

DESAYUNOS



RANCHEROS
DIVORCIADOS

DESAYUNOS

CHILAQUILES VERDES \$200

Totopos, bañados con salsa verde, acompañados de 2 huevos estrellados, cebolla morada, crema, queso cotija, aguacate y un poco de cilantro.

CHILAQUILES ROJOS \$215

Totopos, bañados con salsa roja, acompañados de cecina vallesana, cebolla morada, crema, queso cotija, aguacate y un poco de cilantro.

RANCHEROS VALLE \$195

Huevos rancheros estrellados sobre una tortilla de maíz, bañados en salsa verde o roja, acompañados de cebolla y aguacate.

HUEVOS DIVORCIADOS \$195

Huevos estrellados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa verde y roja, acompañados de frijoles refritos, cebolla y aguacate.

OMELETTE

OMELETTE VEGETARIANO \$180

Espinaca champiñón y calabacita, acompañado de una fresca ensalada.

OMELETTE AVANDARO \$200

Pechuga de pavo con queso manchego fundido, acompañado de una fresca ensalada.

OMELETTE CHEESE SAUSAGE \$215

Salchicha (butifarra) y delicioso queso cheddar fundido, acompañado de una fresca ensalada.

OMELETTE TOCINO \$215

Tocino y queso manchego fundido, acompañado de una fresca ensalada.

TOAST

AVOCADO TOAST \$190

Pan campesino con una base de puré de aguacate, arúgula, pepino, aderezo de yogurt, tomate cherry, y aceite de olivo.

BACON TOAST \$210

Pan campesino con una base de mayosiracha, lechuga fresca, tomates cherry y 70g de tocino.

SALMÓN TOAST \$245

Pan campesino con una base de puré de aguacate, arúgula, queso-crema, 60g de salmón ahumado, tomates cherrys, y aceite de olivo.

BOWL FRUTAL

BOWL FRUTA DE TEMPORADA \$120

Bowl de fruta de temporada con miel de abeja, granola casera y amaranto.

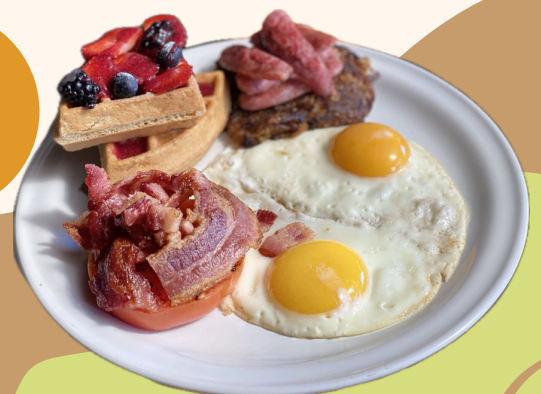
BOWL FRUTOS DEL BOSQUE \$170

Frutos rojos y plátano con miel de abeja, granola casera y amaranto.

DESAYUNO TEXAS \$240

Dos huevos estrellados, jitomate asado, 2 salchichas (butifarra), 3 tiras de tocino, papa hashbrown, 1/2 waffle de frutos del bosque y un poco de fruta de temporada.

DESAYUNO
TEXAS



DULCES

TRADICIONAL Regular \$140 Mini \$70
Miel maple, Mantequilla y azúcar glass.

NUTELLA Regular \$190 Mini \$90
Plátano salsa de nutella y nuez confitada.

FRESA KIWI Regular \$200 Mini \$95
Fresa vallesana, kiwi, crema batida y miel de abeja.

MANZANA CANELA Regular \$190 Mini \$90
Masa de chocolate, manzana, crema batida y chocolate hersheys.

HARLEY Regular \$200 Mini \$100
Crema de cacahuete, salsa de frutos rojos, platano, blue berry y amaranto.

FRUTOS DEL BOSQUE Regular \$200 Mini \$100
Fresas, zarza, frambuesa, blue berry, bañados con nuestra salsa casera de frutos rojos y azucar glass.

OREO Regular \$200 Mini \$100
Con nutella, crema batida, fresa y galleta oreo dentro de la masa.

HAZELNUT Regular \$200 Mini \$100
Cajeta, una bola de helado de vainilla y avellana rayada.

FERRERO Regular \$210 Mini \$110
Deliciosa crema de avellana, perlas de caramelo, chocolate Ferrero y avellana espolvoreada.

MATCHA & COCO Regular \$210
Hecho de masa vegana con matcha, coco rallado, semilla de girasol confitada, azúcar glass, plátano, fresa, hojuelas de almendra y miel maple.



