

Del huerto

ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACION
Con queso cottage o yogurth natural y granola.

JUGOS NATURALES
Naranja, toronja, zanahoria.

ENERGETICO
Piña, pepino, perejil, clorofila.

OASIS
Naranja, piña, fresa.

JUGO DE LA PASIÓN
Manzana, betabel, zanahoria y amaranto.

Los huevos

HUEVOS AL GUSTO
Estrellados o revueltos con jamón, chorizo o salchicha.

MOTULEÑOS
Fritos con jamón bañados en salsa ranchera con chicharos, plátano macho frito y queso manchego.

HUEVOS COLONIALES
Pochados en caldillo, granos de elote, rajas poblanas y queso panela servidos en cazuela. Acompañados con frijoles de la olla.

HUEVOS REVOLCADOS
Revueltos con queso de cincho, frijoles y con un toque de chile chipotle. Se sirve con aguacate y cebolla morada.

CLARAS A LA JARDINERA
3 claras con verduras de la estación y guarnición de queso panela asado y espinaca.

OMELETTE GRIEGO LIGHT
3 claras de huevo con espinacas, jitomate, cebolla y relleno de queso cottage.

TORTILLA MAR Y TIERRA
Tortilla de huevo con camarones, rajas de poblano, champiñones y un toque de queso. Acompañada de calabacitas a la mexicana.

OMELETTE DE SALMÓN
Relleno de salmón ahumado y queso de cabra.

HUEVOS CUCURUMBE
Huevos revueltos con frijoles de olla, cubitos de queso panela, chicharrón y salsa norteña, servidos en cazuela de barro.

HUEVOS BENEDICTINE DE LA CASA
Huevos pochados sobre un muffin ingles con jamón serrano y bañados en nuestra deliciosa crema especial. Servidos con guarnición de espárragos.

HUEVOS PUEBLO LINDO
Huevos estrellados sobre rebanadas de pan artesanal, gratinados en una exquisita mezcla de quesos y hierbas finas. Acompañados de medallones de lomo.

Paquetes desayunos

**TODOS NUESTROS PAQUETES INCLUYEN:
JUGO O FRUTA Y CAFÉ, O TE**
(a excepción del paquete infantil)

DESAYUNO CONTINENTAL
Acompañado de pan y mermelada casera.

DESAYUNO GRANJERO
Huevos fritos, estrellados, revueltos con jamón o salchicha.

DESAYUNO PUEBLERINO
Omelette de queso, jamón, espinaca o champiñón, huevos rancheros o divorciados.

DESAYUNO LIGERO
Rollos de nopal y panela asado u omelette de tres claras al gusto.

DESAYUNO PUEBLO LINDO
Huarache de cecina o chilaquiles con cecina o arrachera.

DESAYUNO DEL PATO (INFANTIL)
Jugo natural infantil y brocheta de frutas.

A escoger:

- Mini hot-cakes
- Un huevo revuelto con jamón o salchicha ó
- Sincronizada de queso y jamón en tortilla de harina.

EXTRAS
(Jamón, tocino, orden de frijoles, 1 huevo)
De temporada



De temporada

HUEVOS CON CUITLACOCHÉ
Huevos estrellados sobre una tortilla frita bañados en una rica salsa de cuitlacoche. Servidos en un espejo de frijol negro. Acompañados de medallones de calabacitas.

CARNE DE PUERCO EN SALSA VERDE
Suaves costillitas de cerdo en una salsa verde con habas y verdolagas. Acompañadas con frijoles de la olla.

TORRE DE NOPAL Y QUESO
Deliciosa combinación de nopal, queso, berenjena, jitomate, asados a la plancha. Servido sobre una cama de lechuga, rociada con aceite de orégano. Platillo Ligero.

CREPA PRIMAVERA
Ricas crepas rellenas de frutas de la estación bañadas en crema inglesa.

De antojo

LOS CHILAQUILES DON FELIPE
Verdes o guajillo, servidos con arrachera o cecina, crema, queso y aguacate.

CHILAQUILES POBLANOS
De salsa de poblano con elote, crema, queso y aguacate. Servidos con pollo o huevo.

CHICHARRON TAXQUEÑO
Chicharrón de cerdo con longaniza y nopales en salsa verde al cilantro.

MOLLETES
Tradicionales gratinados con pico de gallo y chapulines.

CHILAQUILES DOÑA PACHITA
De salsa verde, guajillo o de mole, servidos con crema, queso y aguacate. Servidos con pollo o huevo.

SOPES DE ARRACHERA
Trilogía de sopes servidos con frijoles, arrachera, salsas, crema y queso.

PASTEL AZTECA
Pollo, rajas poblanas, cebolla y elote, en capas de tortilla frita con salsa de molcajete y gratinado con queso oaxaca.

ENFRIJOLADAS DON MARCIAL
Tradicionales tortillas rellenas de pollo o huevo con salsa de frijoles.

CHILE ANCHO RELLENO DE CHILAQUILES
Delicioso chile ancho de la región relleno de nuestros exquisitos chilaquiles verdes o rojos con pollo, grano de elote, crema y queso sobre sobre una salsa de frijoles negros.

COSTILLAS GUERRERENSES
Suaves costillitas de cerdo en una salsa de combinación de chiles. Acompañadas con frijoles de olla. Deliciosas.

QUESO BANDERA.
Queso de cincho asado, en una cama de espinacas bañado en salsa verde aromatizada con epazote.

SOPE DE LA CASA
Huevo estrellado "montado" en un exquisito sope de longaniza o tinga de pollo con lechuga, jitomate, queso fresco, crema y aguacate.

QUECAS DEL COMAL
Tortillas de maíz tricolor, rellenas de quesillo, champiñones y tinga de pollo. En una cama de lechuga.

Del hornito

HOTCAKES O WAFLES
Acompañados de coulis de frutos rojos, nutella o chocolate.

PAN FRANCÉS DE LA CASA
Pan artesanal relleno de queso crema y cubierto en una mezcla de frutos flameados con licor de naranja. Con un toque de azúcar y canela.

PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Pan artesanal homeado en casa.

Las bebidas

CAFÉ AMERICANO DE GRANO

CAFÉ CAPUCHINO

CAFÉ EXPRESSO

CAFÉ LATTE / CHAI LATTE

CAFÉ FRAPUCHINO

CAFÉ FRAPUCHINO MOKA

CHOCOLATE ARTESANAL CALIENTE

LICUADOS

MALTEADAS
De chocolate, fresa o vainilla.

LECHE FRÍA O CALIENTE
Entera, ligera, deslactosada.

TÉ
Manzanilla, hierbabuena, limón, negro y verde.

INFUSIÓN GOURMET
Variedad de infusiones francesas.

