



PARA EMPEZAR

FRUTA DE TEMPORADA - 175
Acompañado de yogurt, granola y miel.

YOGURTH COBBLER - 195
Compota de frutos rojos tibia, yogurt griego, crumble de almedra y avena, aceite de albahaca.

BREAKFAST BOWL - 190
manzana, blueberries, frambuesa, higos, plátano, chía, coco rallado, almendra y crema de almendra.

PAN FRANCÉS - 195
Roll de cinco especias, berries, crema montada y ralladura de limón amarillo.

PANCAKES - 180
De avena y plátano acompañados de berries, mantequilla y miel de maple.

CHURROS - 170
con cajeta o chocolate.

TOASTS & SANDWICHES

TOAST DE AGUACATE - 180
Pan de masa madre, alioli de chipotle, arúgula y bites de tocino.
1 pza de huevo + 30

SÁNDWICH DESAYUNO - 175
Pan de masa madre, tortilla de huevo, costra de queso, tocino, tomate y alioli de ajo confitado.

CROISSANT TOCINO & AGUACATE - 190
Tocino, aguacate, lechuga, alioli de morita, ensalada con aderezo de ajonjolí.

TOAST DE SALMÓN - 240
Pan de masa madre, queso de cabra, salmón ahumado, ensalada con tomatitos.

SETIQUILLES
CHILAQUILES
&
SOVENS
HUEVOS

CHILAQUILES TRADICIONALES - 195
A elegir salsa verde o roja, frijoles refritos, crema, cebolla morada, queso vallesano y cilantro.
• 1 pza de huevo + 30 • 100 grs de cecina + 95 • 80 grs de pollo + 75

CHILAQUILES POBLANOS - 195
Salsa de de chile poblano, rajas con maíz, gratinados con queso Oaxaca.
• 1 pza de huevo + 30 • 100 grs de cecina + 95 • 80 grs de pollo + 75

ENFRIJOLADAS VALLESANAS - 195
Tortilla de maíz hecha en casa, rellenas de chorizo, queso, crema, cilantro y cebolla morada.

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN - 175
Chicharrón prensado, tortilla hecha a mano, queso Oaxaca, frijol refrito y pico de gallo.

HUEVOS AL GUSTO - 195
Preparados a su preferencia, acompañados de papas rostizadas, frijoles refritos y quesadilla.

HUEVOS A LA CAZUELA - 195
Bañados en salsa roja con hoja santa, gratinados y con bites de pork belly.

BREAKFAST BURRITO - 190
Costra de queso, guacamole, pico de gallo, relleno de huevo con chorizo y frijoles.

HUEVOS SHAKSHUKA - 195
Salsa de tomate especiada, tomate cherry, pimientos, jocoque, acompañado de pan de hogaza.

OMELETTE DE CLARAS Y FLOR DE CALABAZA - 195
Relleno de huitlacoche con epazote, acompañado de frijoles refritos y papas rostizadas.

PANADERIA ARTESANAL

- Roll de ate de guayaba y queso **40**
- Croissant **40**
- Croissant con mermelada **65**
- Chocolatín **55**
- Concha de vainilla **30**
- Concha de chocolate **30**
- Pan tostado con mantequilla **55**

Si tiene alguna restricción, es importante que nos lo indique. con gusto prepararemos algo especial para usted.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor.

Todos nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

@CINCORODAVENTO
rodavento.com

