



## MENÚ



BON APPETIT

COME, VIVE, SONRÍE

# DESAYUNOS

8 A 1 PM

## FRUTAS

MORAS DEL BOSQUE (Combinación de yogurt natural y queso mascarpone, acompañado de fresa, zarzamora, frambuesa, blueberry y nuez de la India con un toque de miel Maple)	\$135
PLATO DE FRUTAS (Selección de frutas de la temporada)	\$80
COCTEL DE FRUTAS (Frutas de temporada con yogurt natural y granola)	\$75
AVENA (Avena cocida endulzada al gusto con frutos del bosque y nuez)	\$100
DEL CARRITO (Pepino, jícama y zanahoria con limón y chile tajín)	\$50
SUPREMAS NARANJA/TORONJA (Supremas frescas cortadas al momento)	\$35

## SUGERENCIAS

CROQUE MADAME (Pan campesino, salsa bechamel, pechuga de pavo, queso manchego y arúgula)	\$195
OMELETTE DE SALMÓN (Relleno de delicioso salmón gravlax (marinación de 7 días), con pimientos y queso crema, bañado con salsa bechamel, acompañado con papas cambray)	\$170
OMELETTE AL TINTO (Relleno con jamón serrano champiñones y queso de cabra, bañado con salsa de vino tinto)	\$170
OMELETTE COTTAGE (Claras de huevo con queso cotagge, jitomate y albahaca, con un toque de yogurt, acompañado con supremas de toronja y naranja)	\$125
OMELETTE NATURALITO (Relleno con los ingredientes de tu preferencia: espinacas, rajas poblanas, champiñones, queso panela y huitlacoche)	\$125
HUEVOS ITALIANOS (Pan campesino tostado, huevos estrellados con salsa italiana, gratinados con parmesano, acompañados de papas cambray)	\$125
CLARAS NATURALITO (Omelette de claras de huevo con jocoque, pimientos asados, aguacate y un toque de aceite de olivo)	\$125
PAN FRANCÉS (Receta elaborada con pan hecho en casa, con mermelada de frutos rojos, crema inglesa y acompañado de frutos del bosque)	\$110
MOLLETES NATURALITOS (Pan chapata hecho en casa, frijoles refritos, queso gouda gratinado y acompañados de pico de gallo)	\$110
MOLLETES MIXTOS (Pan chapata hecho en casa, frijoles refritos, queso gouda gratinado, divididos en cada pieza con jamón de pavo, rajas poblanas, tocino y chorizo de pavo)	\$145
CHILAQUILES (Rojos ó verdes con totopos crujientes crema queso fresco y cebolla morada)	\$110
CHILAQUILES CON POLLO, COCHINITA PIBIL Ó 2 HUEVOS	\$145
CHILAQUILES CON ARRACHERA Ó CECINA	\$175
BURRITO NORTEÑO (Tortilla nortea con frijoles refritos, huevo revuelto, queso amarillo y guarnición de guacamole)	\$140
TORTILLA ESPAÑOLA (Clásica receta española con una combinación de huevo, papa cambray, cebolla morada y tocino)	\$140

## HOT CAKES

HOT CAKES CON NUTELLA CON FRESA Y CHANTILLY (3 piezas acompañadas con nutella, fresa y chantilly)	\$145
HOT CAKES CON JAMON Ó TOCINO (3 piezas acompañadas con jamon ó tocino)	\$130
HOT CAKES CON ARÁNDANO, MAPLE Y PLÁTANO (3 piezas acompañadas con arandano, maple y platano)	\$140
WAFFLES (Acompañados con nuez y frutos rojos con un toque de chantilly)	\$135
BISQUET Ó PAN TOSTADO (Con mermelada hecha en casa y mantequilla)	\$60

## PAN

PIEZA DE PAN DULCE (CHOCOLATIN, CONCHA, ROL DE CANELA, PANQUE DE QUESO, CROISSANT)	\$30
PIEZA DE PAN DULCE DE ESPECIALIDAD (AUX AMANDES, CHOCOLATIN DE ALMENDRA, PETIT DANÉS)	\$50
ROLES (GUAYABA, FRESA, CANELA E HIGO)	
ORDEN DE NATA (90 gr.)	\$50

