

MENÚ

DESAYUNOS

Típico Q88

Huevos al gusto, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema, chirmol y tamalito de chipilin.

Tecpaneco Q99

Huevos al gusto, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema, salsa roja, chorizo y longaniza de Tecpán.

Omelet Q88

Relleno de mozzarella y jamón de pavo, montado sobre vegetales y acompañado de guacamol, frijoles volteados, queso de capas, plátanos fritos, crema y salsa roja.

Chilaquiles Divorciados Q98

Nachos bañados en salsa roja y verde, cebollitas curtidas, mozzarella gratinada, huevos al gusto, crema agria y guacamol. Opción de pollo o lomito.

Montadito Q128

Puyazo de 6 oz, papas fritas gratinadas con mozzarella, huevos estrellados, salsa cheddar ligeramente picante y crema.

Fit Q52

Avena preparada con leche o agua, acompañada de frutas de temporada y canela.

Del Jardín Q78

Canastita de granola rellena de crema de pistacho, sobre yogur griego y frutas de temporada, acompañada de mermelada y miel de abeja.

Todos los desayunos incluyen cafe y pan servidos de 7:00 am a 11:30 am

PANQUEQUES, WAFFLES & TOSTADAS A LA FRANCESA

Panqueques Cookies & Cream Q88

Tres panqueques esponjosos rellenos de galleta Oreo, bañados en crema Cookies & Cream, chocolate blanco y frutas de temporada.

Waffles de Pistacho Q88

Dos waffles de vainilla rellenos de mermelada de frambuesa, bañados en crema de pistacho y chocolate blanco, acompañados de frutas de temporada.

Dolce Tiramisù Q92

Dos tostadas a la francesa de pan artesanal, rellenas de crema de tiramisù y terminadas con cocoa.

ENSALADAS Y SOPAS

Santa Fe Q89

Mix de lechugas, aguacate, maíz dulce, mozzarella, frijoles preparados, pico de gallo, chips y aderezo de chipotle. Opción vegetariana o pollo.

Sopa Azteca Q89

Tradicional sopa a base de tomate, acompañada de cilantro, queso de capas, crema, cebolla y pollo desmenuzado.

ENTRADAS

Fondue de Quesos Q189

Mezcla de quesos de la casa infundada con vino blanco, romero y ajo, acompañada de crotones horneados.

Carpaccio de Lomito Q110

Finas láminas de lomito, vinagreta Dijon, parmesano, arúgula, alcaparras y tostones.

Tabla de Quesos Q169

Selección de quesos, acompañada de aceitunas, mermelada, manzana, semillas y tostones.

Carpaccio de Salmón Q110

Finas láminas de salmón, vinagreta cremosa de eneldo, arúgula, cebollín, limón, cebollitas curtidas, alcaparras y tostones.

Frutti di Mare Gratinado Q130

Mariscos bañados en salsa blanca, gratinados con mozzarella y Pepper Jack, acompañados de tostones.

PLATOS FUERTES

Lomito del Terroir Q189

Medallón de lomito servido sobre un cremoso risotto de Grana Padano, acompañado de espárragos y champiñones salteados, terminado con una intensa salsa morena reducida en vino tinto.

Rubí de los Andes Q159

Pechuga de pollo rellena de espinaca fresca y pimientos rostizados, encostrada en queso, servida sobre un cremoso puré de camote, acompañada de espárragos y champiñones salteados, terminada con una delicada salsa de miel, mostaza Dijon y romero.

Bourbon Smoke Q159

Boneless pork ribeye de cerdo a la sartén, servido sobre un cremoso puré de papa y mozzarella, acompañado de espárragos y champiñones salteados, glaseado con nuestra exclusiva salsa BBQ Bourbon artesanal, elaborada con bourbon, miel y azúcar morena.

Almendra del Sahel Q179

Filete de pescado empanizado con almendras laminadas y dorado hasta obtener una textura crujiente, servido sobre un sedoso fufu africano y yuca frita, acompañado de espárragos y champiñones salteados, bañado con una suave crema de eneldo y ajo rostizado.

Encuentro de Dos Mundos Q289

Jugoso puyazo premium al sartén, acompañado de mariscos salteados al vino blanco en una delicada salsa cremosa. Servido con puré de papa y queso ahumado, espárragos y champiñones salteados.

Salmón de Fuego Q179

Filete de salmón servido sobre hummus clásico, acompañado de espárragos y champiñones salteados, glaseado con nuestra salsa teriyaki artesanal y terminado con semillas de ajonjolí tostado.

BURGERS

Fondue Burger Q120

Carne de res premium, fondue de tres quesos, tocino ahumado, cebollas caramelizadas, tomate fresco, arúgula y pepinillos, terminada con nuestra Salsa Dijon Ahumada y ajo rostizado, servida en pan artesanal con papas. Opción veggie torta de soja

Orange Crunch Q105

Crujiente pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa de naranja, acompañada de ensalada vietnamita de repollo, zanahoria, cilantro, yogur griego, limón y mostaza, terminada con mayonesa de Sriracha y limón. Servida en pan artesanal con papas. Opción veggie torta de soja

PASTAS

Grana Padano Q159

Rigate en salsa blanca, preparada y flameada al ron dentro de una rueda de queso Grana Padano, acompañada de champiñones y tomates cherry salteados al vino, tocino con pechuga de pollo

Rigate a la diablo Q159

Rigate al dente, preparada y flameada al ron dentro de una rueda de queso Grana Padano con aceitunas negras, morrón, cebolla, chile cobanero Y lomito

Pomodoro con Boulettes Q129

Fettuccine en salsa pomodoro tradicional, acompañado de boulettes (albóndigas) y parmesano.

Lasaña Napolitana Q105

Lasaña con salsa pomodoro, salsa Alfredo y mozzarella, bañada en salsa florentina y acompañada de filete de pechuga marinada con hierbas provenzales.

Rigate di Mare Q199

Fettuccine con mariscos salteados al Ron Zacapa, servidos sobre pasta al dente con una cremosa salsa rosada.

Cremosa al Pesto Q129

Fettuccine en salsa bechamel al pesto, tomates cherry, semillas, mozzarella gratinada y lomito.

Pollo Alfredo Q129

Filete de pechuga aromatizado con hierbas, servido con rigate en salsa Alfredo, parmesano y tomates cherry.

PIZZAS

Prosciutto Q149

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, champiñones y duraznos al vino.

Alfredo & Camarones Q169

Salsa Alfredo, mozzarella y camarones.

Pepperoni Q139

Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni

CEVICHES

Ceviche Clásico de Camarón Q179

Camarones frescos marinados en jugo de limón, mezclados con tomate, cebolla, cilantro y aguacate, realzados con un toque de salsa inglesa y especias de la casa. Acompañado de galletas saladas y limón fresco.

PARA COMPARTIR

Papas Fritas Q44 Porción.

Nachos o papas Royale Q169

Crujientes nachos de maíz o papas cubiertos con carne de res sazónada, mezcla de quesos fundidos, guacamol, pico de gallo, frijoles preparados, salsa cheddar, elotitos, escabeche y crema agria.

Postres Q69

Tiramisù

Le Suisse Xocolat Flan

New York Cheesecake Fondue de Chocolate

“Se adicionará un 10% por concepto de servicio al total de la cuenta.”