

DESAYUNOS

ENTRANTES O AL CENTRO

Plato de fruta con granola y queso mascarpone endulzado con miel de abeja	\$100.00
Pan cakes con crema de mani y compota de frutos rojos	\$138.00
Pan cakes tradicionales con huevo y tocino	\$110.00
Pan del día con compota de frutas de temporada de nuestros huertos (2 pax)	\$115.00
Pan frances con mermelada de manzana home made y queso mascarpone	\$150.00

TRADICIONALES

Chilaquiles verdes con huevo y frijoles	\$110.00
Chilaquiles rojos con huevo y frijoles	\$110.00
Chilaquiles en crema de chipotle	\$125.00
Huevos al gusto con papas rancheras y frijoles	\$105.00

DE ESPECIALIDAD

Omelette con vegetales del huerto y tomates rostizados hechos en casa	\$125.00
Huevos pochados sobre cama de calabazas del huerto, concasse de tomate y pan de ajo	\$130.00
Burrito de pollo asado huevo revuelto y papas del rancho	\$135.00
Cazuelita de papas gratinadas con huevo revuelto, aguacate y tocino crocante	\$145.00
Tostado de hogasa con aguacate, tomates rostizados y huevos pochados	\$145.00
Chilaquiles de la baja centro	\$175.00

POSTRES

Postre de día	
Cheese cake de frutos rojos	\$ 110.00
Cazuela de manzana con helado de vainilla	\$ 130.00
Brownie calentito con helado de vainilla	\$ 140.00

**Cualquier petición de algún platillo fuera del menú
esta sujeta a la disponibilidad del producto y el flujo de restaurante*

COMIDAS

ENTRADAS Y SNACKS

Atún encurtido con vinagreta de especias con ate de guayaba, arandanos y guacamole.	\$ 150,00
Papas gajo con carne asada y queso amarillo aromatizado con jalapeño	\$ 150,00
Tabla de quesos con ate y compota de fruta de temporada	\$ 290,00
Taquitos de adobada con piña asada con toque de canela y queso fundido	\$ 185,00

PARA BOTANEAR

Pizza bites con nuggets de pollo con aceite de chiles secos y queso amarillo con chorizo	\$ 160,00
--	-----------

SEGUNDOS PLATOS

Crema de chile poblano con granos de elote y crotones a la diablo	\$ 98,00
Sopa de tortilla	\$ 95,00
Ensalada de la casa con vinagreta de balsamico con frutos rojos, queso de cabra y vegetales tibios	\$ 120,00
Fetuccinie al pomodoro	\$ 125,00
Fetuccinie con crema de morron y camarones gratinados	\$ 230,00
Fetucinie alfredo	\$ 150,00

FUERTES

Cazuelita de mariscos con queso fundido y papas al ajillo	\$ 315,00
Rib eye con pure de papa rustico y vegetales de temporada caramelizados	\$ 495,00
New york a la parilla con camote horneado con tomillo, gratinado con queso monterrey y ensaladilla	\$ 465,00
Salmón a la plancha con salsa cremosa de pimiento morron, vegetales salteados con matequilla y flor de jamaica	\$ 376,00
Lasagne vegetariana con salsa pomodoro home made	\$ 195,00
Pollo en pipian verde con calabazas salteadas y cebollas caramelizadas	\$ 235,00
Parrillada para 2 personas (rib eye, new york, arrachera, pollo, chorizo, frijoles, guacamole, nopal y cebolla cambray)	\$ 830,00
Parrillada para 4 personas (rib eye, new york, arrachera, pollo, chorizo, frijoles, guacamole, nopal y cebolla cambray)	\$1.230,00

**todos nuestros precios incluyen iva*

BEBIDAS

BEBIDAS

Limonada Mineral	\$ 40,00
Naranjada	\$ 40,00
Naranjada mineral	\$ 40,00
Té helado	\$ 40,00
Agua de jamaica	\$ 40,00
Jugo de naranja	\$ 40,00
jugo verde	\$ 65,00
Smoothies (mango, piña, naranja, tamarindo, fresa)	\$ 65,00
Chocomilk	\$ 40,00
Café Americano	\$ 35,00

COCTELERÍA

Margarita (fresa, limon, mango y tamarindo)	\$ 100,00
Piña colada	\$ 85,00
Dairiqui (fresa, limon,)	\$ 85,00
Sangria roja/blanca con fruta	\$ 130,00
Tequila sunrise	\$ 80,00
Fresco de romero	\$ 90,00
El papazote	\$ 90,00
Mezcalita de piña	\$ 90,00
Mojito	\$ 90,00
Chabela	\$ 50,00
Michelada	\$ 50,00
Michelada cubana	\$ 50,00

MEZCLADORES

Coca Regular	\$ 25,00	Jugo nanranja	\$ 20,00
Coca Light	\$ 25,00	Jugo Arandano	\$ 25,00
Fresca	\$ 25,00	Agua Mineral	\$ 25,00
Jugo piña	\$ 20,00	Agua Tonica	\$ 35,00

CERVEZAS

Tecate roja/ light	\$ 35,00
XX Lager/ Ambar	\$ 35,00
Indio / Bohemia	\$ 40,00
Ultra / Stella	\$ 55,00

ARTESANALES

Finisima	\$ 85,00
Colibre MPA	\$ 85,00
Colibre Blonde	\$ 80,00
Colibre Lager	\$ 80,00
Colibre lager blonde	\$ 80,00

Bull	\$ 85,00
Cuba	\$ 90,00
Paloma	\$ 90,00
Old fasioned	\$ 120,00
Sweed Sour Wisky	\$ 130,00
Ruso Blanco	\$ 110,00
Ruso Negro	\$ 110,00
Piña bailys	\$ 130,00
Desarmador	\$ 90,00
Martini Seco o sucio	\$ 120,00
Martini tamarindo	\$ 110,00
Margarita Cadillac	\$ 220,00
Carajillo	\$ 110,00