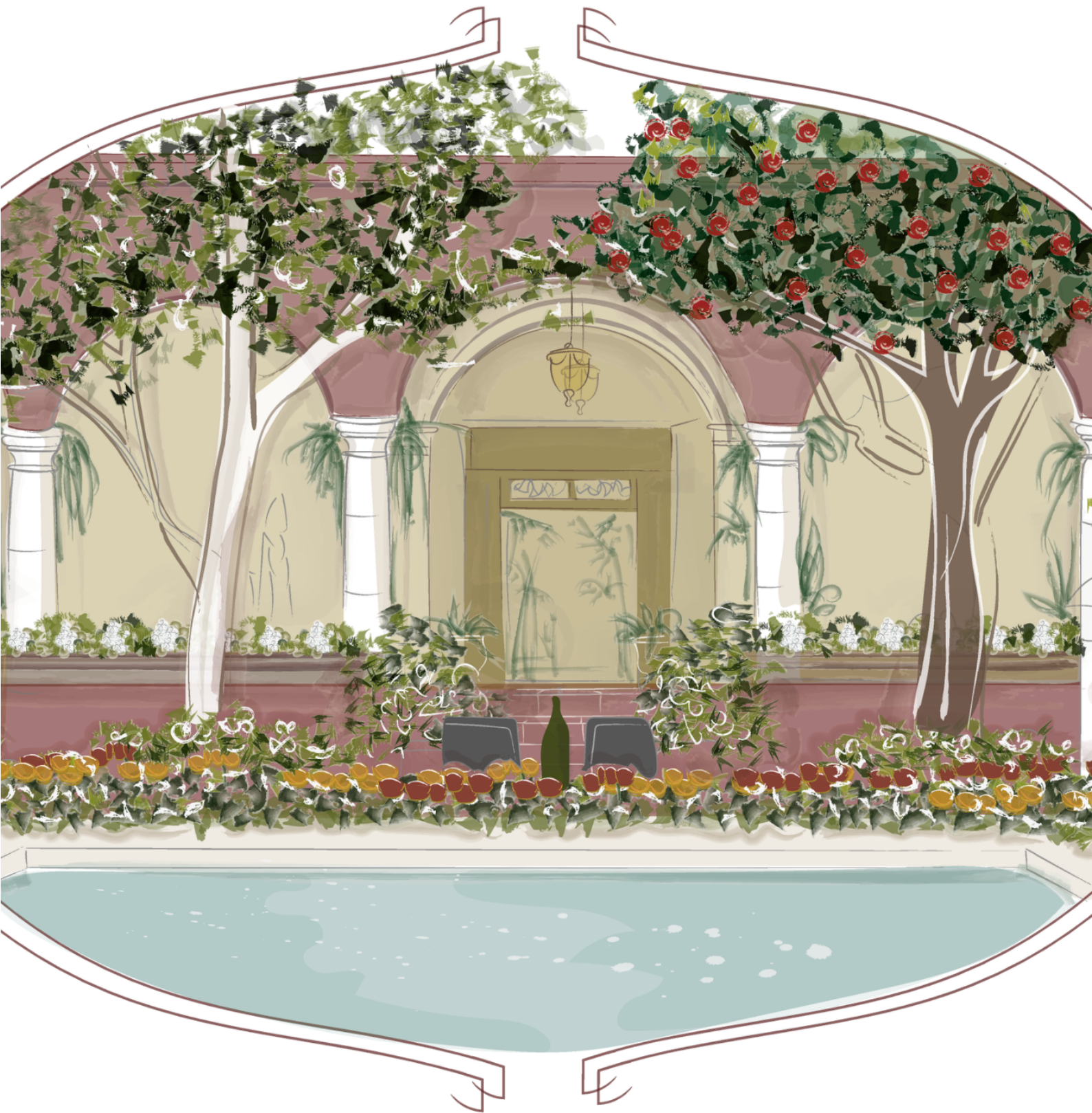


HACIENDA LABORCILLA



DESAYUNO

L - V: 8AM - 12:30PM | S: 8AM -12:45PM | D: 9AM - 12:45PM

Juice Bar

Jugo Natural de Naranja
250ml | \$85

Jugo de Toronja
250ml | \$85

Jugo de Zanahoria
250ml | \$90

Energizante
Betabel, zanahoria, manzana y jengibre
250ml | \$100

Antioxidante
Pepino, apio, jengibre y piña
250ml | \$105

Smoothies

Berries
Frutos rojos, chía, yogurt griego, dátil, leche de coco
| 400ml | \$195

Boost de Vitamina
Kiwi, manzana verde, limón, leche de almendra, miel de agave
| 400ml | \$160

Tropical
Mango, piña, cúrcuma, agua de coco, miel de agave.
| 400ml | \$160

Saludable

Avena | \$140
Almendra, miel de agave.
Frutos rojos adicionales | +\$61

Copa de Yogurt Griego | \$85
Granola | +\$41 | Miel | +\$25

Omelette de Claras | \$175
Trio de pimientos, champiñones, guarnición de jitomate, bañados en salsa roja o verde.

Huevos Turcos | \$195
2 huevos pochados, yogurt griego, toque de mantequilla con paprika.

Frutas de la Temporada | \$95
Yoghurt | +\$25 | Granola | +\$41 | Miel | +\$25

Nopal Asado | \$145
Nopal a la plancha, queso panela asado, pimientos rojos y amarillos.

Frittata de Claras | \$165
Claras de huevo, calabaza, jitomate cherry y queso de cabra.
Gratinado al momento.

Avocado Toast | 2pzas | \$160
Huevo pochado ó al gusto | 1pza | +\$45
Salmón ahumado* | 45gr | +\$130

Huevos

Huevos Cocotte Poblana | \$225
2 huevos pochados, rajas poblanas con crema, elote, queso mozzarella y crotones de pan, servido en cocotte de hierro forjado.

