

FRUTA Y DULCE

Plato de frutas natural
Plato de frutas con yogurt, granola y miel de la casa
Pan dulce de La Flor de Puebla
Churros
Tamal de dulce
Conchas con nata de Chipilo
Orden de nata de Chipilo
Buñuelos con miel de la casa y fruta



HUEVOS

Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).

Con mole
Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, bañados con mole poblano.

Rabo de mestiza
Pochados en caldillo de tomate con rajas poblanas y queso fresco.

☺☺☺ Con longaniza de Tepeaca
Con chile serrano, frijoles de la olla y guacamole.

En cazuela
Con jocoque, carne seca, chile serrano picado, pan árabe y un toque de aceite de oliva.

Chile con huevo de la Sierra Norte
En salsa de chile morita con cecina y frijoles de la olla.

Mural
Fritos sobre papas chips y pipián rojo, verde o adobo.

☺☺☺ Huevos Chiquis
Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, con pipián en polvo, acompañado de frijoles refritos.

Omelette poblano
Con quesillo, rajas poblanas y huitlacoche, acompañado de frijoles de la olla y guacamole.

Omelette ligero
Claros con nopal asado, queso panela y ensalada.

Otros
Con jamón, con salchicha, rancheros o a la mexicana. Acompañados con frijoles refritos o de la olla.
Huevo El Calvario de Tehuacán, Puebla.



MENÚ INFANTIL

Incluye: Jugo o fruta + cereal con leche o bisquet con mermelada de la casa y vaso de leche + huevo con jamón o salchicha.

TRADICIONALES

Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).

Quesadillas de requesón con quelite
4 con frijoles de la olla y rajas toreadas.

Tacos de canasta
6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.

Tortas de tamal / Orden de tamales
3 mini tortas de tamal de cominos con cerdo, mole poblano con pato y salsa verde con pollo.

☺☺☺ Mole de panza
Trozos de panza de res en caldillo picante de jitomate con chiles guajillo y de árbol perfumado con epazote.

Chilaquiles
Prietos de chile pasilla o verdes de chile serrano, con frijoles refritos, aguacate, queso y crema.
Con huevo, con pollo o con cecina

Pellizcadas
3 con chorizo, pollo y cecina.

Enmoladas
Rellenas de pollo, huevo revuelto o queso.

Enfrijoladas
Rellenas de pollo o queso, con un toque de chipotle.

Mole de pápalo de la Tía Asela
Costilla y espinazo de cerdo en salsa verde con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de olla.

Quesadillas de mercado con tlalitos
3 con quesillo, calabacita, champiñón, flor de calabaza y tlalitos, acompañado con frijoles de la olla.



BEBIDAS

Champurrado
Pinole de San Mateo Ozolco, Puebla. Baluarte Slow Food.

Chocolate

Jugos
Naranja, toronja, zanahoria, betabel, combinado, verde (*apio, nopal, piña y naranja*), frutas de temporada.

Café o Tés

Café de olla
Americano regular
Espresso
Espresso cortado
Espresso doble
Cappuccino
Lechero

Té negro english breakfast
Té verde de origen japonés (*Sencha*) saborizado con limón
Guayaba (*con trozos de guayaba y canela*)
Tisana herbal relajante (*mezcla de 5 flores*)
Almendras con canela (*mezcla frutal con canela*)
Tés del mercado (*anis, hierbabuena, manzanilla y limón*)