



RECAUDO

del productor a tu mesa

VERANO

Desayunos



FRESCO

TAZÓN DE FRUTA

Frutas de temporada servidas con granola de la casa y yogurt natural.

\$65



RÁFAGA

Espinacas, aguacate, mango, queso de oveja y avena caramelizada, con aderezo de albahaca.

\$65

GADO

Mezcla de hojas, papa, huevo duro, aguacate, jitomates y pepino, con un toque de balsámico.

\$65

HUEVOS

ENVUELTOS

Tortillas de maíz hechas a mano bañadas en huevo, rellenas de queso ahumado, espinacas, jitomate y champiñones.

\$80

FRESCO

Huevos estrellados sobre una torre de queso mozzarella fresco de la región, rodajas de tomate y aguacate, con un toque de albahaca de Zacapechpan.

\$80

TAQUITOS

Tortillas hechas a mano rellenas de huevo revuelto sazonado con pesto de hierbas, queso ahumado y un toque de jitomates asados.

\$75

PAJI

Huevos estrellados sobre una cama de papas cambray, jitomates cherry y espárragos asados con un toque de cebolla.

\$80

HIGOS

Pan de la casa con queso mozzarella, higos asados, arúgula y dos huevos estrellados.

\$80

TOSTADOS

Huevos estrellados sobre pan artesanal con mantequilla, untado con queso de cabra, cebolla caramelizada con un toque de vino tinto y berros.

\$80



FLORENTINOS

Huevos estrellados sobre pan artesanal untado con queso de cabra y espinacas salteadas.

\$80

REVUELTOS

Huevos revueltos con queso mozzarella sobre pan untado con salsa de pimiento, aguacate y un toque de aderezo de albahaca de Zacapechpan.

\$75

OMELET

Huevos sazonados con hierbas, ingredientes a escoger: espárrago y queso de oveja; jitomate horneado y arúgula o pimiento y aguacate criollo.

\$80

CAZUELA DE QUESO

Huevos estrellados con gratín de queso de cabra y pimientos salteados en comino sobre salsa especiada.

\$80



VERANIEGO

Tortillas rellenas de peras asadas con queso de cabra, un toque de chimichurri y dos huevos estrellados.

\$80

RÚSTICO



Pan integral artesanal bañado en huevo, untado con queso de cabra en salsa de aceitunas negras, con un toque de jitomates asados y albahaca de Zacapechpan.

\$80



VEGANO




PICOSO





RECOMENDADO CON EMBUTIDO





DULCE

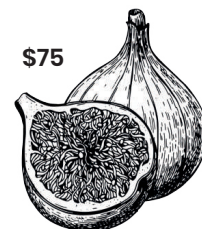
BISQUET DE HIGO	Pan artesanal relleno de higos con mantequilla y queso de oveja maduro con un toque de miel.	\$65
BISQUET	Pan artesanal con mermelada de temporada.	\$60
BISQUET CON DURAZNO	Pan artesanal relleno de durazno salteado con miel y queso de cabra.	\$65
PAN FRANCÉS	Pan artesanal caramelizado con miel y canela, acompañado de fruta de temporada y alamendras.	\$80
 PANQUEQUES	Panqueques de plátano con avena, bañados con miel de piloncillo de Jonotla, servidos con fruta de temporada y nueces.	\$75
PAN DULCE	Diferentes piezas de pan artesanal de la casa.	\$10

EMPaRedados

FOCACCIA DE TEMPORADA	Pan artesanal untado con queso de cabra, nopal asado y huevo estrellado.	\$75
FOCACCIA VERA	Pan artesanal untado con hummus de garbanzo, setas y peras salteadas con queso ahumado y un toque de albahaca de Zacapecpan.	\$75
SOLEADA	Pan integral untado con aderezo de pimiento, relleno de espinaca, nopal, pimientos asados y queso mozzarella fresco.	\$75
DORADA	Pan cúrcuma de la casa untando con mermelada de ciruela, relleno de huevo revuelto con queso de la región y jitomates asados.	\$80
 MOLLETES	Pan integral untado con frijoles y gratinado con queso de la región, servido con pico de gallo.	\$75
 ESPLENDOR	Pan integral relleno de hummus, higos caramelizados y espinacas asadas.	\$75

