

nuestro

COCINA DE CAMPO

D E S A Y U N O S

DESAYUNO NUESTRO

250.00

Huevos al gusto, hotcakes con tocino o ensalada de nuez
Jugo o fruta, café o té

PLATO DE FRUTA CON YOGURT, GRANOLA Y MIEL

85.00

Fruta de temporada, granola hecha en casa y yogurt

HOTCAKES

155.00

Crema de café, tocino y compota de frutos rojos
(Con huevo+15.00 / Naturales 110.00)

ENCHILADAS

120.00

Rellenas de queso de rancho, bañadas con salsa verde, roja o de frijol
(Con pollo o cecina+30.00 / con huevo+15.00)

CHILAQUILES

85.00

Verdes, rojos o de frijol
Queso de rancho, crema, cebolla y aguacate
(Con pollo o cecina+30.00 / con huevo+15.00)

MOLLETES

130.00

Gratinados con quesillo, acompañados con pico de gallo
(Con jamón+20.00 / con chorizo+30.00)

ENSALADA DE MANZANA CON POLLO Y NUEZ

130.00

Pollo a la plancha sobre cama de lechugas, manzana, nuez,
aguacate y vinagreta de zarzamora

HUEVOS AL GUSTO

140.00

Pregunte por nuestras opciones
Todos se acompañan de guacamole, tortilla y frijoles refritos

PAN DULCE

18.00

Por pieza

JUGOS

60.00

Verde valle: piña, manzana verde y perejil
Rojo pasión: betabel, naranja y frutos rojos
Atardecer: zanahoria, jengibre y naranja

-
- Nuestras recetas están elaboradas con esmero por nuestro chef. Hacemos nuestro mejor esfuerzo por satisfacerlo, sin embargo le pedimos minimizar cambios a nuestros platillos para ofrecerle el mejor servicio y calidad.
 - Nuestros platillos están basados en productos locales, por lo que pueden variar ocasionalmente.
 - El consumo de platillos crudos constituye un riesgo para la salud.
 - Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo indique. Con gusto prepararemos algo para usted.
 - Precios en pesos mexicanos e incluyen IVA.