

# Desayunos

## PARA EMPEZAR

FRUTA DE TEMPORADA<sub>(200gr)</sub> **\$100**  
agregar extra de queso cottage o yogurt,  
granola y miel **\$30**

JUGOS TRADICIONALES<sub>(250ml)</sub>  
naranja, verde, zanahoria o toronja **\$70**

BOWL GRIEGO **\$125**  
yogurt griego con moras,  
granola y miel

PAN DULCE **\$35**

## PAQUETE DE DESAYUNO BÁSICO **\$275**

CAFÉ AMERICANO O DE LA OLLA  
1 PIEZA DE PAN DULCE  
FRUTA DE TEMPORADA o 1 JUGO A ELEGIR:  
naranja, toronja o verde.

Elegir un platillo:

HUEVOS AL GUSTO  
dos piezas de huevo con jamón<sub>(50gr)</sub> o tocino<sub>(50gr)</sub> o mexicanos  
CHILAQUILES  
verdes o rojos con pollo<sub>(90gr)</sub> o 1 pieza de huevo  
ENCHILADAS  
verdes o rojas rellenas de pollo<sub>(120gr)</sub> o 1 pieza de huevo

## DE LA CASA

APORREADO DE SALMÓN **\$210**  
dos huevos revueltos con salmón<sub>(90gr)</sub>, bañado en salsa  
roja y queso fresco.

ENMOLADAS DE PATO<sub>(120gr)</sub> **\$260**  
con mole a elección y plátano frito.

OMELLET DE RAÍZ **\$195**  
relleno de cecina<sub>(50gr)</sub> y nopales bañado con mole negro.

HUEVOS OAXAQUEÑOS **\$195**  
sobre tortilla pochada con jamón<sub>(1 rebanada)</sub> y bañados  
con mole a elección, con crema, queso fresco y plátano  
macho.

## LOS ESPECIALES DEL CHEF

ENCHILADAS EN SALSA DE CHICHARRÓN **\$190**  
rellenas de queso panela<sub>(100gr)</sub> con espinacas acompaña-  
das de pico de gallo.

MIGAS NORTEÑAS **\$215**  
dos huevos revueltos con totopos, arrachera<sub>(80gr)</sub> y  
queso panela sobre un espejo de salsa verde.

QUESABIRRIAS O DE COCHINITA PIBIL **\$190**  
tortilla de harina con queso Oaxaca y birria  
tatemada<sub>(110gr)</sub> acompañadas de dip de aguacate.

TACOS SUAVES DE CHAMORRO **\$190**  
tortilla de maíz con chamorro confitado<sub>(120gr)</sub>, quelites y  
pure de aguacate.

HUEVOS MOTULEÑOS **\$190**  
Dos piezas de huevo sobre tortilla frita con frijoles  
bañados con salsa roja con jamón, chicharos, plátano  
macho y gratinados con queso manchego

Todos nuestros precios incluyen IVA. Nuestros gramajes son pesados en crudo. Alergias en especial mencionarlo al personal de servicio

# Desayunos

## LO TRADICIONAL

### CHILAQUILES AL GUSTO

verdes, rojos o mole a elegir con

- Hongos \$180
- Pollo \$190
- Huevo \$185
- Cecina \$195

### ENCHILADAS AL GUSTO \$175

verdes, rojas o mole a elegir rellenas de pollo o queso panela.

### HUEVOS AL GUSTO \$170

con jamón o tocino o mexicanos o chorizo o con salsa.

### ENFRIJOLADAS \$195

rellenas de queso panela acompañadas de pico de gallo.

### MOLLETES \$170

con frijoles y gratinados con queso manchego acompañados de pico de gallo.

### ENCHILADAS SUIZAS \$195

verdes o rojas rellenas de pollo gratinadas con queso manchego.

### TLACOYOS \$160

2 piezas de tlacoyo de frijol o requesón con ensalada de nopales y salsa de la casa.

### SOPECITOS

frijoles, queso, crema y lechuga acompañados de salsa de la casa. Sencillos **\$95** Con Cecina **\$190**

### QUESADILLAS \$135

Champiñones, flor de calabaza, chicharrón prensado, queso Oaxaca (orden de 3 piezas)

Todos nuestros precios incluyen IVA. Nuestros gramajes son pesados en crudo. Alergias en especial mencionarlo al personal de servicio

# Comidas

## PARA EMPEZAR

### GUACAMOLE

acompañado de queso fresco y chicharrón

SOPESITOS DE MERCADO **\$190**

untados con frijoles y preparados con guiso de chicharrón prensado, 4 piezas

EMPANADAS DE PLÁTANO **\$170**

rellenas de frijol con requesón sobre un espejo de mole negro, 2 piezas

TOSTADA VEGETARIANA **\$125**

tostada con dip de cilantro, hongos, verdolagas nopales y queso fresco

CEVICHE NEGRO **\$290**

preparado en la mesa para compartir, pescado de temporada con salsa negra tatemada

## SOPAS Y CALDOS

CREMA DE CHICHARRÓN **\$145**

elaborada con chile guajillo acompañada de aguacate y queso fresco.