FRENCH TOAST



AVENA DE FRUTOS ROJOS



CROISSANT DE FRUTOS ROJOS

SALADOS

BACON TOP \$200
70g de tiras de tocino con juliana de manzana y miel maple.

TURKEY KING \$225
Papa hash Brown con pechuga de pavo, queso manchego, jitomate cherry, bañado en miel abeja.

1970 \$220
Dos huevos estrellados o revueltos, butifarra, dos tiras de tocino y un toque de sriracha.

CAPRESE \$225
Cubitos de queso mozzarella, albaca, aceite de olivo y jitomate cherry.

ESPAÑA \$240
Queso Philadelphia, arúgula baby, jamón serrano, aceitunas negras y aceite de olivo.

FRENCH TOAST \$225
Pan francés elaborado con un delicioso pan brioche artesanal sumergido en una mezcla casera, acompañado de una bola de helado, frutos rojos, almendra y avellanas ralladas.

CROISSANT DE FRUTOS ROJOS \$140
Delicioso croissant con base de nutella, selección de frutos rojos, crema batida y nuestra salsa casera de frutos rojos.

AVENA DE FRUTOS ROJOS \$120
Ligera combinación de avena hidratada, salsa casera de frutos rojos, yogurt griego, frutos rojos y amaranto.

ENSALADAS

CESAR \$190
Lechuga italiana, aderezo de la casa, crutones, queso parmesano y un toque de aceite de oliva.

CAPRESE \$220
Jitomate bola, queso mozzarella, aceite de olivo, vinagre balsámico, un toque de sal-pimienta y unas hojitas de albahaca.

ALCACHOFAS

SOLO POR TEMPORADA

ALCACHOFA A LA VINAGRETA \$200
Deliciosa alcachofa organica de la region con vinagreta de eneldo.

ALCACHOFA ACATITLAN \$220
Deliciosa alcachofa orgánica de la región con queso mozzarella, provolone y queso parmesano.

PIZZAS

PIZZA MARGARITA \$200
Deliciosa mezcla de quesos, Pomodoro, albaca y jitomate bola asado.

PIZZA VEGETARIANA \$200
Elaborada con calabacita, champiñón, espinaca pomodoro y nuestra mezcla de quesos.

PIZZA ROMANA \$220
Doraditos trozos de tocino, con aceitunas negras, arugula, pomodoro y queso.

PIZZA HAWAIANA \$200
Pomodoro, mezcla de quesos, piña asada y jamon de pavo.

PIZZA ITALIANA \$210
Deliciosa mezcla de quesos, pomodor y salami.

PIZZA ESPAÑA \$240
Jamon serrano, arugula y queso philadelphia una base de pomodoro y mezcla de quesos.

Fondue de chocolate: variedad de chocolates fundidos, Acompañado de fresa, platano manzana y kiwi. \$400

Fondue de queso: mezcla de quesos suizos, acompañado con pan, champiñones y calabacitas. \$540

CORTES DE RES

ARRACHERA \$330
220g de deliciosa arrachera acompañada de frijoles, chile toreado, nopal al grill y cebollitas cambray.

NEW YORK \$390
300g de delicioso NY Steak al grill, acompañado de verduras salteadas al grill.

RIB EYE \$410
300g. de jugosa calidad Angus Beef a la plancha, acompañado con papa al horno.

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO \$200
Acompañada con trozos de pechuga de pavo.

FETUCCINI AL PESTO \$200
Zucchini al pesto de nuez con champiñón y espinaca.

FETUCCINI BOLOÑESA \$225
Deliciosa boloñesa de res, pomodoro y queso parmesano.

FETUCCINI ARRABIATA \$210
Salsa pomodoro, peperoncino y un toque de albahaca.

FETUCCINI ALIOLI \$200
Aceite de oliva, mantequilla, ajo, perejil y chile de árbol.

BAGUETTE O CROISSANT

B.L.T. \$180
Tocino crujiente, lechuga fresca y tomate cherry con salsa mayosriracha.

PECHUGA DE PAVO Y QUESO \$190
Base de humus con 60g de pechuga de pavo, queso manchego, lechuga fresca, y espinaca.

CHEESE SAUSAGE \$210
Base de mayosriracha, lechuga fresca, butifarra con queso cheddar y tomate cherry.

JAMON SERRANO Y QUESO \$220
Tiras de jamón serrano con lechuga fresca, tomate cherry, queso philadelphia y mayonesa con romero.