

—*Terraza*—
GOURMET

Terraza Gourmet

Frutas y Jugos

<u>JUGO DE NARANJA</u>	\$48.00
<u>JUGO VERDE</u>	\$55.00
Naranja, piña, apio y perejil	
<u>ANTIGRI PAL</u>	\$55.00
Naranja, zanahoria, cúrcuma y jengibre.	
<u>HONOLULU</u>	\$55.00
Naranja, piña y fresa.	
<u>LICUADO DE FRUTOS ROJOS</u>	\$65.00
Leche. Mezcla de frutos rojos, chia, plátano , açai y toque de canela y miel	
<u>ENSALADA DE FRUTAS</u>	\$110.00
Piña. melón, papaya, plátano, yogurt, granola y miel.	

Panadería Artesanal

OREJA	\$30.00
MUFFIN	\$40.00
CROISSANT DE ALMENDRA	\$35.00
NIDO DE GUAYABA	\$35.00
ROLL DE BLUEBERRY	\$35.00
CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE	\$28.00
CHOCOLATIN	\$35.00
TRENZA DE ATE CON QUESO CREMA	\$35.00
CROISSANT CON HIGO	\$35.00
ROLL DE CANELA	\$30.00
ALMENDRIN	\$35.00
BISQUET DE CANELA	\$25.00
BISQUET CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	\$55.00
HOT CAKES	\$140.00
(naturales, con jamón ó tocino) mantequilla y miel de maple	
HOT CAKES SUPREMOS	\$190.00
3 piezas de hot cakes con jamón, tocino, salchicha de pavo y huevo estrellado, acompañados de miel de maple, mantequilla y mermelada de frutos rojos.	

***Todos nuestros desayunos incluyen café refil, fruta y jugo de naranja.**

Frutas y Jugos Panadería Artesanal

Terraza Gourmet

De la granja

DÚO BENEDICTINOS	\$230.00
Huevos pochados sobre brioche mantequilloso y jamón serrano, bañados en salsa holandesa acompañados de ensalada con jitomate deshidratado y espárragos a la mantequilla	
OPEN SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO O JAMÓN SERRANO	\$200.00
Tosta de hogaza con queso crema y alcaparras, la proteína de su elección, reducción de balsámico y bombones de aguacate, acompañado con ensalada y requesón.	
AVOCADO TOAST	\$170.00
Huevo pochado sobre tosta de hogaza, laminada con aguacate, arugula y parmesano.	
HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO	\$160.00
A elegir 1 preparación: mexicana, jamón, chorizo o tocino.	
HUEVOS NORTEÑOS	\$180.00
Huevos revueltos preparados con machaca, salsa mexicana y salsa roja, acompañados de tortillas de harina.	
DIVORCIADOS	\$170.00
2 huevos estrellados sobre tortilla frita con frijoles refritos, bañados en salsa roja y salsa verde.	
RANCHEROS	\$160.00
2 huevos estrellados sobre tortilla frita con frijoles refritos, bañados en salsa roja.	
MOTULEÑOS	\$170.00
2 huevos estrellados sobre tortilla frita, bañados en salsa roja, coronados con zanahoria, chicharo, plátano macho y gratinados con queso manchego.	
HUEVOS ESCONDIDOS	\$190.00
Huevos servidos sobre tortilla con frijoles refritos, escondidos en una salsa roja tatemada y martajada, con queso fresco y cilantro aromático	
LIBANESES	\$170.00
2 huevos estrellados cocinados a la cazuela con aceite de romero, za'atar, jocoque y un toque de chile serrano.	
OMELETTE DE SALMÓN	\$190.00
Relleno de salmón a la plancha y queso de cabra.	
OMELETTE PRIMAVERA	\$170.00
Tortilla de huevo rellena de vegetales, queso de cabra y ensalada mixta	
OMELETTE POBLANO	\$180.00
Tortilla de huevo rellena de flor de calabaza, rajas poblanas, queso panela y salsa cremosa de chile poblano.	

De la granja

Terraza Gourmet

Chilaquiles

CHILAQUILES VERDES O ROJOS CON LA OPCIÓN DE SU ELECCIÓN:

Pollo	\$190.00
Huevo estrellado	\$190.00
Cecina de yecapixtla	\$210.00
Costilla de roast beef	\$210.00

MOLAQUILES \$210.00

Chilaquiles preparados con nuestro famoso mole poblano, servidos con pollo o huevo estrellado.

CHILAQUILES CON COCHINITA PIBIL \$210.00

Chilaquiles con salsa roja pibil, servidos con cochinita pibil, salsa xnipec y frijoles de la olla.

