su elección indio o XX lager acompañada de sal, clamato y limón. \$140.00

Clericot:

Bebida a base de 120 ml de vino tinto y frutas de la estación. \$150.00

Margarita:

Licor de naranja, jugo de limón, refresco de toronja y tequila. \$130.00

Cervezas

Indio Tecate Bohemia XX Lager \$65.00

Michelada:

Cerveza de su elección indio ó XX lager acompañada de salsa de la casa y limón. \$80.00

Cubana:

Cerveza de su elección indio o XX lager acompañada de sal y limón. \$80.00

Clamatada:

Cerveza de su elección indio o XX lager acompañada de sal, clamato y limón. \$80.00



Tripadvisor
¡Déjanos tu comentario
y tus cinco estrellitas!



+52 1 777 711 3271

¡Escríbenos al Whats App
y cotiza tu evento
en nuestro Restaurante!



Hotel Borda
Cuernavaca

www.hotelesborda.mx



HotelBordaCuernavaca



hotel.bordacuernavaca

Chulavista 7 Col. Centro, Cuernavaca, Morelos C.P. 62000

Los gramajes son aproximados
Nuestros precios incluyen I.V.A. Precios en M.X.N.
Todos nuestros platillos son responsabilidad de quien los consume.