

DESAYUNOS

DE LA GRANJA

HUEVOS DIVORCIADOS \$133 MXN

Dos piezas de huevo frito, bañados con salsa roja y salsa verde.

HUEVOS SINCRONIZADOS \$169 MXN

Huevo frito colocado sobre una sincronizada, bañados de salsa ranchera.

HUEVOS AL GUSTO \$133 MXN

NATURALES, JAMÓN, CHORIZO
Ó SALCHICHA

Huevo revuelto con opción a elegir.

HUEVOS RANCHEROS \$133 MXN

Huevo frito sobre una tortilla de maiz y jamon, bañados de salsa ranchera.

HUEVOS A LA MEXICANA \$242 MXN

Huevo revuelto con jitomate, cebolla y chile.

Todos los platillos van acompañados de guarnición de frijoles de la casa y chilaquiles rojos.



HUEVOS RANCHEROS

CHILAQUILES

CHILAQUILES \$152 MXN

VERDES Ó ROJOS

Tortilla frita bañada con salsa verde ó roja, gratinada con queso monterrey, acompañados con crema, queso seco, cebolla morada y cilantro.

CHILAQUILES POBLANOS \$152 MXN

Tortilla frita bañada en salsa cremosa de poblano gratinada con queso monterrey, acompañados con crema, queso seco, cebolla morada y cilantro.

CHILAQUILES CHIPOTLE \$152 MXN

Tortilla frita bañada en salsa cremosa de chipotle gratinada con queso monterrey, acompañados con crema, queso seco, cebolla morada y cilantro.

CHILAQUILES SALSA DE CACAHUATE \$152 MXN

Tortilla frita bañada en salsa de cacahuete gratinada con queso monterrey, acompañados con crema, queso seco, cebolla morada y cilantro.



CHILAQUILES ROJOS

OMELETT

OMELETT AL GUSTO \$158 MXN

CHAMPIÑON, ESPINACA, JAMÓN,
CHORIZO, Ó SALCHICHA

Elegir una opción de relleno.

OMELETT DIETETICO \$144 MXN

Claros rellenas de espinaca y queso monterrey, acompañado de rodajas de jitomate, queso fresco y abanico de aguacate.

OMELETT DENVER \$175 MXN

Relleno de jamon, cebolla, pimienta morron, champiñon y queso monterrey. Cubierto de salsa ranchera.

OMELETT CALIFORNIA \$171 MXN

Relleno de chile california con queso monterrey, bañado en salsa cremosa poblana

OMELETT GRANJERO \$175 MXN

Relleno con queso de cabra, espinaca, jitomate cherry, champiñon y cebolla morada.

OMELETT PORTOBELLO \$175 MXN

Relleno de portobello con queso monterrey, bañado en salsa de champiñon.

Todos los platillos van acompañados de guarnición de frijoles de la casa y chilaquiles rojos. (Excepto el omelett dietetico)



OMELETT DENVER

HOT CAKES

PAN FRANCES CON NIEVE \$215 MXN

Relleno de queso doble crema, acompañado de compota de frutos y bola de nieve.

WAFFLES CON NIEVE \$215 MXN

Waffles con mantequilla y bola de nieve.

HOT CAKES NATURALES \$190 MXN

HOT CAKES CON PLÁTANO \$210 MXN

Todos los platillos van acompañados de guarnición de fruta de temporada.



HOT CAKES NATURALES

EXTRA POLLO DESHEBRADO \$47.50 MXN

EXTRA DE ARRACHERA .150^{GR} \$139 MXN

EXTRA DE CARNE ASADA .200^{GR} \$109 MXN

EXTRA DE HUEVO 1PZA \$19 MXN

SANDWICH'S

CLUB SANWICH C/ PAPAS \$228 MXN

Elaborado con pechuga de pollo, jamón, queso americano, tocino, jitomate, cebolla y lechuga, aderezo de chipotle. Acompañado de papas a la francesa.

SANDWICH DE LA TIERRA \$220 MXN

Pechuga de pollo asada, hummus de betabel, pepino, manzana y germen de trigo.

BAGEL SALMÓN AHUMADO \$180 MXN

Salmón ahumado, queso mozzarella, queso crema, espinaca, y cebolla morada.

BAGEL DE ROAST BEEF \$190 MXN

Roast beef marinada, queso tipo americano, pepino, tomate, cebolla y aderezo de miel y mostaza.

BAGEL DE ATÚN \$175 MXN

Atún en agua con manzana, acompañado de un abanico de aguacate y aceite de olivo.

MOLLETES

MOLLETES NATURALES \$130 MXN

Gratinados, acompañados de pico de gallo.

MOLLETES AL GUSTO \$161 MXN

CHORIZO, JAMÓN, TOCINO Ó MIXTO

A elegir, con guarnición de salsa mexicana.



MOLLETES NATURALES

LO SANO

AVENA CLÁSICA \$100 MXN

Preparada con leche entera y canela, acompañada de pan tostado y plátano tabasco.

AVENA MATCHA Y COCO \$127 MXN

Preparada con leche entera, matcha y coco, acompañada de manzana y frutos rojos.

BRUSCHETA DE HUEVO Y MOTZARELLA \$140 MXN

Pan de hogaza con queso motzarella, huevo y germen de trigo.

BRUSCHETA DE CHERRYS \$129 MXN

Pan de hogaza con pesto verde, jitomate cherry, queso de cabra y espinaca.

FRUTA DE TEMPORADA \$190 MXN

Con queso cotagge o yogurth, acompañado de miel y granola.



FRUTA DE TEMPORADA

ESPECIALES

ENCHILADAS VERDES Ó ROJAS \$209 MXN

Tortillas de maiz rellenas de pollo ó queso (a elegir)

HUARACHE TAPATIO \$190 MXN

ASADA 200 GRS

Tortilla echa a mano con frijoles refritos, carne asada, lechuga, crema y queso cotija.

VERACRUZANOS \$169 MXN

Tortilla rellena de huevo a la mexicana, bañana en una salsa de frijol, con crema, queso cotija, chorizo, cilantro y jalapeño.

STEAK AND EGGS \$239 MXN

Bistec de res, acompañado de huevo frito, papa hasbrown, tocino y chilaquiles rojos.

ENCHILADAS DE MOLE \$227 MXN

POLLO Ó QUESO

Tortillas de maiz rellenas de pollo ó queso (a elegir), bañadas en mole poblano.

MENUDO DE RES \$165 MXN



ENCHILADAS DE MOLE

POSTRES

FLAN DE LA CASA \$80 MXN

Clásica crema quemada en costra de azúcar tostada.

PAY DE QUESO \$175 MXN

Cremosa porción de cheesecake con coulis de fresa y arándano.

GELATINA DE GUAYABA \$76 MXN

Tradicional gelatina de guayaba con leche condensada.

NIEVE \$57 MXN

VAINILLA, CHOCOLATE Ó FRESA

Selección de nieve

PASTEL DE CHOCOLATE \$115 MXN

Bizcocho de chocolate bañado en 3 leches.

BROWNIE C/ NIEVE \$133 MXN

Brownie fudge, con crema batida y nieve.

MIL HOJAS DE GUAYABA \$75 MXN

Mousse de guayaba sobre hojaldre.

PECAN PAY \$88 MXN

Tarta de nuez

VOLCAN DE CHOCOLATE \$120 MXN

Acompañado con nieve.



PAY DE QUESO

