



Cosecha

COCINA DE ORIGEN

MENÚ



DESAYUNOS



Todos nuestros desayunos incluyen: Jugo del Día (110ml), Copa de Fruta de temporada (120gr), Café Americano o Té, una pieza de pan dulce.

WAFFLES DE TARO.

Servidos con una bola de helado y frutos del bosque.

\$130



WAFFLES DE TARO

PAN FRANCES

Pan rebozado en huevo y dorado con mantequilla.

Se sirven con frutos rojos, helado y maple.

\$130



PAN FRANCÉS



DESAYUNOS



Todos nuestros desayunos incluyen: Jugo del Día (110ml), Copa de Fruta de temporada (120gr), Café Americano o Té, una pieza de pan dulce.

PANEIA LIGERA

Queso panela y nopal asado bañado con salsa roja o verde.
Se acompaña con frijoles refritos.

\$180



TOSTA DE AGUACATE

Pan artesanal con cremoso de aguacate, trucha salmonada, jitomate cherry y coronamos con ensalada de arugula.

\$250

Con Huevo estrellado o revuelto (2 pzas) \$190



BAGEL COSECHA

Pan artesanal, manzana a la parrilla, jamón york, queso chihuahua asado, espinacas, chipotle caramelizado, acompañados de ensalada de la casa o gajos de papa.

\$250

TOSTA DE AGUACATE



BAGEL COSECHA



DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos incluyen: Jugo del Día (110ml), Copa de Fruta de temporada (120gr), Café Americano o Té, una pieza de pan dulce.

OMELETTE DE LA HORTALIZA

Elaborado con huevo de granja, espinacas, champiñones y queso Panela, acompañado de nuestra ensalada de arugula.

\$190

Pídelo solo con claras +\$20

OMELETTE SALMONADO

Tortilla de huevo rellena de trucha salmonada con queso de cabra acompañado de ensalada mixta fresca.

\$250

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos o estrellados a su elección: con jamón de pavo, tocino ahumado, salsa mexicana o chorizo especial, se acompañan con frijoles refritos y tortillas de maíz.

\$190

LOS DIVORCIADOS

Dos huevos de granja estrellados, salsa verde y roja tatemada, acompañados de frijoles refritos, queso panela y cebolla frita.

\$190

LOS APORREADOS

Huevo revuelto con cecina de res en salsa roja, acompañado de frijoles refritos.

\$250

CHILAQUILES

Totopo bañado en salsa de tu elección, servidos con crema, cubitos de queso panela, aguacate y cebolla morada.

Salsa verde al cilantro y Morita.

Con Arrachera de Cerdo (120gr) \$250

Con Cecina (90 gr) \$250

Chorizo Amendrado (90 gr) \$220

Con Pollo (90 gr) \$220

Con Huevo (2 pza) \$190



CHILAQUILES

Cösecha
COCINA DE ORIGEN

PASTELITO DE TAMAL ARTESANAL
Relleno de pollo con rajas y queso, bañado en mole poblano de la abuela, crema y queso.

\$250

ENCHILADAS PIBIL

Rellenas de cochinita yucateca y frijoles.
Coronadas con cebolla curtida, en espejo de salsa verde y Xnipec.

\$250

ENCHILADAS REGIAS

Rellenas de arrachera de cerdo y bañadas de salsa morita. Se sirven con crema y queso, aguacate y cebollitas curtidas.

\$250



LOS DIVORCIADOS



COMIDAS

SOPAS

FIDEO SECO A LOS 3 CHILES

Servido con cebollas curtidas, crema, queso, aguacate y chicharrón.
\$80

SOPA DE TORTILLA

Caldillo de jitomate al epazote, servido con tiras de tortilla, aguacate, panela, crema y chile.
\$90

CREMA DE CHICHARRON

Delicada crema de jitomate, chicharrón y aromatizado al epazote.
\$80

CREMA CONDE

Crema de frijol, Servida con tortilla frita y salsa macha.
\$80



ENSALADAS

ENSALADA MORADITA

Mezcla de espinacas y betabel mezclado con nueces, tocino y queso de cabra con reducción de balsámico.
\$150

ENSALADA DE LA COSECHA

Mix de lechugas, lajas de manzana, fresa y topping de la casa. Con aderezo de miel y mostaza.
\$120



PLATOS FUERTES

ENMOIADAS DE LA ABUELA

Tradicionales rellenas de pollo y bañadas con nuestro delicioso mole de la abuela.
Se acompañan con crema, queso y cebolla curtida.

\$230

POLLO MARINADO AL YOGURTH

Se acompaña con ensalada mixta fresca y topping de la casa.

\$180

MILANESA DE POLLO

¡El secreto está en el empanizado! Acompañada con ensalada de arúgula, aguacate y aderezo casero de mostaza a la antigua.

\$210

PIATO MAYA

Tienes que probar nuestra cochinita yucateca. Se acompaña con tortillas de maíz y arroz.

\$250

ARRACHERA MARINADA A LA PARRILIA

Arrachera de cerdo acompañada de ensalada de elotitos y vinagreta al cilantro.

\$200

PESCADO A LA TALIA

Filete de pescado, con el aderezo tradicional a la Talla.

Se acompaña con arroz, y ensalada.

\$250

ESPAGUETTI CON CAMARONES

Pasta en salsa cremosa de chipotle y espinacas servido con camarones.

\$210

DE NUESTRA BARRA

BARRA CALIENTE

Café Americano \$45

Refill +\$15

Expresso \$45

Expresso Doble \$80

Café Capuccino \$55

Café Latte \$60

Matcha Latte \$65

Chai Latte \$65

Taro Latte \$65

Tisana frutal \$55

Tisana herbal \$55

Té \$40

Chocolate Mexicano especiado \$60

Vaso de leche \$30

Shot de leche +\$10

Shot de Leche Vegetal +\$15

Cambia tu bebida a leche vegetal
por \$15+

BATIDOS

TENTACION

Manzana, avena, miel.
\$65

DEL BOSQUE

Frutos rojos, yogurth
griego y un toque de
miel \$70

COSECHA

Mantequilla de cacahuete,
plátano y crema de coco \$70

Agrega leche de almendra por
+\$15

BARRA FRIA

Chocolate frío \$65

Sodas Italianas frutal \$60

FRAPPES

Café \$75

Moka \$75

Chocolate \$75

Chocolate Blanco \$75

Matcha \$75

Chai \$75

Taro \$75

REFRESCANTES

Naranjada o Limonada Natural \$45

Naranjada o Limonada Mineral \$50

Botella de agua 500ml \$25

Agua Mineral \$40

Coca Cola \$45

Coca light \$45

JUGOS

VERDE

Nopal, piña, apio, perejil,
jugo de naranja.
\$45

JUGO DE NARANJA
\$45

JUGO DEL DIA
\$40

NUESTROS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS
Y YA INCLUYEN EL 16% DE IVA



Cosecha

COCINA DE ORIGEN



**Martes a Sábado de 9 am a 5 pm.
Domingo de 9 am a 1pm.**

**Plaza Los Castaños Av. De los Castaños 801. Local 22.
Residencial El Castaño. Col. Agrícola Lázaro Cárdenas.
Metepéc. Edo Mex.**



722 396 98 79



Cosecha Cocina de Origen



@cosecha.metepec



cosechaatencion@gmail.com

NUESTROS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS Y YA INCLUYEN EL 16% DE IVA