



RESTAURANTE
DONATO

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

ESPECIALES DONATO

CHILAQUILES DONATO¹ (150 g) \$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) \$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

TAZÓN DE FRUTA DONATO^{1 6} \$119

Selección fruta con mousse de queso crema y nuez.

ENCHILADAS VERDES¹ \$179

De pollo o queso (3 piezas)

ENCHILADAS ROJAS^{1 3} \$179

Con cecina (3 piezas)

ENFRIJOLADAS¹ \$179

De pollo o queso (3 piezas)

HUEVOS APORREADOS² \$179

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

DESAYUNO TRADICIONAL^{3 6} \$225

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

Plato fuerte a elegir

Enchiladas verdes

De pollo o queso (3pzs.)

Enfrijoladas

De pollo o queso (3pzs.)

Huevos aporreados

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

Enchiladas rojas

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

Huevos al gusto

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

INFANTIL

DESAYUNO INFANTIL^{2 3} \$140

Incluye:

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

EXTRAS

Cecina -100g	\$120	Cebollitas y chiles toreados	\$20
Jamón	\$55	Queso mozzarella	\$50
Huevo extra ó claras de huevo	\$30	Queso Parmesano	\$15
Frijoles fritos	\$29	Tortillas de harina	\$25
		Porción de fruta	\$60

*Los gramajes indicados en los alimentos son de proteína y están pesados en crudo

NOMENCLATURA DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

1. Lácteos

2. Huevo

3. Cereales con gluten

4. Apio

5. Granos de sésamo

6. Frutos secos

PARA COMPARTIR

BRUNCH -2 a 4 personas^{1 2 3} \$895

Huevos con jamón, chilaquiles

(pasilla, rojos o verdes), costilla Donato (400 g),

fajitas de arrachera 300 g), pan parrilla.

Complementos: frijoles refritos, guacamole.

PAN DE LA CASA³ \$20

*Pregunta por nuestro pan recién horneado.

JUGOS / BEBIDAS FRÍAS

NARANJA (350ml) \$79

MANDARINA (350ml) \$79

(Solo de temporada)

DE LA CASA (350ml) \$79

ANTIOX (420ml) \$99

Mix de frutos rojos, manzana, jugo de arándano.

VERDE (420ml) \$99

Espinaca, nopal, piña, apio, perejil y naranja

ANTIGRIPAL (420ml) \$99

Guayaba, miel, jengibre y naranja.

MIMOSA (180ml) \$99

(Jugo de naranja con vino espumoso)

VASO DE LECHE (330ml) \$59

FRAPPUCHINO CLÁSICO (420ml) \$89

FRAPPUCHINO MOKA (420ml) \$99

BEBIDAS CALIENTES

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

CAFÉ LECHERO (420ml) \$99

CAFÉ ESPRESSO (60ml) \$55

CAFÉ ESPRESSO DOBLE (150ml) \$65

CHOCOLATE CALIENTE (180ml) \$75

CAFÉ IRLANDES (200ml) \$175

¡PIDE TU LECHE FAVORITA!

Deslactosada	\$ 10
Almendras	\$ 12
Light	\$ 10