

Desayunos
MENÚ

**CU
S
G
TO**

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO _____	\$68
CAFÉ REFILL _____	\$70
CAFÉ LATTE _____	\$65
CAFÉ DE OLLA _____	\$70
CAFÉ EXPRESO _____	\$65
CAPUCHINO _____	\$70
CHOCOLATE CALIENTE _____	\$75
VASO DE LECHE _____	\$55
TÉ _____	\$50
INFUSIONES _____	\$65
BOTELLA DE AGUA 500 ML _____	\$45
AGUA DE PIEDRA 750 ML _____	\$170
REFRESCO 355 ML _____	\$65
TOPO CHICO 355 ML _____	\$75
AGUA PERRIER _____	\$85
AGUA DE SABOR DEL DÍA	
VASO _____	\$75
JARRA 1 LT _____	\$205
JARRA 2 LTS _____	\$370

CLAMATOS CON CERVEZA

TECATE, ULTRA, INDIO _____	\$115
HEINEKEN Y BOHEMIA _____	\$120
BLOODY MARY _____	\$130
MIMOSA _____	\$130
BELLINI CON DURAZNO _____	\$130

JUGOS TRADICIONALES

NARANJA, TORONJA _____	\$75
COMBINADOS, ZANAHORIA Y JUGO VERDE _____	\$80

NARANJADAS Y LIMONADAS

VASO _____	\$75
JARRA 1 LT _____	\$200
JARRA 2 LT _____	\$370

FRUTAS DE LA HUERTA

MACEDONIAS DE FRUTAS _____	\$150
----------------------------	-------

Kiwi, manzana, pera, fresa, papaya, uva verde, bañadas con jugo de naranja, limón y granadina.

FRUTA NATURAL DE TEMPORADA

FRUTA NATURAL _____	\$130
CON YOGURT, GRANOLA Y MIEL _____	\$150

DEL HORNO

PAN DULCE _____	\$50
CONCHA CON NATA _____	\$85
HOT CAKES _____	\$120

PAN FRANCÉS _____	\$100
PAN TOSTADO _____	\$55

WAFFLES _____	\$120
---------------	-------

ORDEN DE NATA _____	\$40
---------------------	------

MOLLETES

TRADICIONAL _____	\$140
MIXTO _____	\$155

DEL COMAL

QUESADILLAS _____	\$180
-------------------	-------

(Orden de 3 piezas) Huitlacoche o champiñón y queso Oaxaca

GORDA GUSTO _____	\$195
-------------------	-------

De chales, ahogada en salsa verde con chile morita, crema, queso y aguacate sobre una cama de frijoles refritos

SÁBADO Y DOMINGO

Pancita — \$225

Barbacoa — \$245

ENCHILADAS

TRADICIONALES _____	\$190
---------------------	-------

Verdes, rojas, de mole y salsa poblana

SUIZAS _____	\$210
--------------	-------

Rellenas de pollo en salsa verde cremosa gratinadas con queso manchego

DE LENGUA _____	\$260
-----------------	-------

Rellenas de lengua en salsa de cilantro y queso de rancho

MINERAS _____	\$210
---------------	-------

Rellenas de queso fresco en salsa de guajillo de la casa gratinadas acompañadas de lechuga, aguacate y rábano

CHILAQUILES

DON JUAN _____	\$275
----------------	-------

En salsa verde con morita revueltos con chicharrón y picaña, aguacate, queso fresco y cilantro

JALISCO _____	\$275
---------------	-------

Chilaquiles rellenos de queso Oaxaca acompañados con birria en su jugo, queso y crema

RELLENOS _____ \$225

Rellenos de queso Oaxaca en salsa verde o roja

Con pollo, arrachera o cecina — \$260

CHILAQUILES TRADICIONALES

ROJOS, GUAJILLO Y VERDES _____ \$180

CON POLLO O HUEVO _____ \$200

CON ARRACHERA O CECINA _____ \$235

DE LA GRANJA

HUEVOS CAZUELA _____ \$240

Estrellados servidos sobre cordero, tapados con pan pita y guarnición de jocoque, chile, cebolla y satar