## HUEVOS

HUEVOS BENEDICTINOS	\$160
(Huevos pochados sobre pan brioche y lomo canadiense, gratinados con salsa holandesa)	
CLARAS CAPRESE	\$125
(3 Claras de huevo revueltas, con queso panela y jitomate asados, sobre germen de alfalfa y toque de pesto de albahaca)	
HUEVOS ESTRELLADOS, REVUELTOS Ó A LA MEXICANA	\$110
(Con jamon ó tocino ó a la mexicana ó champiñón ó espinaca ó queso panela ó queso manchego ó salsa verde)	
HUEVOS CRIOLLOS	\$125
(Revueltos con frijoles, espejo de salsa roja con abanico de aguacate y un chile toreado)	
SANDWICH DE HUEVO	\$110
(Pan de caja hecho en casa, mayonesa hecha en casa, lechuga, jitomate, aguacate, tocino y 2 huevos estrellados)	
HUEVOS CAZUELA	\$125
(Huevos ahogados sobre una cama de champiñones con lechuga y espinaca, bañados con salsa verde ó roja)	
HUEVOS EN SALSA DE FRIJOL	\$125
(Fritos sobre tortilla y pechuga de pavo, bañados con salsa de frijol, crema, queso fresco y abanico de aguacate)	
RANCHEROS NATURALITO	\$125
(Fritos sobre tortilla, frijoles y pechuga de pavo, bañados con salsa ranchera)	
HUEVOS ROTOS	\$140
(Fritos sobre papas, pimientos, chorizo español, coronados con arúgula)	
HUEVOS CHIPOTLE	\$125
(Fritos sobre tortilla y pechuga de pavo, bañados con salsa de chipotle)	
HUEVOS DOÑA	\$145
(Fritos sobre una sincronizada de tortilla de maíz con jamón y queso, bañados con mole almendrado)	
HUEVOS CECI	\$185
(Fritos sobre una cama de cecina y una de nopal asados, bañados en salsa de chipotle, acompañados de un abanico de aguacate, crema y queso fresco)	

## ANTOJITOS

FLAUTAS DE POLLO (3pzas)	\$135
(Rellenas de pollo deshebrado, salteado con cebolla, acompañado con frijoles salsa verde, crema, queso fresco y lechuga)	
SOPECITOS NATURALITO (3pzas)	\$130
(Uno con chicharrón prensado, uno con pollo deshebrado, uno con chorizo de pavo, con frijoles, crema, queso y lechuga)	
PANCITA DE RES	\$110
(La tradicional pancita de res servida con garbanzo)	
POZOLE	\$140
(Tradicional pozole estilo Jalisco, de cerdo ó pollo)	
TORTA DE CHILAQUILES	\$100
(Chapata ahogada con chilaquiles verdes, crema, queso y cebolla)	
CON HUEVO (100 gr.)	\$110
CON POLLO (100 gr.)	\$120
CON CECINA (100 gr.)	\$140
CON ARRACHERA (100 gr.)	\$140
ENCHILADAS DE CHIPOTLE (3pzas)	\$145
(Rellenas de pollo, bañadas con salsa chipotle de casa, crema, queso fresco, cebolla y un abanico de aguacate, acompañadas de arroz blanco)	
ENCHILADAS SUIZAS (3pzas)	\$155
(Rellenas de pollo, bañadas con salsa verde cremada, gratinadas, crema, queso fresco y cebolla, acompañadas de frijoles refritos)	
ENCHILADAS VERDES O ROJAS (3pzas)	\$145
(Rellenas de pollo, bañadas con salsa verde o roja, crema, queso fresco y cebolla, acompañadas de frijoles refritos)	
ENFRIJOLADAS DE COCHINITA (3pzas)	\$175
(Tortilla de maíz rellena de cochinita pibil y queso crema, bañadas con salsa de frijol, crema queso fresco y cebolla encurtida)	
ENFRIJOLADAS NATURALITO (3pzas)	\$145
(Tortilla de maíz rellena de pollo ó queso panela, bañadas con salsa de frijol, crema queso fresco y cebolla encurtida)	
ENMOLADAS (3pzas)	\$160
(Rellenas de pollo, bañadas con mole almendrado, crema, queso fresco, cebolla, acompañadas de arroz blanco)	
GRINGA NATURALITO (150 gr.)	\$195
(Tortilla nortea con arrachera, cebolla caramelizada y guacamole)	
BAGUETTE DE COCHINITA	\$165
(Baguette rellena de cochinita pibil, una delicia)	

