



MENÚ

BON APPETIT
COME, VIVE, SONRÍE

DESAYUNOS

8 A 1 PM



FRUTAS

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

SUGERENCIAS

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

HOT CAKES

PAN

HOT CAKES CON NUTELLA CON FRESA Y CHANTILLY	\$145	PIEZA DE PAN DULCE (CHOCOLATIN, CONCHA, ROL DE CANELA, PANQUE DE QUESO, CROISSANT)	\$30
(3 piezas acompañadas con nutella, fresa y chantilly)	\$130	PIEZA DE PAN DULCE DE ESPECIALIDAD (AUX AMANDES, CHOCOLATIN DE ALMENDRA, PETIT DANÉS)	\$50
HOT CAKES CON JAMON Ó TOCINO	\$140	ROLES (GUAYABA, FRESCA, CANELA E HIGO)	
(3 piezas acompañadas con jamón ó tocino)		ORDEN DE NATA (90 gr.)	\$50
HOT CAKES CON ARÁNDANO, MAPLE Y PLÁTANO	\$135		
(3 piezas acompañadas con arandano, maple y platano)			
WAFFLES	\$60		
(Acompañados con nuez y frutos rojos con un toque de chantilly)			
BISQUET Ó PAN TOSTADO			
(Con mermelada hecha en casa y mantequilla)			

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, REVUELTO 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 acremada, 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 norteña 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

JUGOS CLÁSICOS		
CHOCOMILK (500 ml.)	\$60	
CHOCOLATE CALIENTE (330 ml.)	\$58	NARANJA, TORONJA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, PAPAYA, GUAYABA, ZAPOTE, MANDARINA EN TEMPORADA (500 ml.) \$55
CHOCOLATE ESPECIAL (330 ml.)	\$65	
VASO CON LECHE (330 ml.)	\$40	VERDE Y FRUTOS ROJOS (500 ml.) \$65
CAFÉ AMERICANO DE MAQUINA (350 ml.)	\$45	
CAFÉ CAPUCHINO (350 ml.)	\$58	
CAJETA - ROMPOPE - CHOCOLATE (350 ml.)	\$68	ANTIGRIPAL (NARANJA, GUAYABA, PIÑA, LIMÓN Y MIEL) (500 ml.) \$69
CAFÉ EXPRESSO (60 ml.)	\$39	VAMPIRO (BETABEL, ZANAHORIA, NARANJA Y APIO) (500 ml.) \$69
CAFÉ EXPRESSO DOBLE (60 ml.)	\$55	DIGESTIVO (PAPAYA, LINAZA, NARANJA, NOPAL) (500 ml.) \$69
CAFÉ EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$43	
CAFÉ LATTE MATCHA (330 ml.)	\$72	ENERGÉTICO (PLÁTANO, GRANOLA, NARANJA, MIEL) (500 ml.) \$69
CAFÉ LATTE (350 ml.)	\$58	
CAFÉ CHAI LATTE (350 ml.)	\$84	REAFIRMANTE (NARANJA, PIÑA, MELÓN, GUAYABA) (500 ml.) \$69
CAFÉ LATTE CARAMEL (330 ml.)	\$72	EMPERADOR (TORONJA, APIO, PEREJIL, PIÑA, NOPAL, LINAZA, JENGIBRE (500 ml.) \$69
CAFÉ LATTE PISTACHE (330 ml.)	\$84	
CAFÉ LATTE MOCA BLANCO U OSCURO (330 ml.)	\$72	COLESTEROL (MANZANA, NARANJA, AVENA) (500 ml.) \$69
TÉ (330 ml.)	\$55	
TÉ DE JENGIBRE (330 ml.)	\$55	ANTIOXIDANTE (MANZANA, ZANAHORIA) (500 ml.) \$69
TISANA (330 ml.)	\$55	CCC (PIÑA NARANJA, JENGIBRE) (500 ml.) \$69
MALTEADA (500 ml.)	\$79	RESTAURADOR (TORONJA, BETABEL, PLÁTANO, LINAZA) (500 ml.) \$69
FRAPPE (500 ml.)	\$79	LOVE (NARANJA, APIO, JENGIBRE, ALBAHACA) (500 ml.) \$69
CON LECHE DESLACTOSADA, ALMENDRA, SOYA, COCO	+\$11	NEGRITO (ZAPOTE, NARANJA) (500 ml.) \$100 COCO (500 ml.) \$100

LICUADOS

BEBIDAS REFRESCANTES		
FRESA, MAMEY, PLATANO, PAPAYA, AVENA, GRANOLA, GUAYABA, NUEZ (500 ml.)	\$79	AGUA LIMÓN, PIÑA, MELÓN, SANDIA, NARANJA, GUAYABA, HORCHATA, JAMAICA) (500ml.) \$40
CON YOGURTH NATURAL	+\$15	AGUA COMBINADA DE LAS FRUTAS ANTERIORES (500 ml.) \$45
INGREDIENTE EXTRA	+\$15	AGUA FRESA, FRUTOS ROJOS, ALFALFA, ESPECIAL GUAYABA CON ALFALFA Y MENTA (500 ml.) \$50
CON LECHE DE ALMENDRA, SOYA, COCO, DESLACTOSADA	+\$11	AGUA MINERAL GARNI 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

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

SOPAS

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

ENSALADAS

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

TACOS

(3 PZAS/ 150 GR.)

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

TACOS DE BISTEC

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

FUERTES

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

HAMBURGUESAS

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

PIZZAS

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

*ELIJE LA GUARNICIÓN DE TU PREFERENCIA, ENSALADA DE LA CASA Ó
PAPAS A LA FRANCESITA Ó CHIPS DE PLATANO Ó CAMOTE Ó BETABEL Ó

SANDWICHES

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

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

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