OTROS


 CHILAQUILES	Totopos de maíz bañados en salsa roja/verde (¡o ambas!), con crema, cebolla, aguacate y queso. La salsa roja se prepara con habanero.	\$70
 TACOS DE SETAS	Tortillas hechas a mano, untadas con frijoles y salsa de chipotle, rellenas de setas asadas.	\$80
TACOS DE REQUESÓN	Tortillas hechas a mano, rellenas de requesón salteado con pimientos y jitomates asados, aguacate y un toque de berros.	\$75
TACOS DE GARBANZO	Tortillas hechas a mano rellenas de garbanzo con jitomate, sobre una cama de espinaca y un toque de balsámico.	\$75



AGRÉGALE A TU PLATILLO

POLLO Intégralo a cualquier platillo.	\$20
EMBUTIDO DE LA REGIÓN Variedad de embutidos: lomo embuchado y roast beef.	\$20
HUEVO EXTRA	+\$15
PLATILLO CON CLARAS	+\$15
ORDEN DE QUESO	+\$15
ORDEN DE AGUACATE	+\$15

POSTRES

TARTA DE PERA	\$40
PANQUÉ DE MORAS CON NATA	\$40
TARTA DE CIRUELA	\$40
TARTA DE COCOA	\$40
PANQUÉ DE CHOCOLATE	\$40
HELADO DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$40
 MOUSSE DE AGUACATE CON MANGO Y NUECES	\$40

Bebidas

JUGO DE NARANJA O TORONJA	\$30
JUGO VERDE Mezcla de espinacas, perejil, apio y pepino con un toque de limón y piloncillo.	\$35
AGUA DEL DÍA	\$25
LIMONADA CON TOMILLO Jugo de limón, tomillo, agua natural.	\$35
NARANJÉ Jugo de naranja, jengibre, agua natural.	\$35
BEBIDA DE YOGURT PICANTE Fruta de temporada, yogurt natural con un toque de pimienta morrón.	\$40
BATIDO DE FRUTA Fruta de temporada, leche y especias.	\$40





Bebidas calientes

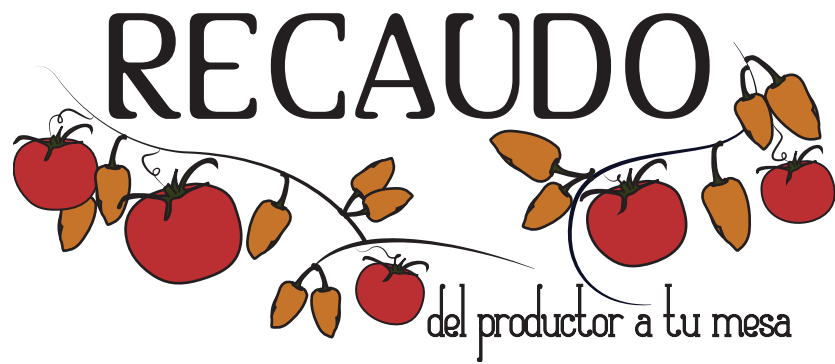
AMERICANO	\$30
EXPRESO	\$25
CAPUCHINO	\$35
CHOCOLATE CALIENTE	\$35
CAFÉ SAZONADO CON CARDAMOMO	\$35
CAFÉ ESPECIADO Canela, té limón, jengibre.	\$35

Infusiones

PICANTE DE JENGIBRE DORADO Jengibre, té limón, cúrcuma y miel servido con leche.	\$35
PICANTE DE JENGIBRE Jengibre, té limón, especias y miel.	\$35
MENTA	\$35
CANELA	\$35
RELAJANTE	\$35
DIGESTIVO	\$35

Tés

TÉ NEGRO	\$35
TÉ VERDE	\$35
SENGHA LIMÓN	\$35
GENMAICHA Té verde con arroz	\$35
PU-ERH	\$35
TÉ CAHI CON LECHE	\$35
TÉ AZUL CON LAVANDA Y MANZANILLA	\$35