## CERVEZAS

## VINO DE MESA

CERVEZA STELLA (350 ml.)	\$68	JARRA DE CLERICOT (1,000 ml.)	\$195
CERVEZA NEGRA MODELO (355 ml.)	\$56	JARRA DE TINTO DE VERANO (1,000 ml.)	\$160
CERVEZA CORONA, CORONA LIGHT, VICTORIA (355 ml.)	\$50	VASO DE TINTO DE VERANO (500 ml.)	\$90
MICHELADA/CUBANA	\$15	JARRA DE SANGRÍA (1,000 ml.)	\$160
CHELADA CON CLAMATO	\$20	VASO DE SANGRÍA (500 ml.)	\$90
		LAMBRUSCO (187 ml.)	\$95

## BEBIDAS

CHOCOMILK (500 ml.)	\$60
CHOCOLATE CALIENTE (330 ml.)	\$58
CHOCOLATE ESPECIAL (330 ml.)	\$65
VASO CON LECHE (330 ml.)	\$40
CAFÉ AMERICANO DE MAQUINA (350 ml.)	\$45
CAFÉ CAPUCHINO (350 ml.)	\$58
CAJETA - ROMPOPE - CHOCOLATE (350 ml.)	\$68
CAFÉ EXPRESSO (60 ml.)	\$39
CAFÉ EXPRESSO DOBLE (60 ml.)	\$55
CAFÉ EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$43
CAFÉ LATTE MATCHA (330 ml.)	\$72
CAFÉ LATTE (350 ml.)	\$58
CAFÉ CHAI LATTE (350 ml.)	\$84
CAFÉ LATTE CARAMEL (330 ml.)	\$72
CAFÉ LATTE PISTACHE (330 ml.)	\$84
CAFÉ LATTE MOCA BLANCO U OSCURO (330 ml.)	\$72
TÉ (330 ml.)	\$55
TÉ DE JENGIBRE (330 ml.)	\$55
TISANA (330 ml.)	\$55
MALTEADA (500 ml.)	\$79
FRAPPE (500 ml.)	\$79
*CON LECHE DESLACTOSADA, ALMENDRA, SOYA, COCO*	+\$11

## LICUADOS

FRESA, MAMEY, PLATANO, PAPAYA, AVENA, GRANOLA, GUAYABA, NUEZ (500 ml.)	\$79
CON YOGURTH NATURAL	+\$15
INGREDIENTE EXTRA	+\$15
CON LECHE DE ALMENDRA, SOYA, COCO, DESLACTOSADA	+\$11

## JUGOS CLÁSICOS

NARANJA, TORONJA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, PAPAYA, GUAYABA, ZAPOTE, MANDARINA EN TEMPORADA (500 ml.)	\$55
VERDE Y FRUTOS ROJOS (500 ml.)	\$65

## JUGOS FUNCIONALES

ANTIGRIPIAL (NARANJA, GUAYABA, PIÑA, LIMÓN Y MIEL) (500 ml.)	\$69
VAMPIRO (BETABEL, ZANAHORIA, NARANJA Y APIO) (500 ml.)	\$69
DIGESTIVO (PAPAYA, LINAZA, NARANJA, NOPAL) (500 ml.)	\$69
ENERGÉTICO (PLÁTANO, GRANOLA, NARANJA, MIEL) (500 ml.)	\$69
REAFIRMANTE (NARANJA, PIÑA, MELÓN, GUAYABA) (500 ml.)	\$69
EMPERADOR (TORONJA, APIO, PEREJIL, PIÑA, NOPAL, LINAZA, JENGIBRE) (500 ml.)	\$69
COLESTEROL (MANZANA, NARANJA, AVENA) (500 ml.)	\$69
ANTIOXIDANTE ( MANZANA, ZANAHORIA) (500 ml.)	\$69
CCC (PIÑA NARANJA, JENGIBRE) (500 ml.)	\$69
RESTAURADOR (TORONJA, BETABEL, PLÁTANO, LINAZA) (500 ml.)	\$69
LOVE (NARANJA, APIO, JENGIBRE, ALBAHACA) (500 ml.)	\$69
NEGRITO ( ZAPOTE, NARANJA) (500 ml.)	\$100
COCO (500 ml.)	\$100

