

DESAYUNOS

PAQUETES DE DESAYUNOS

Desayuno Americano \$120.00

1 taza de café americano o té
Pan dulce (1 pza.)
Huevos al gusto: revueltos con jamón, tocino, longaniza o frijoles, mexicana, estrellados.

Desayuno 1 \$130.00

1 taza de café americano o té
Pan dulce (1 pza.)
Vaso chico de jugo natural fresco (150 ml)
Crepa dulce o salada o molletes sencillos (2 pzas.) o waffle.

Desayuno 2 \$135.00

1 taza de café americano o té
Pan dulce (1 pza.)
Vaso chico de jugo fresco natural (150 ml)
Chilaquiles o Enchiladas o Enmoladas.

Desayuno 3 \$150.00

1 taza de café americano o té
Pan dulce (1 pza.)
Vaso chico de jugo natural (150 ml)
Arrachera o Cecina (120 g*)

Ingrediente extra

1 huevo \$10.00

Pollo 50 g, arrachera 80 g, cecina 80 g, chorizo 50 g \$20.00

*peso en crudo

ALIMENTOS

Pieza de pan dulce horneado en nuestros hornos \$15.00

Danesa
Cartera rellena de crema pastelera
Conchas
Bigote relleno de chocolate

Plato con variedad de frutas de la estación \$60.00

Plato chico de fruta (a elegir una) \$25.00

Yogurt con fruta y granola (300 g aprox) \$50.00

En un vaso capas de yogurt, fruta picada, mermelada hecha en casa de frutos rojos y canela, granola.

Pan de elote ¡Nuevo! \$60.00

Esponjoso pan de elote sobre salsa de poblano, coronado con rajas.

Waffle \$75.00

Una pieza de waffle belga, servido con mantequilla, crema batida, pera y frutos rojos.

OMELETTES

De huevo entero o claras

Flor de Calabaza \$80.00

Relleno de flor de calabaza; bañado en salsa de flor de calabaza y gratinado con queso mozzarella.

Jamón y Queso \$80.00

Relleno de queso gouda y jamón cocido.

Espárragos \$80.00

Relleno de espárragos a la plancha.

Del Huerto ¡Nuevo! \$80.00

Relleno de verduras de la estación, acompañado de hierbas y jitomatitos del huerto "Anita".

107 ¡Nuevo! \$80.00

Relleno de nopales, champiñones, requesón y salsa de hoja santa.

Queso de Cabra \$80.00

Relleno de jamón holandés y queso de cabra.

HUEVOS

Huevos al gusto \$70.00

Con jamón o tocino o longaniza o mexicana o frijoles
Guarnición de frijoles y salsa.

Huevos al albañil en cazuela (salsa verde o roja) \$75.00

Revueltos bañados en salsa. Guarnición frijoles.

Divorciados \$75.00

Huevos estrellados montados sobre tortillas y jamón cocido.
Con salsa roja y verde.

Huevos con machaca \$75.00

Huevos revueltos con machaca, acompañados de frijoles y tortillas de harina.

Rancheros 107 ¡Nueva receta! \$80.00

Tortilla hecha a mano, huevos estrellados, salsa molcajetead, requesón y aguacate.

Huevos Benedictinos \$80.00

Huevos poche servidos sobre dos bollos, con jamón cocido bañados con salsa holandesa y cebollín fresco. Guarnición: papa hash brown o ensalada.

con tocino \$85.00

Benedictinos 107 \$80.00

Huevos poche sobre rebandas de pan tostado, salsa holandesa con guarnición de hierbas de olor y jitomatitos del huerto Anita.

con tocino \$85.00

Todos nuestros precios incluyen I.V.A

DESAYUNOS

Benedictinos del Chef \$80.00
Huevos poche sobre papa hash brown, acompañado de pan tostado con requesón y espinaca salteada.

con tocino \$85.00

Platillo Cazuela \$80.00
Huevo revuelto con papa, chorizo, tocino, jitomate, cebolla, chile serrano y gratinado con queso provoleta acompañado de frijoles.

Souffle Centenario 107 \$80.00
Esponjoso de huevo revuelto con nuez, queso feta, queso azul, hoja santa y cebolla morada. Se sirve con ensalada.
**Tiempo aprox de preparación 15/20 mins.*

Canasta crocante con huevo ¡Nuevo! \$85.00
Tortilla de harina crocante con frijoles, combinación de quesos, salsa molcajeteadas y 2 huevos estrellados.

LOS MEXICANOS

Molletes \$65.00
3 piezas de pan blanco con frijoles, gratinados con queso Oaxaca. Se sirven con pico de gallo.