RECAUDO







del productor a tu mesa

VERANO



comidas

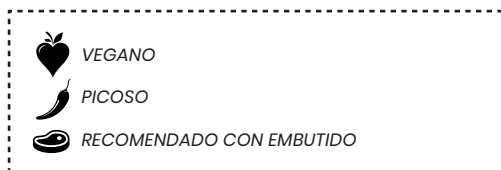


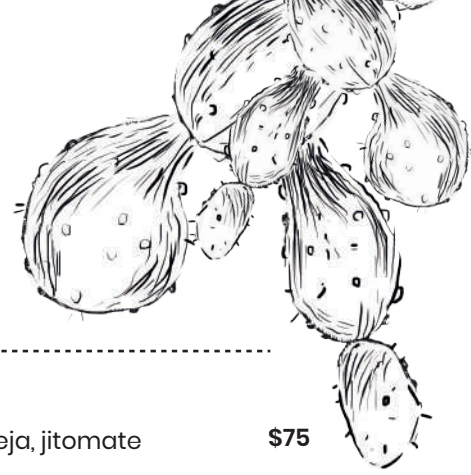
Entradas

	TAQUITOS DE NOPAL Tortillas hechas a mano untadas con pesto de jitomate, rellenas de nopal, jitomate y berros.	\$65
	HUMMUS DE GARBANZO Hummus de garbanzo con higos, servido con totopos.	\$55
	A LAS TRES PAPAS Papas salteadas con pimentón, servidas con tres aderezos distintos.	\$55
	NUEVE TAPAS Pan integral artesanal con: pesto de jitomate con pera asada; higos con queso de cabra y arúgula; queso mozzarella, pimienta y un toque de chimichurri.	\$65
	CEVICHE Ceviche de setas salteadas con mango, cebolla morada, pepino y cilantro con limón.	\$60
	HONGOS AL AJILLO Salteados en ajo, chile quebrado y perejil.	\$55
	TOSTAS DE VERANO Pan integral tostado con: queso de oveja maduro con peras asadas; jitomate, pimienta asado y albahaca de Zacapechpan.	\$65
	TABLA DE QUESOS Variedad de quesos locales, acompañados de fruta y pan artesanal.	\$115
	TABLA DE QUESO CON EMBUTIDOS Variedad de quesos locales acompañados de fruta, pan artesanal y embutidos de la región.	\$155

SOPAS

	SOPA DE TEMPORADA Crema de pera asada en mantequilla casera y un toque de queso de oveja de la región.	\$65
	CALDILLO DE VERANO Caldillo de tuna con espinaca y pimientos asados.	\$60
	CREMA DE JITOMATE Jitomates asados con un toque de albahaca de Zacapechpan.	\$60
	SOPA EN PAN Crema de hongos de la región salteados en vino blanco y un toque de queso de oveja, contenida en un pan crocante.	\$65
	GAZPACHO Jitomates sazonados con hierbabuena, pimienta, cebolla, un toque de pepino y nueces.	\$65





Ensaladas

TEMPORADA

Mezcla de hojas, ajonjolí caramelizado, higos asados, queso de oveja, jitomate cherry y aderezo de ciruela.

\$75

BERROS



Berros de Huaquechula, champiñones asados, aguacate, nueces, queso de cabra y aderezo de mostaza.

\$75

FRESCO DE VERANO

Mezcla de hojas, tuna, mango, avena caramelizada, queso mozzarella fresco y aderezo de hierbabuena.

\$75

DULCE

Berros y espinacas de Tehuiloyocan, queso de oveja maduro, ciruela, almendras caramelizadas y aderezo de pera.

\$75

VERA

Pimientos asados, garbanzo, cebolla, jitomate cherry, arúgula, queso de cabra y vinagre de balsámico.

\$75

Pastas

VERANIEGA



Pasta en crema de queso de oveja de la región con peras asadas y un toque de arúgula de Huaquechula.

\$80

JITOMATES

Pasta en crema de jitomate con setas, ejotes asados y queso de cabra.

\$80



PICOSA

Pasta salteada con chimichurri, setas y nopal asado con un toque de berros.