## BEBIDAS REFRESCANTES

AGUA LIMÓN, PIÑA, MELÓN, SANDIA, NARANJA, GUAYABA, HORCHATA, JAMAICA) (500ml.)	\$40
AGUA COMBINADA DE LAS FRUTAS ANTERIORES (500 ml.)	\$45
AGUA FRESA, FRUTOS ROJOS, ALFALFA, ESPECIAL GUAYABA CON ALFALFA Y MENTA (500 ml.)	\$50
AGUA MINERAL GARCÍ CRESPO (650 ml.)	\$69
REFRESCO (355 ml.)	\$40
ARRANCHIATA (355 ml.)	\$55
NARANJADA O LIMONADA (500 ml.)	\$48
GINGER LEMONADE (500 ml.)	\$48



# COMIDAS

## ENTRADAS

<b>QUESO FUNDIDO NATURALITO</b> (Combinación de queso gouda, oaxaca, machego y chistorra)	\$170
<b>TOSTADA DE ATÚN</b> (Finas laminas de atún sellado con pimienta, guacamole, aderezo de chipotle y poro frito)	\$85
<b>TOSTADA DE SALMÓN</b> (Salmón laminado, aguacate, cebolla morada, queso crema con alcaparras, habanero y crujiente de perejil)	\$125
<b>TARTAR DE ATÚN</b> (Frescos cubos de atún marinados en soya de la casa con cebolla morada, cilantro y aceite de ajonjolí servida sobre una cama de quinoa y una de aguacate, salsa de mango y un toque de habanero)	\$230
<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> (Finas láminas de betabel con arúgula, champiñón y queso de cabra bañado con vinagreta de finas hierbas)	\$130
<b>TABLA DE QUESOS</b> (Queso azul, queso brie, queso de cabra natural, queso de cabra cenizo, queso monterrey, perlas de queso crema con ajonjolí, acompañados de jamon serrano y melón)	\$255
<b>EMPANADA ESTILO ARGENTINO</b> (La tradicional estilo argentino de: espinaca ó elote ó carne molida ó jamon ó tocino ó cebolla caramelizada ó dos quesos, todas combinadas con queso gouda y acompañadas de chimichurri)	\$45
<b>QUESO PANELA ASADO</b> (Queso panela y nopal asados sobre salsa de chipotle y un abanico de aguacate)	\$100
<b>NACHOS</b> (Totopos, frijoles refritos, queso americano líquido, crema y pico de gallo)	\$140
<b>TUÉTANOS</b> (4 piezas de tuétano horneado con ajo y finas hierbas)	\$185
<b>TIRADITO DE SALMON</b> (Láminas de salmón fresco con aioli de guajillo, germen de alfalfa, rábano, crujiente de piel de salmón y salsa mexicana con jugo de limón)	\$145
<b>TIRADITO DE ATUN</b> (Láminas de atún fresco con aceite de olivo, salsa verde de molcajete cruda, aguacate y sal negra)	\$145
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> (Clásica receta española con una combinación de huevo, papa cambray, cebolla morada y tocino)	\$140
<b>ALITAS 8/16 PZAS.</b> (Alitas de pollo, sabores a elegir, BBQ, mango habanero, chipotle, 3 chiles)	\$130/\$255

## SOPAS

<b>SOPA DE LENTEJAS</b> (Lentejas salteadas en tocino, jitomate cherry y gotas de olivo)	\$60
<b>SOPA DE HONGOS</b> (La tradicional con epazote y un toque de picante)	\$70
<b>CREMA DE FRIJOL</b> (Acompañada con juliana de tortilla frita, crema y aguacate)	\$60
<b>CONSOME DE POLLO</b> (Con verdura, arroz, garbanzo y pollo deshebrado)	\$70
<b>SOPA DE TORTILLA</b> (Receta de la casa con crema, queso, chicharrón, aguacate y chile pasilla)	\$85
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b> (Tradicionales frijoles negros con hoja santa)	\$60
<b>ARROZ</b> (Arroz blanco con acompañamiento a escoger (plátano, huevo, frijoles de la olla)	\$40

## TACOS

(3 PZAS/ 150 GR.)

