

PARA EMPEZAR TU DIA

DE LA GRANJA //

HUEVOS AL GUSTO \$ 159
 Revueltos, estrellados, a la mexicana, divorciados, con jamón, tocino o rancheros.

HUEVOS MOTULEÑOS \$182
 Dos huevos estrellados sobre una tostada untada de frijoles, salsa motuleña, plátanos fritos y chícharos. Decoradas con crema, queso sopero, cebolla y cilantro.

ENCHILADAS \$187
 Tres tortillas de maíz dobladas y rellenas de pollo sazonado. Bañadas en salsa verde o roja. Decoradas con crema, queso sopero, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES \$ 178
 Totopos de maíz bañados en salsa verde, roja o campechanos. Decorados con crema, queso sopero, cebolla y cilantro.

EXTRAS:

Huevo (1 pieza) \$38
 Arrachera \$ 91
 Pollo \$ 71
 Tocino \$ 48

LO DULCE //

HOTCAKES \$ 160
 Acompañados de maple y mantequilla. Decorados con azúcar glass y frutos rojos.

PAN FRANCES \$ 159
 Pan artesanal acompañados de miel maple. Decorados con azúcar glass y frutos rojos.

PARAÍSO DE FRUTAS \$ 198
 Rebanadas de frutas de temporada.

MOUSSE DE PAPAYA \$ 125
 Puré de papaya con canela, miel topping de granola y plátano.

SMOOTHIE BOWL \$ 145
 Puré de fresa y mango con topping de granola y plátano.

PAN DULCE:

Croissant de almendras \$ 98
 Chocolatine \$ 87

ESPECIALIDADES DEL CHEF

OMELETTE MEDITERRANEO \$193
 Mix de pimientos, aceitunas, jitomate, queso panela y vinagreta balsámica. Acompañados de ensalada mixta.

OMELLETE CAPRESSE \$189
 Jitomate, queso panela y pesto. Acompañada de ensalada mixta.

SANDWICH MONTECRISTO \$210
 Pan francés hecho sándwich. Relleno de jamón, tocino, queso manchego, mermelada de frutos rojos y azúcar glass. Acompañado de miel maple.

SANDWICH DEL CHEF \$210
 Sandwich con pan artesanal, jamón, queso manchego, huevo, pimientos y espinaca. Acompañado de papas.

ENCHILADAS SUIZAS \$ 189
 Tres tortillas de maíz dobladas y rellenas de pollo sazonado. Bañadas en salsa verde cremosa y queso manchego gratinado. Decoradas cebolla y cilantro.

TOSTADA DE AGUACATE \$ 189
 Pan artesanal tostado, aguacate, arugula, tomate cherry, pepino, ajonjolí y dos huevos estrellados.

SANDWICH DE QUESO GRATINADO \$159
 Sandwich de pan artesanal, jamón y queso manchego al grill. Acompañado de lechuga, jitomate y aguacate.

MOLLETES \$ 147
 Bolillo untado de frijoles refritos, queso manchego gratinado, pico de gallo y aguacate

CROQUE MADAME

Sandwich de pan artesanal relleno de jamón y queso gratinado. Bañado de salsa de tres quesos y coronado con un huevo estrellado. Acompañado de ensalada mixta. \$ 210

TO START YOUR DAY

FROM THE FARM // // // // // // // // // // //

EGGS TO TASTE \$ 159
 Scrambled, fried, a la mexicana, divorced, rancheros, with jam or bacon.

HUEVOS MOTULEÑOS \$182
 Two fried eggs on a tortilla toast with beans, salsa motuleña, fried plattains and peas. Garnished with cream, soup cheese, onion and cilantro.

ENCHILADAS \$ 187
 Three corn tortillas folded and stuffed with seasoned chicken. Bathed in green or red sauce. Garnished with cream, soup cheese, onion and cilantro.

CHILAQUILES \$ 178
 Corn chips bathed in green or red sauce. Garnished with cream, fresh cheese, onion and cilantro

EXTRAS:
 Egg(1 piece) \$38
 Flanksteak \$ 91
 Chicken \$ 71
 Bacon \$ 48

SWEETS // // // // // // // // // // //

HOTCAKES \$ 160
 Accompanied by maple syrup and butter. Garnished with icing sugar and red fruits.

FRENCH TOAST \$159
 Homemade toast accompanied by maple syrup. Garnished with icing sugar and red fruits.

FRUIT PARADISE \$198
 Slices of seasonal fruits

PAPAYA MOUSSE \$125
 Papaya puree with honey and cinnamon topped with yogurt, banana and granola .

SMOOTHIE BOWL \$ 145
 Strawberry and mango puree with granola and banana topping.

PASTRIES

Almond Croissant \$ 98
 Chocolatine \$ 87

CHEF SPECIALITIES // // // // // // // //

MEDITERRANEAN OMELETTE \$ 193
 Mix of bell peppers, olives, tomato, panales chesse and balsamic vinaigrette. Accompanied with mixed salad.

CAPRESSE OMELETTE \$ 189
 Tomato, panales cheese and pesto. Accompanied with mixed salad.

SANDWICH MONTECRISTO \$210
 French toast made sandwich. Stuffed with ham, bacon, manchego cheese, maple syrup and red fruits jam. Garnished with icing sugar and red fruits.

CHEF'S SANDWICH \$210
 Homemade bread, ham, manchego cheese, egg, bellpeppers and spinach. Accompanied with potatoes.

ENCHILADAS SUIZAS \$189
 Three corn tortillas folded and stuffed with seasoned chicken. Bathed in creamy green sauce and grilled Manchego cheese. Garnished with onion and cilantro.

AVOCADO TOAST \$189
 Toasted homemade bread, avocado, arugula, cherry tomato, cucumber and two fried eggs.

GRILLED CHESSE SANDWICH \$159
 Homemade bread, ham and grilled Manchego cheese. Accompanied with by lettuce, tomato and avocado.

MOLLETES \$ 147
 Bolillo spread with refried beans, grilled Manchego cheese, pico de gallo and avocado.

CROQUE MADAME \$ 210
 Homemade bread sandwich stuffed with ham and grilled Manchego cheese. Bathed in three -cheese sauce and one fried egg. Accompanied with mixed salad.