Huevos a la Mexicana | \$190
2 huevos servidos con frijoles refritos, chile, jitomate y cebolla.

Huevos al Gusto | \$190
2 huevos estrellados, revueltos, pochados. Acompañado con jamón, chorizo, nopales, tocino, rajas poblanas ó frijoles refritos, salsa verde y roja.

Huevos Benedictinos | \$325
La receta original, 2 huevos pochados sobre muffin, jamón, tocino, bañados con salsa holandesa.

Huevos Rancheros o Divorciados | \$190
2 huevos estrellados con tortilla abajo, salsa roja o verde y frijoles refritos.

Omelette de Rajas Poblanas | \$195
2 huevos servidos con rajas, queso y frijoles refritos.

Omelette de Tres Quesos | \$240
2 huevos con mozzarella, gouda y queso de cabra, acompañado de papa hash brown.

Salsa Verde | +\$25

Salsa Roja | +\$25

Mexicano

Enchiladas Verdes | 4pzas | \$235
Salsa verde, pollo, aguacate, queso, crema, cilantro, cebolla.

Enfrijoladas rellenas de Huevo | 4pzas | \$225
Rellenas con huevo a la mexicana, tortillas hechas a mano, crema, queso, chorizo y frijoles peruanos.

Menudo | \$245
Panza, libro y pata de res, guarnición de cebolla, oregano, limón y tortillas hechas a mano.

Quesadilla de Maíz | \$70
Guisado adicional | 4ogr | +\$45
Rajas poblanas, frijoles, chicharrón prensado, nopales, cochinita, champiñones.

Enchiladas Suizas | 4pzas | \$295
Salsa verde y yogurt, rellenas de pollo, tocino frito, gratinadas al momento.

Enmoladas | 4pzas | \$310
Mole de la casa rellenas de pollo, queso panela, crema, ajonjolí y cebolla.