Enmoladas (4 pzas.) \$80.00
Rellenas de plátano frito, requesón, queso de cabra.

Enchiladas \$80.00
Rellenas de pollo, salsa verde o roja, queso y crema.

Enfrijoladas 107 \$80.00
Tortilla sofrita rellena (a elegir), bañadas con salsa de frijol al romero, crema y queso de Chiapas. Relleno a elegir: huevo revuelto, pollo o requesón.

Chilaquiles \$85.00
Servidos en cazuela y bañados en el momento con salsa verde o roja, pollo, queso fresco y crema.

Ingrediente extra

1 huevo \$10.00

Pollo 50 g, arrachera 80 g, cecina 80 g, chorizo 50 g \$20.00

Cecina (200 g.*) \$180.00
Cecina de res acompañada de frijoles, guacamole y una enchilada.

Arrachera 200 g.* \$180.00
Acompañada de frijoles, guacamole y una enmolada.

**Peso en crudo*

LOS MEDITERRÁNEOS

Sándwich Clásico \$65.00
Pan de caja con jamón cocido, queso gouda, jitomate, aguacate, germinado, aderezo de chipotle y lechuga.

Pan de caja con Topping de:

Aguacate y queso de Cabra
Queso Crema y Salmón
Queso Ricotta, Pera y Nuez
Mozzarella, Pesto y Arúgula
Queso Crema, Germinado, Jitomate, Aguacate y albahaca
Aguacate, jitomate y Jamón serrano

1 pieza a elegir \$40.00

2 piezas a elegir \$70.00

CREPAS SALADAS

107 \$120.00
Hoja santa, espinaca, nuez y aderezo de queso azul, cebolla morada, queso Oaxaca.

Diego \$105.00
Jamón, queso gouda, champiñones, aceitunas negras.

Ibérica \$120.00
Jamón serrano, queso manchego español, jitomate cherry, albahaca fresca, aceite de oliva, sal y pimienta.

Clásica \$105.00
Jamón cocido, queso gruyere, arúgula baby, aceite de oliva, sal y pimienta.

Marie \$105.00
Espinaca, crema, tocino, queso parmesano y champiñones.

CREPAS DULCES

Todas las crepas se acompañan por una bola de helado

Frutos rojos \$95.00
Frutos rojos, miel, chocolate y azúcar glass.

Nutella \$95.00

Cajeta c/queso crema \$95.00

DESAYUNOS

JUGOS

Naranja, Zanahoria (250 ml) \$35.00

*Pregunte por nuestros jugos de temporada.

Mimosa 6 oz \$80.00

Vino blanco espumoso y Jugo de Naranja.

CAFÉ DIEMME (ITALIA)

Molido al instante

Americano regular (280 ml) \$40.00

Americano descafeinado (280 ml) \$40.00

Espresso sencillo/ cortado (40 ml) \$40.00

Capuccino (250 ml) \$45.00

Espresso doble, cortado \$50.00

Carga doble de café con 60 ml de agua.

Café Shekerato (60 ml de café) \$50.00

Café agitado frío.

Carajillo clásico \$110.00

2 oz de Licor del 43 en las rocas, con 40 ml de café espresso.

Carajillo 107 \$110.00

2 oz de Licor del 43 en las rocas, 40 ml de café espresso y un twist de naranja. Shakereado.

Sacudida \$85.00

1 oz de Baileys con 8 ml de café espresso agitado frío.

Chocolate Diemme (italiano)

Chocolate caliente con leche (280 ml) \$40.00

Chocolate frío (agitado) 280 ml \$40.00

Leches especiales (deslactosada / light) + \$5.00

TÉS

Twinings (250 ml) \$35.00

Earl Grey, Peach & passion fruit, english breakfast, black-currant ginseng & vanilla, strawberry & mango, raspberry & Echinacea, lemon twist, indian twist, pure green tea.

Té Helado (250 ml) \$40.00

Infusión de té agitado con hielos. Preguntar por la variedad.

Forte \$60.00

Té gourmet (de una bolsa de infusión salen 2 tazas)
Chamomile Citron, Orchid Vanilla, Earl Grey, Citrus Mint, Jasmine Green, English Breakfast.

CERVEZAS MEXICANAS

De Barril Caña 9 oz Tarro 12 oz

Chope Clara (Modelo Especial) \$40.00 \$50.00

Chope Obscura (Negra Modelo) \$40.00 \$50.00

Heineken \$50.00

Clamato para acompañar cerveza \$25.00

Michelada o Cubana + \$5.00

Clamato preparado sin alcohol 325 ml \$40.00

Bloody Mary con alcohol 12oz \$75.00

