

DESAYUNOS  
VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO

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

ESPECIALES DONATO

CHILAQUILES DONATO<sup>1</sup>\$230

A elegir salsa pasilla, rojos o verdes con pollo, carne o huevo(2pzs), acompañados de frijoles refritos y papas rostizadas, servidos con queso y crema. (150g proteína)

SHORT RIB EN (650 g )<sup>4</sup>\$360  
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<sup>1 2</sup>\$190

Elegir entre 3 quesos, del huerto y jamón con champiñones

MIX DE FRUTA DONATO<sup>1 6</sup>\$130

seleccion de frutas de temporada con yogurt y granola

ENCHILADAS VERDES<sup>1</sup>\$190

De pollo o queso (3 piezas)

ENCHILADAS ROJAS<sup>1 3</sup>\$190

Con cecina (3 piezas)

ENFRIJOLADAS<sup>1</sup>\$190

De pollo o queso (3 piezas)

HUEVOS APORREADOS<sup>2</sup>\$190

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

DESAYUNO TRADICIONAL<sup>3 6</sup>\$245

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 (180ml) \*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<sup>2 3</sup>\$150

Incluye:

- Pan dulce (1 pieza)

- Jugo de naranja ó chocolate frio/caliente ó vaso de leche.

- Huevos revueltos con jamón (2 pzs de huevo)

EXTRAS

Cecina (100g)	\$120	Cebollitas y chiles toreados	\$40
Jamón (80g)	\$60	Queso mozzarella	\$60
Huevo	\$39	Queso Parmesano	\$45
Claras de huevo	\$39	Tocino (80g)	\$60
Frijoles fritos	\$39	Porción de fruta	\$60

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

NOMENCLATURA DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

1. Lácteos

3. Cereales con gluten

5. Granos de sésamo

2. Huevo

4. Apio

6. Frutos secos

PARA COMPARTIR

BRUNCH -2 a 4 personas<sup>1 2 3</sup>\$950

Huevos con jamón, chilaquiles (pasilla, rojos o verdes), costilla Donato (650g.), fajitas de arrachera 300 g.), pan parrilla. Complementos: frijoles refritos, guacamole.

PAN DE LA CASA<sup>3</sup>\$30

\*Pregunta por nuestro pan recién horneado.

NARANJA (330ml)\$85

MANDARINA(330ml)\$85

(Solo de temporada)

DE LA CASA (330ml)\$85

ANTIOX (400ml)\$105

Mix de frutos rojos, manzana, jugo de arándano.

VERDE (400ml)\$105

Espinaca, nopal, piña, apio, perejil y naranja

ANTIGRIPAL (400ml)\$105

Guayaba, miel, jengibre y naranja.

MIMOSA (180ml)\$105

(Jugo de naranja con vino espumoso)

VASO DE LECHE (330ml)\$59

FRAPPUCHINO CLÁSICO (400ml)\$95

FRAPPUCHINO MOKA (400ml)\$105

CAFÉ AMERICANO (180ml)\$59

CAFÉ DE OLLA REFILL (250ml)\$65

CAPUCHINO (200ml)\$69

CAPUCHIMOKA (200ml)\$79

LATTE (395ml)\$89

TÉ CHAI REGIONAL (350ml)\$89

TÉ´S (250ml)\$29

CAFÉ EUROPEO (350ml)\$69

CAFÉ LECHERO (400ml)\$99

CAFÉ ESPRESSO (60ml)\$59

CAFÉ ESPRESSO DOBLE (150ml)\$69

CHOCOLATE CALIENTE (180ml)\$79

CAFÉ IRLANDES (200ml)\$185

BEBIDAS CALIENTES

¡PIDE TU LECHE FAVORITA!

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