<b>TACOS DE CHISTORRA CON QUESO</b> (Chistorra asada en tortillas de harina acompañados de frijoles refritos y guacamole)	\$175
<b>TACOS DE COCHINITA PIBIL</b> (Envueltos en hoja de platano, acompañados con salsa de habanero y cebollitas curtidas)	\$150
<b>TACOS POLLO</b> (Pollo deshebrado con aguacate, acompañados de frijoles refritos)	\$120
<b>TACOS DE CECINA</b> (Finas láminas de cecina con nopal y cebollita cambray, acompañados de guacamole y crema)	\$199
<b>TACOS DE ARRACHERA</b> (Arrachera a la plancha, frijoles refritos, acompañados de guacamole)	\$195

## ENSALADAS

<b>BALANCE</b> (mix de lechugas, fresas marinadas en balsámico dulce con queso de cabra cenizo, crocante de tocino y nuez trozada)	\$135
<b>CAPRESSE DE LA CASA</b> (Mozzarella fresca importada, jitomate bola, reducción de balsámico dulce, hojas de albahaca y aceite de oliva)	\$190
<b>NORDICA</b> (Espinacas, salmón a la plancha, pepino, jitomate y cacahuete, con aderezo de miel y soya)	\$185
<b>NATURALITO</b> (Mix de lechugas, cubos de pollo y queso manchego, jitomate, aguacate y cebolla, con aderezo de mostaza dijon y miel)	\$145
<b>MEDITERRÁNEA DE QUINOA</b> (Quinoa cocida y salteada con calabaza, berenjena y pimientos asados con vinagreta de finas hierbas)	\$95
<b>POLLO CRISPY</b> (Mix de lechugas, cubos de pollo crispy y queso manchego, jitomate cherry, con aderezo de mostaza dijon y miel)	\$135
<b>GRIEGA</b> (Pepinos, jitomate, pimientos verdes, aceitunas kalamata, cebolla morada, queso feta y aceite de oliva)	\$125
<b>ATÚN</b> (Mix de lechugas, atún con mayonesa, elote y chícharos con jitomate y aguacate)	\$135

<b>TACOS DE BISTEC</b> (Bistec a la parrilla con cebolla caramelizada y chorizo de pavo, acompañados de guacamole y frijoles refritos)	\$165
<b>TACOS TORO</b> (Para los villamelones del taco, combinación de cecina, chistorra y chicharron, revueltos con salsa de 3 chiles y chile costeño picado)	\$170

