

SANTO MENJURJE
MENÚ DESAYUNOS 2020

DEL COMAL

CHALUPAS POBLANAS \$80 (8 PIEZAS) Bañadas con salsa verde, roja y **mole de la casa**, acompañadas de carne deshebrada.

TLACOYOS \$70 (4 PIEZAS) Elaboración tradicional rellenos de chicharrón, queso y frijol.

QUESADILLAS DE OVANDO \$70 (4 PIEZAS)

Tortillas de maíz rellena de tinga, hongos y tlalitos con cremoso queso de hebra.

MEMELITAS DE MAÍZ AZUL \$70 (3 PIEZAS) Rellenas de frijoles negros, bañadas con salsa roja, verde y pasilla. Con pollo **\$10 MÁS**. Con arrachera **\$15 MÁS**.

PELLIZCADAS \$90 (4 PIEZAS)

Cocidas en comal, de salsa verde y roja coronadas con cecina o chorizo.

BOCOLES \$80 (3 PIEZAS)

Trilogía de bocoles rellenos de huevo revuelto acompañados de queso fresco y crema.

TÉTELAS \$70 (4 PIEZAS) Rellenas de frijol, acompañadas de queso añejo y crema.

LA MARCHANTA TRAE

PLATO DE FRUTA DE LA ESTACIÓN \$65

Selección de frutas de temporada, acompáñelas con queso cotagge o yogurt casero.

COPA DEL ORFEBRE \$55

Elaboramos nuestro yogurth y granola de forma artesanal para su deleite

CONCHITAS CON NATA \$80

Nuestras tradicionales conchas elaboradas en casa, rellenas, legado de antaño.

AVENA DE LA ABUELA \$65 Avena caliente acompañada de fruta de temporada.

PANQUE DE ELOTE \$70 Platillo icónico de la gastronomía mexicana.

Panqué hecho en casa, acompañado con una salsa de nuez

DEL GALLINERO

HUEVOS AL GUSTO \$135 Incluyen: jugo chico o fruta y café americano o té.

- Revueltos o estrellados, acompañados de frijoles y un tlacoyito
- Jamón casero
- Chorizo
- Salsa verde
- A la mexicana
- Tocino ahumado
- Salsa roja
- Divorciados



PICANTE



DE AUTOR

HUEVOS TIRADOS \$130 Huevos revueltos con frijoles refritos acompañados de plátano macho frito y cremoso de aguacate.

TORTILLA DE HUEVO \$135

- Con relleno de su elección. Acompañados de frijoles negros y un tlacloyito.
- Vegetales • Queso manchego • Queso hebra • Champiñón
- Rajas de tornachile • Espinaca • Salsa de chorizo • Jamón

HUEVOS A LA CAZUELA \$135

Estrellados y servidos sobre relleno de tornachile y chicharrón.

TORTILLA DE CLARAS \$130 Rellena de quelites, queso panela, champiñones salteados y flor de calabaza, sobre salsa de quesos.

TORTA DE MARÍA \$115

Tortita de huevo con vegetales amaranto y avena en caldillo de jitomate y chipotle.



HUEVOS CASONA \$105

Huevo estrellado sobre pan rústico y espinacas salteada. Acabado con holandesa de chipotle.

PLATO LIGERO \$100 (3 PIEZAS) Tres claras al gusto, con guarnición de nopal y queso panela asado. Aderezado con pesto de epazote.

HUEVOS MOTULEÑOS \$130 Huevo frito, sobre tortilla frita, bañado con nuestra salsa roja. Acompañado de jamón, chícharos y plátano macho frito.

DEL PATIO DE LA CASONA

Incluyen: jugo chico o fruta y café americano o té.

CHILAQUILES DE LA ABUELA Rojos, verdes o salsa pasilla.
Con arrachera o cecina **\$160** Con pechuga asada o huevo **\$130**

ENCHILADAS ANALCO \$130

Rancheras bañadas en su salsa favorita: roja, verde o con mole de la casa.

ENCHILADAS DE TORTILLA AZUL \$140 Rellenas de cochinita pibil, bañadas en salsa verde y coronada con cebollas encurtidas en chile habanero.



CHILAQUILES BLANCOS

Salsa blanca con un toque de habanero y cebolla morada.
Con arrachera o cecina **\$160**. Con pollo o huevo **\$135**



ENJOCOCADAS \$135 La influencia libanesa. Enchiladas rellenas de pollo en salsa cremosa de jocoque, guajillo y serrano.

ENCHILADAS DEL HUERTO \$100 Tortilla rellena de vegetales del huerto, calabaza, pimiento, cebolla y grano de elote. Acompañelas con salsa verde, roja o pasilla.

GUISOS DE LA ABUELA

ALBÓNDIGAS DE CHICHARRÓN DE CASCARA \$110

Servidas sobre puré de frijol y salsa roja, aromatizada con hoja santa.

SALSA DE CHICHARRÓN DE CASCARA \$80 Chicharrón de cascara, bañado en salsa verde o roja acompañado de frijoles refritos y un tlacloyito.

ASADO DE LA ABUELA \$95

Puntas de cerdo en salsa de chile chipotle adobado, acompañada de verduras.

TACO PLACERO \$70 (3 PIEZAS)

Tortilla de maíz rellena de pechito horneado, con nopales, papas y arroz rojo.

QUESO FUNDIDO NATURAL \$70 Queso de Oaxaca derretido, acompañado de pico de gallo y tortillas de maíz.

Con chorizo o champiñón **\$10 MÁS**. Con arrachera o pollo **\$30 MÁS**

ENFRIJOLADAS \$115 Rellenas de pollo o huevo revuelto, bañadas en salsa de frijol, queso fresco, crema y chorizo

EN SU MESA

BEBIDAS

Café americano **\$35** 180 ml

Café express **\$35** 60 ml

Capuchino **\$45** 210 ml

Te gourmet **\$35** 180 ml

Chocolate caliente o frío **\$40** 180 ml

Variedad de jugos **\$30** 270 ml

Naranja, toronja y zanahoria

Jugo verde **\$35** 270 ml

Espinacas, nopal, piña, jugo de toronja y naranja

Jugo Casona **\$40** 270 ml

Betabel, arándano, zanahoria y naranja

Jugo curativo **\$40** 270 ml

Papaya, jengibre y naranja

Jugo cítrico **\$40** 270 ml

Cale, kiwi, manzana y naranja

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta de débito, Visa, Mastercard y American Express.