Enchiladas

ENCHILADAS VERDES O ROJAS \$170.00

Rellenas de pollo y bañadas en la salsa de su elección

ENCHILADAS SUIZAS \$180.00

Rellenas de pollo y bañadas en salsa verde cremosa, gratinadas con queso manchego.

ENMOLADAS \$170.00

Rellenas de pollo y bañadas con nuestro famoso mole poblano y ajonjolí tostado.

Nota: todas nuestras enchiladas son de tres piezas.

DESAYUNO INFANTIL \$150.00

·Jugo de naranja o leche con chocolate

·Fruta de temporada

·hotcakes acompañados de huevo revuelto con Jamón, miel de maple, mantequilla y mermelada.

Extras

AGUACATE	\$30.00
CHORIZO	\$25.00
QUESO PANELA	\$30.00
HUEVO	\$20.00

Chilaquiles

Enchiladas

Terraza Gourmet

Especialidades Terraza Gourmet

CAZUELA GRATIN \$210.00

3 niveles de autentico sabor, tortilla frita, frijoles maneados con chorizo, rajas a la poblana y huevos rancheros gratinados.

BURRITO TERRAZA \$210.00

tortilla de harina, frijoles refritos, 120 gramos de arrachera, lechuga, jitomate, queso y aguacate.

SALMON BAGEL \$210.00

Pan horneado en casa, preparado con queso crema y alcaparras, salmón ahumado, reducción de balsámico, arugula, vegetales y aderezo de mostaza antigua. Acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

JAMÓN SERRANO BAGEL \$190.00

Pan horneado en casa, preparado con queso crema y alcaparras, jamón serrano, reducción de balsámico, arugula, vegetales y aderezo de mostaza antigua. Acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS \$190.00

rellenas de pollo o huevo revuelto, con salsa de frijol, queso Cotija, aguacate y chorizo.

TORTA ATLIXQUENSE \$180.00

Mayonesa, frijoles refritos, cecina, quesillo y aguacate

CROISSANT DE JAMÓN SERRANO \$170.00

Jamón serrano, queso suizo, huevo estrellado y queso gouda, acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

CROISSANT DE JAMÓN YORK \$160.00

Jamón york, queso suizo y queso gouda, acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta

Especialidades Terraza Gourmet

Terraza Gourmet

Especialidades Terraza Gourmet

CLUB SÁNDWICH

\$170.00

Pan de caja artesanal, jamón, tocino, pollo deshebrado y queso gouda, acompañado de papas a la francesa o ensalada mixta.

MOLLETES ARTESANALES AL GUSTO

\$140.00

Naturales, jamón, tocino o chorizo. Acompañados de salsa pico de gallo.

DESAYUNO TERRAZA

\$210.00

Cecina de yecapixtla, chorizo guisado, memelitas bañadas en salsa verde y aguacate.

FLAUTAS DE CHAMORRO

\$170.00

Rellenas de chamorro confitado, crema, queso y aguacate

CANELONES DE COCHINITA PIBIL

\$220.00

Canelones rellenos con Nuestra emblemática cochinita pibil, servidos sobre espejo de salsa de queso de bola y queso crema, gratinados y coronados con salsa xnipec.

APORREADILLO

\$190.00

Un clásico de la cocina mexicana, cecina, huevo revuelto, salsa roja y notas de cilantro fresco. Acompañado de frijoles refritos y queso fresco.

HUARACHE DE NOPAL

\$180.00

Nopal asado con pollo o cecina; servido con frijoles refritos, hortalizas, crema, queso cotija, aguacate, pepitas y ajonjolí

Especialidades Terraza Gourmet

Terraza Gourmet

Especialidad de la Casa

CHOCOLATE BLANCO	\$70.00
MATCHA LATTE	\$60.00
Té verde con leche	
CHAI	\$60.00
CHOCOLATE A LA FRANCESA	\$60.00
CHOCOLATE A LA MEXICANA	\$60.00
MOKA CALIENTE	\$60.00
TISANAS	\$40.00
INFUSIONES	\$35.00

Bebidas Calientes

AMERICANO	\$45.00
EXPRESSO	\$45.00
opcion cortado	
CILATO	\$60.00
Expresso acompañado de crema batida y granos de café	
MEXICANO	\$60.00
Expresso con licor de café acompañado con crema batida.	
LATTE	\$55.00
IRLANDÉS	\$90.00
Whisky irlandés, café y nata montada	
CARAJILLO	\$130.00

Capuchinos

NATURAL	\$55.00
opción frio	
CAPUCHINO SABOR	\$60.00
cajeta, chocolate ó rompopo	
CAPUCHINO LICOR	\$60.00
kalhua- amaretto	
CAPUCHINO BAILEYS	\$130.00

Extras

CARGA DE CAFÉ	\$20.00
LECHE DE COCO	\$20.00