\$80

BLANCA

Pasta en cremoso de poro con higos caramelizados y un toque de queso de oveja.

\$80

LASAÑA

Lasaña en salsa de pimiento con requesón y peras asadas con un toque de albahaca.

\$80

Chapatas

FOCACCIA GRATINADA

Pan artesanal con una cama de berros, pimientos, setas asadas, queso de la región y un toque de higos caramelizados. **\$75**



FOCACCIA ASADA

Pan artesanal untado con salsa de aceitunas negras, espinaca, jitomates rostizados y setas salteadas en ajo. **\$75**

DORADA

Pan cúrcuma de la casa relleno de hongos y pimientos salteados en una cama de arúgula y jitomate fresco. **\$80**

MERME

Pan integral untado de mermelada de ciruela, jitomate, espinaca, champiñones salteados y queso mozzarella fresco. **\$75**

HIGOS

Pan integral rellenos de higos con arúgula, espinacas asadas y queso de cabra. **\$75**



HAMBURGUESA

Pan artesanal untado con salsa de chipotle-tamarindo y mostaza con "carne" de frijol, arúgula, jitomate y aguacate, acompañada de papas asadas. **\$80**

PRINCIPALES

BROCHETAS

Verduras salteadas con ajo y comino, gratinadas con queso, acompañadas de ensalada. **\$90**



SALTEADO DE VERDURAS

Verduras salteadas con arroz en salsa agri dulce picante. **\$80**



SALTEADO DE LENTEJA

Verduras salteadas con lentejas en salsa de ajonjolí. **\$80**



SALTEADO DE GARBANZO

Verdura salteada con garbanzo y arroz con aderezo de jengibre. **\$80**



RELLENOS

Pimientos rellenos de arroz y lenteja salteada con verduras y cacahuete en salsa de jitomate, acompañado de ensalada. **\$95**

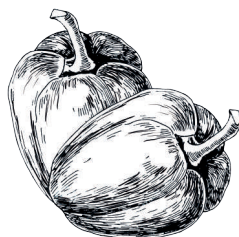


ALBÓNDIGAS

Albóndigas de garbanzo con pimiento en salsa de chipotle con ciruela. **\$135**

TRES PERAS


Peras rellenas de garbanzo con chimichurri sobre una cama de espinaca y papas asadas. **\$125**



AGRégale a tu PlATILLO

POLLO Intégralo a cualquier platillo.	\$20
EMBUTIDO DE LA REGIÓN Variedad de embutidos: <i>lomo embuchado y roast beef</i> .	\$20
ORDEN DE QUESO	+\$15
ORDEN DE AGUACATE	+\$15

POSTRES

TARTA DE PERA	\$40
PANQUÉ DE MORAS CON NATA	\$40
TARTA DE CIRUELA	\$40
TARTA DE COCOA	\$40
PANQUÉ DE CHOCOLATE	\$40
HELADO DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$40
 MOUSSE DE AGUACATE CON MANGO Y NUECES	\$40

Bebidas

AGUA DEL DÍA	\$25
LIMONADA CON TOMILLO Jugo de limón, tomillo, agua natural.	\$35
NARANJÉ Jugo de naranja, jengibre, agua natural.	\$35



Bebidas calientes

AMERICANO	\$30
EXPRESO	\$25
CAPUCHINO	\$35
CHOCOLATE CALIENTE	\$35
CAFÉ SAZONADO CON CARDAMOMO	\$35
CAFÉ ESPECIADO Canela, té limón, jengibre.	\$35

Infusiones

PICANTE DE JENGIBRE DORADO Jengibre, té limón, cúrcuma y miel servido con leche.	\$35
PICANTE DE JENGIBRE Jengibre, té limón, especias y miel.	\$35
MENTA	\$35
CANELA	\$35
RELAJANTE	\$35
DIGESTIVO	\$35

Tés

TÉ NEGRO	\$35
TÉ VERDE	\$35
SENCHA LIMÓN	\$35
GENMAICHA Té verde con arroz	\$35
PU-ERH	\$35
TÉ CHAI CON LECHE	\$35
TÉ AZUL CON LAVANDA Y MANZANILLA	\$35