## FUERTES

<b>FAJITAS DE POLLO (150 gr.)</b> (Fajitas de pollo asadas con cebolla, champiñones, pimientos, acompañadas de frijoles refritos y arroz blanco)	\$160
<b>FAJITAS DE POLLO ENCEBOLLADAS AL GRATIN (150 gr.)</b> (Pollo en fajitas asada con cebolla caramelizada y gratinadas con queso manchego acompañadas de frijoles refritos y arroz blanco)	\$150
<b>POLLO EN SALSA VERDE (150 gr.)</b> (Puntas de pollo y nopales en salsa verde, acompañadas de frijoles refritos y arroz blanco.)	\$150
<b>PUNTAS DE POLLO Ó RES AL CHIPOTLE (150 gr.)</b> (Puntas de pollo o res y papa cambray, en salsa de chipotle con crema, acompañados con arroz y frijoles de la olla)	\$160
<b>POLLO CON MOLE (250 gr.)</b> (Pechuga de pollo bañada con mole almendrado acompañado de arroz blanco)	\$205
<b>PECHUGA A LA PLANCHA (200 gr.)</b> (Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de arroz y ensalda mixta ó verduras a la parrilla ó frijoles de la olla.)	\$145
<b>MILANESA DE POLLO O RES (150 gr.)</b> (Bistec ó Pechuga empanizada acompañada de frijoles refritos y papas a la francesa ó guacamole ó ensalada mixta)	\$175
<b>MILANESA NAPOLITANA (150 gr.)</b> (Pechuga de pollo empanizada, bañada con salsa napolitana y gratinada con queso gouda y guarnición de papas a la francesa)	\$185
<b>ARRACHERA A LA PARRILLA (200 gr.)</b> (Arrachera a la parrilla acompañada con guacamole y frijoles de la olla)	\$240
<b>TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA (150 gr.)</b> (Arrachera a la parrilla, acompañada de dobladitas de mole y frijoles de la olla)	\$210
<b>ALAMBRE DE ARRACHERA (200 gr.)</b> (Fajitas de arrachera, tocino, champiñones, pimientos, cebolla.)	\$265
<b>SALMÓN AL LIMÓN (200 gr.)</b> (Salmón a la plancha con costra de finas hierbas, bañado con salsa de limon, sobre guarnición de vegetales)	\$320
<b>SALMÓN A LA PARRILLA (200 gr.)</b> (Salmón a la parrilla acompañado con ensalada de quinoa, lechuga y aguacate)	\$280
<b>STEAK DE ATÚN AL PISTACHE (200 gr.)</b> (A la plancha con una costra de pistache, con salsa de mango al gengibre, acompañado de ensalada mixta y crujiente de camote)	\$320
<b>ATÚN A LA PARRILLA (200 gr.)</b> (Atún a la parrilla acompañado de ensalada de quinoa, lechuga y aguacate)	\$240
<b>ENCHILADAS DE LECHUGA</b> (Lechugas largas rellenas de queso panela asado, bañadas de una salsa de chipotle y un abanico de aguacate y yogurt)	\$130
<b>ALBÓNDIGAS (170 gr.)</b> (Las tradicionales albondigas en salsa de chipotle con menta, acompañadas de arroz y frijoles de la olla.)	\$135
<b>CECINA CON CHILAQUILES (200 gr.)</b> (Cecina a la plancha acompañada con chilaquiles rojos, crema y frijoles refritos)	\$240
<b>LASAÑA DE CARNE</b> (La tradicional a la boloñesa con gratín de queso gouda)	\$140
<b>CARNE ASADA (200 gr.)</b> (Bistec a la parrilla acompañado de papas con cebolla y frijoles de la olla)	\$155
<b>FAJITAS DE RES A LA MEXICANA (150 gr.)</b> (Fajitas de res salteadas con pico de gallo y salsa roja, acompañadas con arroz y frijoles refritos)	\$145
<b>RIB EYE (200 gr.)</b> (Rib eye angus montado con hueso de tuétano acompañado de nopales y cebollitas cambray asadas y chiles toreados (puedes convertirlo en tacos)	\$390
<b>PARRILLADA FAMILIAR (4 personas) (1,000 gr.)</b> (Rib eye angus, arrachera, cecina, pollo, chistorra, acompañada de chiles toreados)	\$900

## HAMBURGUESAS

<b>HAMBURGUESA DE ATÚN (200 gr.)</b> (Atún a la plancha con arugula, jitomate, cebolla cambray, poro frito y reducción de balsámico)	\$295
<b>HAMBURGUESA DE QUINOA</b> (Quinoa cocida cocinada con jengibre, huevo y avena, espinacas, jitomate bola y germen de alfalfa, bañada con aderezo de yogurt al eneldo)	\$155
<b>HAMBURGUESA NATURALITO (150 gr.)</b> (Carne molida de res marinada a la parrilla con queso brie gratinado, arúgula y cebollas caramelizadas al vino tinto.)	\$239
<b>HAMBURGUESA ORIGINAL (150 gr.)</b> (Carne molida de res (receta de la casa) a la parrilla, lechuga, jitomate bola, queso amarillo y reducción de res con champiñones)	\$145
<b>HAMBURGUESA JACK (150 gr.)</b> (Carne molida de res (receta de la casa) a la parrilla, queso Monterrey jack, crocante de cebolla a la cerveza, tocino y aderezo BBQ.)	\$198