SOPA DE TORTILLA **\$145**

caldillo de chile pasilla con sus tradicionales guarniciones.

CONSOMÉ DE POLLO **\$110**

acompañado de arroz blanco y verduras.

CALDO 3 MARÍAS **\$140**

caldo de pollo con hongos de temporada y chile guajillo.

## ENSALADAS

ENSALADA FRESCA **\$95**

lechuga, quelites y semillas con aderezo fresco de jitomate.

ENSALADA DE BERROS **\$180**

mix de lechugas, queso fresco, pato confitado y semillas caramelizadas.

ENSALADA CESAR

preparada en la mesa, a elegir entre:

-Sencilla **\$145**

-Pollo a la Plancha(150gr) **\$200**

-Camarones(180gr) **\$280**

## CARNES Y AVES

CHAMORRO CON VERDOLAGAS **\$310**

en salsa verde servido sobre frijoles de la olla (400gr/500gr)

CHILE ANCHO RELLENO **\$220**

picadillo dulce (120gr), capeado y bañado con caldillo de jitomate.

PLATÓN PLACERO **\$330**

cecina Morelense (140gr) acompañada de frijoles de la olla, guacamole, queso, nopal asado y crema.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA **\$230**

acompañada de ensalada fresca y pure de papa.(150gr)

TORTA YUCATECA **\$190**

de cochinita pibil (110gr), cebollitas encurtidas y aguacate.

COSTRAS DE ARRACHERA **\$250**

tortilla de maíz con costra de queso, arrachera(110gr) y hongos guisados.

CHILE RAÍZ **\$210**

chile poblano gratinado con crema relleno de cecina con longaniza y hoja santa sobre salsa roja.

ENMOLADAS

con mole a elección y plátano frito.

de Pollo(120gr) **\$190** de Pato(120gr) **\$250**

Todos nuestros precios incluyen IVA. Nuestros gramajes son pesados en crudo. Alergias en especial mencionarlo al personal de servicio

# Comidas

## DEL MAR

**CAMARONES AL GUSTO**<sub>(180gr)</sub>  
acompañados de arroz y verduras asadas, preparados a su elección: ajillo, mojo de ajo, mantequilla o al tequila.

**ROLLOS DE CAMARÓN**  
reellenos de machaca de camarón<sub>(120gr)</sub> acompañados de lechuga, pico de gallo y mayonesa de chipotle.

**SALMÓN A LA PLANCHA**<sub>(180gr)</sub>  
acompañado de pure de papa y verduras asadas con salsa a elección: salsa de naranja y chabacano o mantequilla.

**FILETE DE PESCADO AL GUSTO**<sub>(180gr)</sub>  
acompañado de arroz y plátanos machos fritos, preparado a su elección: ajillo, mojo de ajo o mantequilla.

**\$370 MOLE POBLANO**  
**MOLE NEGRO**  
**MOLE GUAYABA**  
**\$190 MOLE ROSA**

Degustación de moles

2 personas **\$95**

4 personas **\$125**

(elegir 3 opciones servido con pan o totopos)

**\$310**

## PROTEÍNAS PARA ACOMPAÑAR EL MOLE

<b>CHAMORRO</b> <sub>(400gr/500gr)</sub>	<b>\$350</b>
<b>PECHUGA DE POLLO</b> <sub>(150gr)</sub>	<b>\$240</b>
<b>PIERNA Y MUSLO DE POLLO</b> <sub>(300gr)</sub>	<b>\$230</b>
<b>FILETE DE PESCADO</b> <sub>(180gr)</sub>	<b>\$350</b>
<b>FILETE DE SALMÓN</b> <sub>(180gr)</sub>	<b>\$380</b>

# Postres

**FLAN DE MAZAPÁN** **\$135**  
acompañado de helado de café y palanqueta

**PASTEL DE ELOTE** **\$140**  
con crema de rompopo y maíz caramelizado

**CHURROS** **\$135**  
3 piezas acompañados con helado de temporada

**JERICALLA** **\$110**  
con salsa de cítricos

**ARROZ CON LECHE** **\$125**  
el tradicional de la casa

**CANASTA DE HELADO** **\$145**  
tradicional canasta de galleta con dos helados a elegir y costra de chocolate

**POSTRE DE CHOCOLATE** **\$130**  
según la elección del chef

Todos nuestros precios incluyen IVA. Nuestros gramajes son pesados en crudo. Alergias en especial mencionarlo al personal de servicio