Chilaquiles | \$200
Salsa verde o roja, rajas poblanas, crema, queso panela.
Huevo | 1pza | +\$45 Pollo | 100gr | +\$80 Filete | 80gr | +\$95

Molletes | 6pzas | \$160
Queso crema, frijol, queso gouda y pico de gallo.

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

Sandwiches

Croque Madame | \$290

Clásico sandwich francés de jamón, salsa bechamel, gratinado con queso gouda y coronado con huevo estrellado. Acompañado con papas a la francesa.

Baguette de Pollo & Pesto | \$245

Pan baguette hecho en casa, pechuga de pollo, pesto, queso de cabra, aguacate, jitomate y mayonesa de la casa.

Bagel de Salmón* | \$280

Salmón ahumado, queso crema, guacamole, cebolla encurtida, alcaparra y limón.

Croissant Jamón & Queso | \$190

Queso gouda, jamón, mayonesa de la casa, acompañado de ensalada y jalapeños.

Clásicos Dulces

Acompañamiento de miel de maple, crema batida y frutos rojos.

Pan Francés | \$160

Receta tradicional. | 2pzas

Nutella | +\$35
Tocino | +\$30

Hot Cakes | \$175

Receta tradicional con un toque de queso ricotta y limón amarillo. | 3pzas

Frutos rojos | +\$61
Miel | +\$25

Waffle | \$160

Receta tradicional estilo Belga. | 1pza

Crema batida | +\$25
Frutos rojos adicionales | +\$61

Panaderia

-Hecho en casa-

Panqué de Limón | \$85

El clásico panqué del Este de Francia con toques de limón

Oreja | \$60

Rol de Guayaba | \$90

Masa de hojaldre rellena de mermelada de guayaba hecha en casa y queso crema

Rol de Canela | \$80

Rol de Pasas | \$75

Crema pastelera, pasas marinadas en ron

Chocolatín | \$65

Pithivier | \$80

Relleno de crema almendrada

Croissant | \$60

Café & Bebidas Artesanales

Café Refill

Café tostado Premium 100% Mexicano, Arábica | 300ml | +\$135
Leche entera | 150ml | +\$25
Leche deslactosada | 150ml | +\$25

Café Americano | 210ml | \$60

Espresso

Espresso | 40ml | +\$65
Espresso Doble | 80ml | +\$105

Latte

Latte | 60ml | +\$75
Skinny | Café, leche de almendra, vainilla | 60ml | +\$115

Chai

Frappe | Chai y crema de coco | 400ml | +\$120
Caliente | Leche o agua | 210ml | +\$110

Café Europeo | 210ml | \$90

Café Macchiato | 100ml | \$70

Café Moca | 100ml | \$80

Affogato | \$170

Crema de licor, helado de vainilla y espresso | 40ml

Chocolate

Frío | 210ml | +\$100
Caliente | 210ml | +\$100
Malvaviscos | 210ml | +\$115

Cappuccino | 210ml | \$75

Caramelo | +\$85
Cacao | +\$85
Rumchata | +\$110

Infusiones & Tés

Caliente o Frio
By Tea Forte

Blueberry Merlot | \$130

Una mezcla dulce y frutal de mora azul con un toque de salvia
300ml

Chamomille Citron | \$130

Manzanilla egipcia relajante con un toque de cidra
300ml

Citrus Mint | \$130

Infusión herbal de menta y hierbabuena
300ml

Sencha | \$130

Té verde japonés puro, fresco y vegetal
300ml

White Ginger Pear | \$130

Té blanco, con un toque de pera y jengibre
300ml

English Breakfast | \$130

Té negro clásico de Assam, con cuerpo y aromas completos
300ml

Bombay Chai | \$130

Una mezcla tradicional de especias y aromático té negro hindú
300ml

Jasmine Green por Tea Forte | \$130

Té verde de China con jazmín, ligero y floral
300ml

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.