## PIZZAS

<b>PIZZA CORAZÓN</b> (Corazón de alcachofa, jitomate, queso manchego y berenjena)	\$140
<b>PIZZA 5 QUESOS</b> (Queso gouda, manchego, azul, cabra cenizo y parmesano)	\$160
<b>PIZZA DE JAMÓN SERRANO</b> (Jamón serrano, queso parmesano, queso de cabra, arúgula, aceite de olivo)	\$160
<b>PIZZA SALAMI NEGRO</b> (Queso manchego, salami, aceituna negra y pimienta roja)	\$140
<b>PIZZA JAMÓN SERRANO E HIGO</b> (Jamón serrano, queso crema, mermelada de higo, cebolla, aceite de olivo, crema lyncott)	\$210
<b>PIZZA MARGARITA</b> (Queso manchego, queso gouda, jitomate y albahaca)	\$130

\*ELIJE LA GUARNICION DE TU PREFERENCIA, ENSALADA DE LA CASA Ó PAPAS A LA FRANCESA Ó CHIPS DE PLATANO Ó CAMOTE Ó BETABEL Ó

## SANDIWCHES

\*ELIJE LA GUARNICION DE TU PREFERENCIA, ENSALADA DE LA CASA Ó PAPAS A LA FRANCESA Ó CHIPS DE PLATANO Ó CAMOTE Ó BETABEL Ó JICAMA\*

PAVO PANELA	\$135
(Pan de 5 granos, pechuga de pavo, queso panela, germen de alfalfa, manzana verde y aderezo de mostaza dijon y miel)	
TUNAMELT	\$150
(Pan de caja, atún con mayonesa, elote, chicharo, aguacate y jitomate)	
MEDITERRÁNEO	\$100
(Pan de caja, berenjenas, calabazas, pimiento rojo salteados, pesto y queso de cabra)	
D'ARTAGNAN	\$230
(Pan campesino, arrachera, reducción de queso azul y cebollas caramelizadas)	
LOUISIANA	\$130
(Pan campesino, pechuga de pollo empanizado, crema y salsa cajún)	
VIKINGO	\$195
(Pan de caja, salmón gravlax (marinación de 7 días), queso crema, pepino y alcaparras)	
CAPRESSE NATURALITO	\$175
(Pan campesino, mozzarella fresco, jitomate bola y pesto)	
PEPITO DE ARRACHERA	\$225
(Baguette, fajitas de arrachera, frijoles refritos, queso gouda y guacamole)	
MONTAÑEZ	\$115
(Pan de caja, queso panela, champiñones, germen de alfalfa, aguacate y mostaza antigua)	
CABRA BLANCO SERRANO	\$220
(Baguette, jamón serrano, queso de cabra blanco, higo, tomate deshidratado, arúgula y aceite de oliva)	
CLUB SANDWICH	\$245
(Pan de caja, pollo, tocino, pechuga de pavo, queso amarillo, lechuga y jitomate)	

## TORTAS

TORTA DE MILANESA DE RES	\$125
TORTA DE PIERNA	\$95
TORTA DE QUESOS	\$100
TORTA DE JAMÓN Y TOCINO	\$95
TORTA DE CHISTORRA	\$120
TORTA DE SALAMI	\$110
TORTA DE POLLO	\$110
TORTA CUBANA	\$140
TORTA HAWAIANA	\$95

## POSTRES

BROWNIE CON UNA BOLA DE HELADO	\$90
PASTEL 3 LECHE	\$78
PASTEL CHOCOLATE	\$95
PASTEL DE DULCE DE LECHE CON 3 LECHE	\$78
PASTEL DE ELOTE CON UNA BOLA DE HELADO	\$90
CHEESECAKE DE NUTELLA	\$95
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$95
TARTA DE HIGO	\$78
TARTA DE FRUTOS ROJOS	\$110
GELATINA DE YOGURT	\$69
GELATINA DE DULCE DE LECHE	\$69
HELADO DOBLE	\$70
MORAS DEL BOSQUE (ESPECILIDAD DE LA CASA)	\$135



# Na



# lito



BON APPETIT

COME, VIVE, SONRÍE



AVENIDA DESIERTO DE LOS LEONES No. 5445  
COL. ALCANTARILLA TEL. 68 40 47 43  
[WWW.NATURALITO.MX](http://WWW.NATURALITO.MX)