HUEVOS A LA ESPAÑOLA _____ \$215

Estrellados con hojuelas de ajo dorado, servidos en sartén montados en una cama de papa y un case con jamón serrano y pimienta roja

HUEVOS BENEDICTINOS _____ \$215

Huevos pochados montados sobre muffin con cecina bañados con una salsa holandesa de chipotle acompañada de perlas de melón y espárragos

HUEVOS TOLUQUEÑOS _____ \$195

Estrellados sobre una tortilla dorada, sumergidos en salsa verde con chorizo, aguacate y queso fresco montados en molcajete de piedra

HUEVOS CHARROS _____ \$185

Estrellados ahogados en frijoles charros, montados en molcajete de piedra

HUEVOS ARRIEROS _____ \$250

Revueltos con arrachera, bañados en salsa ranchera molcajeteada, montados en un molcajete de piedra

HUEVOS RANCHEROS _____ \$175

Estrellados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa ranchera

HUEVOS APORREADOS _____ \$195

Revueltos en salsa verde con cecina

HUEVOS TRADICIONALES _____ \$170

Con jamón o tocino o chorizo o revueltos a la mexicana (2 a elección)

OMELETTES

DE SALMÓN _____ \$230

Relleno de salmón con queso brie y alcaparras

VEGETARIANO _____ \$210

De 3 claras relleno de espárragos, jitomate cherry, elote baby y jocoque acompañado con salsa de espinaca

PLÁTANO MACHO Y TRUCHA _____ \$230

Plátano macho horneado y trucha salmonada acompañado de ceniza de tortilla y brotes de alfalfa montado en una salsa de pimientos rostizados

MANZANO _____ \$210

Relleno de huitlacoche con queso Oaxaca, bañado en salsa blanca con un toque de chile manzano y epazote

TRADICIONAL _____ \$200

Omelette de espinaca o huitlacoche o flor de calabaza y queso (2 a elección)

ESPECIALIDADES

AVOCADO TOAST _____ \$220

2 piezas de pan de campo tostado servidas con guacamole, huevos poche o salmón ahumado

CREPAS DE HUITLACOCHÉ _____ \$220

Rellenas de queso de cabra y jitomate cherry en salsa de cilantro, salsa blanca y pimientos

PAN GRIEGO _____ \$220

Pan árabe relleno de jocoque marinado con eneldo, alcaparras y trucha salmonada acompañado de canoas de tabule

CHILE DE LA GRANJA _____ \$220

Relleno de huevo a la mexicana, con queso gratinado y aguacate, montado en un espejo de salsa verde con chile morita

CHILE DEL VIEJO _____ \$235

Chile ancho relleno de cecina encebollada con huauzontle montado en crema de frijol

ENCHICHARRONADAS _____ \$225

Enchiladas rellenas de cecina, bañadas con una salsa de chicharrón con queso fresco y crema

ENFRIJOLADAS _____ \$200

Rellenas de pollo, bañadas con salsa de frijol, crema y queso fresco
CON CAMARÓN — \$255

MIXIOTE DE PICAÑA _____ \$305

BIRRIA DE CORDERO _____ \$305

FLAUTAS DE CORDERO _____ \$240

3 flautas de cordero en nuestra salsa tatemada acompañadas de jitomate, lechuga y queso feta

CORTEZA MORELENSE _____ \$220

Corteza de chicharrón con queso panela asado montado en una cama de frijoles charros con salsa de verdolagas de la casa

HUARACHE DE NOPAL _____ \$230

Nopal asado, cecina fileteada gratinado con queso Oaxaca y pico de gallo de aguacate sobre un espejo de salsa lula de mezcal

TIMBAL DE HUAUZONTLES _____ \$200

Huazontles y requesón con epazote, cebolla blanca y guarnición de tamal de plátano macho relleno de frijol sobre salsa borracha

COSTILLA CARGADA AL MILTOMATE _____ \$310

Costilla cargada horneada en salsa miltomate acompañada de chicharrón carnudo y aguacate, servida en molcajete de piedra

PASTEL AZTECA _____ \$215

Un timbal con rajas poblanas, pollo, flor de calabaza y huitlacoche en un espejo de mole de la casa

BARBACOA DE PICAÑA _____ \$305

Orden de 3 tacos con tortilla hecha a mano y su consomé