



M E N Ú

DESAYUNOS



SELECCIÓN DE FRUTA

De temporada con queso cottage, yogurt y granola elaborada en casa \$45.00

JUGOS NATURALES DE TEMPORADA

Chico \$25.00

Grande \$45.00

PAN DULCE RECIÉN HORNEADO \$25.00

PANELA RANCHERA

Con chorizo estilo Sinaloa y salsa mexicana \$65.00

CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$55.00

HUEVOS A LA MEXICANA \$65.00

HUEVOS DE RANCHO

Preparados al gusto \$65.00

FRITATA SAUCEDA

Tortilla de huevo con papas, espinacas, champiñones pimientos y queso gouda \$70.00

MOLLETES CON CHORIZO DE LA CASA \$60.00

ENFRIJOLADAS DE HACIENDA

Bañadas en salsa de jitomate asado, especias y frijoles \$65.00

ENCACAHUATADAS

Rellenas de chicharrón prensado en espejo de salsa de cacahuates tostados y chile morita \$85.00

BOTANAS Y ENTRADAS

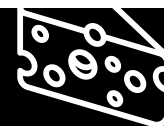


TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Selección de conservas, quesos artesanales, mermeladas y carnes frías.

2 personas \$170.00

4 personas \$310.00

COSTILLAS BABY BACK (350 GR.)

Bañadas en glaze del Chef con tonicol, piloncillo y sriracha casera \$105.00

GUACAMOLE SICILIANO \$65.00

PAPAS CAJÚN (220.GR) \$45.00

CARPACCOP DE ATÚN IBIZA (100GR.) \$120.00

CARPACCIO DE RES (100GR.) \$125.00

ENSALADAS



GRIEGA	\$90.00
DE LA CASA	\$60.00
CAPRESSE	\$70.00
CÉSAR	\$90.00

WRAPS



NATURAL	
Pavo rostizado	\$95.00
MESTIZO	
Roast beef	\$95.00

LASAÑAS



DE LA CASA	\$90.00
VEGETARIANA	\$80.00

HAMBURGUESAS



MEAT LOVER (150 GR.)	\$95.00
PECHUGA DE POLLO A LA GRILL (150 GR.)	\$90.00
VEGETARIANA (150 GR.)	\$75.00
CAMARÓN (150 GR.)	\$105.00

BAGGETTES



JAMÓN DE PAVO	\$85.00
ROAST BEEF	\$85.00
SALAMI Y PEPPERONI	\$85.00
PECHUGA DE POLLO A LA GRILL	\$90.00

CROISSANTS



PECHUGA DE PAVO	\$90.00
ROAST BEEF	\$90.00

PIZZAS



MARGHERITA	\$95.00
VEGETARIANA	\$95.00
JAMÓN SERRANO	\$110.00
SALAMI Y JAMÓN DE PAVO	\$95.00
3 QUESOS	\$110.00
CAMARÓN CON PIMIENTOS	\$120.00

MAR Y TIERRA



SALMÓN ETRUSCO (200 GR.)	\$175.00
ATÚN SUKURI (200 GR.)	\$180.00
RIB EYE (335 GR.)	\$235.00

Pregunte por el menú del día

