



PARA EMPEZAR / TO START

JUGOS / JUICES

400ml

Los Básicos

\$46.00

Naranja, toronja, zanahoria, papaya, tomate.

Basics

Orange, grapefruit, carrot, papaya, tomato.

Los compuestos / Mixed

El verde

\$50.00

Jugo de naranja, piña, apio, espinaca.

Green juice

Orange juice, pineapple, celery and spinach.

Irapuato

\$52.00

Fresa, jugo de naranja y piña.

Irapuato

Strawberry, orange juice and pineapple.

Del Bajío

\$50.00

Jugo de zanahoria, naranja y alfalfa.

Del Bajío

Carrot and orange juice, alfalfa.

LICUADOS / MILKSHAKES 400 ml

Tabasqueño

\$50.00

Tradicional de plátano.

With banana.

Leones

\$52.00

Mamey con granola

Mamey with granola

Irapuato

\$50.00

Fresas más fresas.

With strawberries.

Oaxaqueño

\$50.00

Chocolate.

Plato de Fruta de la Estación*\$61.00*

Papaya, melón, sandía, piña, fresa, kiwi, zarzamora.

Fresh seasonal fruit

Papaya, cantaloupe, watermelon, pineapple, strawberry, kiwi, blackberry.

Con queso cottage

With cottage cheese.

Con yogurt natural

With natural yogurt.

Cereal*\$45.00*

Bran flakes, All Bran, Corn Flakes, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops o Granola
Acompañados con la leche de su elección:
Entera, Light, Deslactosada, Deslactosada light.

Cereal

Bran flakes, All Bran, Corn Flakes, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops or Granola With milk
Of your choice: whole, lactose-free, light, Lactose-free light.

Avena*\$77.00*

Preparada con leche o con agua natural, azúcar, canela y alguna fruta de su elección.

Oatmeal

Prepared with milk or water, sugar, cinnamon and some fruit of your choice.

Yogurt natural*\$72.00*

Acompañado de granola, miel o trozos de nuez.

Natural yogurt

Accompanied by granola, honey or walnut.

DE LA GALLINA / FROM HEN

Al gusto

\$94.00

Dos piezas de huevo preparados a su elección:
Fritos o revueltos, naturales, con jamón,
salchicha, chorizo, champiñones, tocino o a la
Mexicana

Of your choice

Two eggs prepared to your choice: fried or
scrambled, natural, with bacon, ham, sausage,
mushrooms or Mexican style (onion, tomato and serrano
chili)

Huevos Rancheros

\$105.00

Dos piezas de huevo estrellados montados sobre
tortilla de maíz, jamón de pavo, bañados con
salsa ranchera y gratinados con queso asadero

Huevos Rancheros

Two fried eggs over a corn tortilla, turkey ham,
with ranchera sauce and cheese gratin

Huevos Divorciados

\$107.00

Dos piezas de huevos estrellados y servidos
sobre tortilla, separados por chilaquiles y
frijoles, bañados con salsas verde y roja

Divorced eggs

Two fried eggs served over a corn tortilla,
separated by ´´chilaquiles´´ and refried beans, with
green and red sauce

OMELETTES / OMELETTES

Claras

Tres piezas de claras rellenas de queso de cabra con espinacas.

\$105.00

Egg White

Three egg whites stuffed with goat cheese with spinach.

Jamón con Queso

Dos piezas de huevos rellena de jamón de pavo y gratinado con queso Manchego.

\$105.00

Ham and cheese omelette

Two eggs with turkey ham and gratinated with manchego cheese.

Marino

Dos piezas de huevos rellena de salmon con queso crema y papa hashbrown

\$116.00

Marine

Two eggs stuffed with smoked salmon, cream cheese and hashbrown potatoes

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

Chilaquiles con pollo

Servidos al gusto con salsa verde, salsa roja, salsa quebrada o mole negro.

\$107.00

Chicken chilaquiles

Served with green sauce, red sauce, homemade ranchera sauce or black mole.

Molletes

Cuatro piezas de pan bolillo gratinado con queso, servidos naturales o con tocino, o con jamón o con chorizo.

\$105.00

Molletes

Four pieces of bread roll baked with cheese, served natural or with bacon, ham or sausage.

Sincronizada

Dos tortillas de maíz o harina rellenas con jamón de pavo, queso asadero, salsa verde y aguacate.

\$105.00

Sincronizada

Two corn or flour tortillas stuffed with turkey ham, asadero cheese, green sauce and avocado.

Enchiladas con salsa a escoger verde, roja o chipotle.

\$107.00

Tres piezas de tortillas rellenas de pollo, espolvoreadas de queso fresco, crema, aros de cebolla blanca y cilantro picado.

Enchiladas with sauce to choose from: green, red or chipotle.

Three pieces of tortillas stuffed with chicken, fresh cheese, sour cream, onion rings and coriander.

DE LA PANADERÍA / BAKERY

Los tradicionales Waffles (1 pz) o Hot-cakes (3 pzs)

\$97.00

Servidos con nueces, fresas, zarzamoras, Salchicha o tocino

Traditional Waffles (1pc) or Hot-cakes (3 pcs)

Served with walnuts, strawberries, blackberries Sausage or bacon.

Tutis

\$55.00

Tres piezas de pasta de hojaldre rellena con queso crema espolvoreado con azúcar y horneados.

Tutis

Three pieces of puff pastry stuffed with cream cheese sprinkled with sugar.

Pan dulce casero (3 piezas)

\$55.00

Tres piezas de pan a su elección: cuernito, concha, chocolatin, oreja, mantecada y moño.

Homemade bread (3 pieces)

Three pieces of sweet bread of your choice: Croissant, concha, with chocolate, oreja, muffin, moño.

Bísquets con mantequilla

\$39.00

Cuatro piezas de pan preparadas a la plancha

Butter bisquets

Four pieces of grilled bread

BEBIDAS / DRINKS

| | |
|--|---------|
| Café Americano o descafeinado <i>American or decaffeinated coffee</i> | \$40.00 |
| Capuchino o Espresso <i>Capuccino or Espresso</i> | \$50.00 |
| Chocolate Frío o caliente <i>Hot or cold Chocolate</i> | \$44.00 |
| Té <i>Tea</i> | \$44.00 |
| Leche (<i>Entera, Light, deslactosada y deslactosada light</i>) <i>Milk (Whole, lactose-free, light, lactose-free light)</i> | \$39.00 |

LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA
ALL PRICES INCLUDE 16% OF VAT

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
PRICES IN MEXICAN CURRENCY

LA INGESTION DE LOS ALIMENTOS CRUDOS
SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.
INGESTION OF RAW FOOD IS THE
RESPONSABILITY OF THE COSTUMER.

