4



NUESTROS MEJORES PLATILLOS LISTOS PARA TI

Inspirados en lo mejor de nuestras tierras queretanas.

DESAYUNOS VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO

* Los precios y presentaciones pueden variar en días festivos y puentes

BRUNCH -2 a 4 personas

\$895

\$99

\$55

\$65

\$75

\$175

CHILAQUILES DONATO (150g proteína) \$215

A elegir salsa pasilla, rojos o verdes con rib eye o pollo acompañados de frijoles refritos y papas rostizadas, servidos con queso y crema.

SHORT RIB EN (500 g peso en crudo)⁴ **\$340** ADOBO AHUMADO

Corte proveniente de las costillas de la res, adobado y cocinado durante 12 horas, acompañado de hoja santa y tortillas de maíz.

OMELETTE AL GUSTO	1 2	\$179
Elegir entre 3 quesos, del huerto	y jamón con	
champiñones		

champiñones TAZÓN DE FRUTA DONATO 16 \$119

Selection Truta con m	iousse de queso crema y no	iez.
ENCHILADAS \	VERDES ₁	\$179

De pollo o queso (3 piezas)

ENCHILADAS ROJAS 13 \$179

Con cecina (3 piezas)

\$179 ENFRIJOLADAS 1

De pollo o queso (3 piezas)

\$179 HUEVOS APORREADOS ²

Revueltos con cecina, acompañados con frijoles refritos, tortillas de maíz y salsa verde.

DESAYUNO TRADICIONAL 36

Todos nuestros desayunos tradicionales Incluyen: Café de olla o té ilimitados, pan dulce individual, jugo o fruta *El jugo puede ser de Naranja o Verde *La fruta se acompaña de yoghurt y granola

Enchiladas rojas

Plato fuerte a elegir

Enchiladas verdes De pollo o queso (3pzs.)

Rellenas de queso de la región y cecina montada, se sirven con crema y queso (3pzs.)

Enfrijoladas De pollo o queso (3pzs.) Huevos al gusto

Huevos aporreados Revueltos con cecina en salsa verde se sirven con tortilla de maíz.

A la mexicana, con jamón o tocino ó estrellados (a elegir uno) (1pz.)

DESAYUNO INFANTIL \$140

Incluve:

- Pan dulce (1 pieza)
- Jugo de naranja ó chocolate frio/caliente ó vaso de leche
- Huevos revueltos con jamón

	EXTRAS	
\$120	Cebollitas y chiles toreados	\$20
\$55	Queso mozzarella	\$50
\$30	Queso Parmesano	\$15
	Tortillas de harina	\$25
\$29	Porción de fruta	\$60
	\$55 \$30	\$120 Cebollitas y chiles toreados \$55 Queso mozzarella \$30 Queso Parmesano Tortillas de harina

*Los precios y presentaciones pueden variar en días festivos y puentes.

NOMENCLATURA DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

1. Lácteos

2. Huevo

3. Cereales con gluten

4. Apio

- 5. Granos de sésamo
- 6. Frutos secos

RTIR Huevos con jamón, chilaquiles PA (pasilla, rojos o verdes), costilla Donato (400 G.), fajitas de arrachera 300 G.), pan parrilla. Complementos: frijoles refritos, guacamole. ARA PAN DE LA CASA 3 \$20 *Pregunta por nuestro pan recién horneado. NARANJA (350ml) **\$79** MANDARINA(350ml) **\$79** (Solo de temporada) DE LA CASA (350ml) **\$79** FRÍA ANTIOX (420ml) \$99 Mix de frutos rojos, manzana, jugo de S arándano. BID, VERDE (420ml) **\$99** Espinaca, nopal, piña, apio, perejil y $\mathbf{\Omega}$ naranja ANTIGRIPAL (420ml) \$99 Guayaba, miel, jengibre y naranja. 0 **\$99** MIMOSA (180ml) (Jugo de naranja con vino espumoso) VASO DE LECHE (330ml) **\$59** FRAPPUCHINO CLÁSICO (420ml) **\$89** FRAPPUCHINO MOKA (420ml) **\$99** CAFÉ AMERICANO (180ml) **\$55** CAFÉ DE OLLA REFILL (250ml) \$65 CAPUCHINO (200ml) **\$69** CAPUCHIMOKA (200ml) **\$79** LATTE (395ml) **\$89** TÉ CHAI REGIONAL (395ml) **\$89** TÉ'S (250ml) \$29 CAFÉ EUROPEO (350ml) **\$69**

¡PIDE TU LECHE FAVORITA! Deslactosada \$10 Almendras **\$12** \$10

CAFÉ LECHERO (420ml)

CAFÉ ESPRESSO (60ml)

CAFÉ IRLANDES (200ml)

CAFÉ ESPRESSO DOBLE (150ml)

CHOCOLATE CALIENTE (180ml)