

BUENOS DÍAS

PANADERÍA RECIÉN HORNEADA

PIDE A TU MESERO NUESTRA CANASTA DE PAN RECIÉN HORNEADO

BISQUETS AL GRILL	Natural e integral con nuestra selección de mermeladas caseras.
ROLL DE CANELA	Waffleado.
HOT CAKES DE NUTELLA	Rellenos de Nutella y coronados con fresa natural.
WAFFLE ESTILO BELGA	Acompañado de helado de vainilla y espolvoreado con galleta Oreo.

LO SANO

JUGOS NATURALES

Naranja, toronja, zanahoria, verde y de temporada.

SUPREMA DE TORONJA

ORDEN DE FRUTA FRESCA

COPA DE FRUTOS ROJOS

Con espuma de yogurt y granola artesanal.

PLATO DE FRUTA MIXTA CON QUESO COTTAGE

Variedad de frutas de temporada con queso cottage

BOWL DE AVENA

Con leche de almendra, almendras tostadas, coco y miel de agave.

AÇAÍ BOWL ESPECIAL

Con un toque de crema de cacahuate orgánica, servido con plátanos, fresas cacao nibs y coco.

AÇAÍ BOWL GRIEGO

Mezcla de yogurt griego servido con higos frescos, granola y miel de abeja orgánica.

TIMBAL DE QUINOA

Con frutos sobre mousse de yogurt.

OMELETTES & FRITATAS

FRITATA SILVESTRE

Variedad de hongos con queso de cabra y arúgula.

OMELETTE VEGETARIANO

Con pimiento, brócoli, calabaza y espárragos, bañado en salsa roja.

FRITATA GRIEGA

Queso feta, espinaca y jitomate deshidratado.

OMELETTE BOTTEGA

Con rajas y queso de cabra, bañado en salsa de flor de calabaza.

OMELETTE MITLA

Con huitlacoche y queso oaxaca, bañado en salsa poblana.

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO

Estrellados, Revueltos, Divorciados, Rancheros o a la Mexicana

- Agrega champiñones, nopales, espinacas o rajas.
- Agrega jamón, tocino, salchicha, salami, jamón de pavo o queso.

ENCHILADAS LIGHT (SIN TORTILLA)

Claros rellenos de flor de calabaza y queso de cabra en salsa de cuaresmeño.

HUEVOS TIRADOS

Revueltos con frijoles refritos, acompañados de queso fresco y juliana de tortilla

HUEVOS AHOGADOS

Huevos poche con salsa de chipotle quemado, queso ranchero, acompañados de frijoles de la olla

LOS CULINARIOS

Estrellados sobre tortilla bañados con salsa de cuaresmeño y gratinados.

MILPA ALTA

Revueltos con queso panela y nopal, bañados en una rica salsa pasilla hecha en casa.

AL ESTILO LIBANÉS

Estrellados o revueltos en cazuela con jocoque, zaatar y chile verde.

LOS NÓRDICOS

Huevos poché, salmón ahumado noruego y salsa de queso, sobre un bagel.

HUEVOS BENEDICTINE A LA CAPRESSE

Montados sobre brioche, jitomate, mozzarella y holandesa al pesto.

*Todos nuestros platillos pueden ser elaborados con huevo entero o sólo claras

LO MEXICANO & MÁS

MOLLETES: Hechos en nuestro pan recién horneado.

BAGEL GRATINADO: Con quesos selectos.

QUESO PANELA AL HORNO: Servido en cazuela sobre cama de nopalitos y salsa de chile serrano.

CHILAQUILES BOTTEGA: Con nuestras ricas salsas hechas en casa: roja, verde, chipotle, cuaresmeño, mole o poblana.

- Agrega pollo.
- Si prefieres, contamos con totopos de nopal al horno.*

QUESADILLAS VEGETARIANAS: En tortilla de nopal con queso oaxaca, rajas, nopal y elote.

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO: Rellenas de queso oaxaca o pollo.

TOSTADAS DE HONGOS: En deliciosas tortillas de nopal con queso de cabra.

ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS: Rellenas de huevo a la mexicana y espolvoreadas con chorizo o queso fresco.

Todas las salsas de nuestros desayunos son elaboradas en casa y las tenemos a la venta aquí