

JUGOS NATURALES

- Jugo de naranja, toronja, zanahoria o mandarina 340 ml
- Jugo de cítricos 340 ml
toronja, naranja, guayaba, miel y piña
- Jugo Hacienda 340 ml
toronja, naranja, apio, perejil, jengibre y chía
- Jugo verde 340 ml
apio, nopal, perejil, piña y toronja

FRUTAS DE TEMPORADA

- Carrusel de frutas de temporada
papaya, melón, sandía, piña,
frutos rojos y kiwi
con yogurt natural
- Plato de fruta
papaya, melón, sandía o piña
con queso cottage
- Copa de yogurt natural
con frutos rojos o kiwi y granola

PAN Y CEREAL

- Avena tibia
con leche o agua, arándanos y almendras
tostadas
- Variedad de pan dulce 1 pza.
- Pan francés 3 pzas.
- Churros 3 pzas.
con salsa de chocolate
- Hot cakes 3 pzas.

DEL COMAL DE LA MAYORA

- Sopes con escamoles 4 pzas.
con frijoles, queso, crema y salsa verde
- Degustación de quesadillas fritas
o al comal 4 pzas.
requesón, huitlacoche, champiñón
o flor de calabaza
- Panuchos de cochinita 3 pzas.
con aguacate, cebolla morada
y chile habanero
- Gorditas de chicharrón prensado
con queso, lechuga y salsa verde
- Tlacoyos de requesón 3 pzas.
con ensalada de nopales y salsa
ranchera
- Huarache con arrachera 1 pza.
con frijoles, salsa ranchera, lechuga,
crema y queso

TRADICIONALES MEXICANOS

- Barbacoa tradicional 150 g
sábados y domingos
- Consomé de barbacoa
sábados y domingos
- Arrachera 150 g
acompañada de chilaquiles verdes o
rojos
- Cochinita pibil 150 g
con frijoles refritos y salsa Xnipec
- Cecina estilo Yecapixtla
con guacamole, frijoles y queso asado
- Enchiladas de cochinita 3 pzas.
con frijoles refritos y salsa Xnipec
- Enchiladas potosinas a la plancha 3 pzas.
con salsa de chile guajillo, crema y
queso ranchero
- Enchiladas veracruzanas 3 pzas.
rellenas de huevo revuelto, bañadas en
salsa de frijol, crema, queso, aguacate y
chorizo
- Enchiladas verdes o rojas con pollo
3 pzas.
- Enmoladas con pollo 3 pzas.
- Sincronizada de jamón de pavo y queso
- Molletes tradicionales 2 pzas.
- Chilaquiles verdes o rojos
con huevo
con pollo
- Crepas mixtas 3 pzas.
huitlacoche, flor de calabaza y hongos
con salsa de chile poblano y gratinadas



DE LA GRANJA

- Omelette poblano
flor de calabaza, granos de elote, rajas,
salsa cremosa de chile poblano y queso
- Omelette de claras
espinacas, espárragos, calabaza,
brócoli, zanahoria, salsa de jitomate y
almendras tostadas
- Omelette de hongos con queso
- Omelette de huitlacoche
- Omelette de salmón
- Omelette de escamoles
salsa morita, guacamole y jitomate
fresco
- Huevos a la cazuela
fritos con queso, tocino, espinaca y
salsa rústica
- Huevos con machaca
- Huevos motuleños
fritos con tortilla, jamón, salsa de tomate,
plátano macho y chícharos
- Huevos Benedictine con lomo
canadiense
- Huevos Benedictine con salmón
ahumado
- Huevos estilo tarasco
salsa verde, queso asado,
crema y frijoles refritos
- Huevos rancheros o divorciados
con jamón, frijoles refritos
y queso asado
- Huevos tirados
revueltos con frijoles refritos, queso
fresco y aguacate
- Huevos fritos con mole
frijoles refritos y queso asado
- Huevos al gusto naturales
tibios, revueltos, mexicana o fritos
con queso, jamón, tocino o chorizo



LAS BEBIDAS

- Café americano o descafeinado 200 ml
- Café express 50 ml
- Café express doble 100 ml
- Café capuchino 200 ml
- Chocolate frío o caliente 200 ml
- Leche 340 ml
- Tés importados
- Cervezas nacionales 355 ml
- Mimosa 175 ml
- Bloody Mary 365 ml

EXTRAS

- Frijoles refritos 30 g
- Queso panela asado 30 g
- Jitomate rebanado 20 g
- Nopal asado 1 pza.
- Jamón 20 g
- Tocino 20 g
- Chorizo 20 g
- Aguacate rebanado 30 g

