

DESAYUNO

Sunrise Breakfast Set

Café de Veracruz

Coffee from Veracruz ☎

Americano	\$65
Espresso Espresso doble	\$70
Espresso Double Espresso	
Capuchino Latte	\$80
Capuccino Latte	
Leche Leche con chocolate	\$60
Milk Chocolate	
Té	\$55
Tea	

Jugos | Juices

Naranja	Orange	\$85
Toronja	Grapefruit	\$85
Verde	Green	\$85

Canasta de pan dulce Pastries basket (4 pzas.)	\$90
Pieza de pan dulce Pastrie	\$28

Sunrise Breakfast Set

\$620

Incluye: café americano, latte, capuchino, espresso
Brewed coffee, latte, cappuccino, espresso

Pan dulce | Pastries

Entrada a elección de la sección ligeros y especialidades
To chose light section and specials

Jugo: verde, toronja, naranja
Juice: green, grapefruit, orange

Ligero | Light

Plato de fruta de temporada con yogurt y granola hecha en casa Seasonal fruit plate with yogurt and homemade granola	\$165
Pudding de chía en leche coco con miel, berries y semillas caramelizadas Chia pudding with honey, berries and caramelized seeds	\$150
Smoothie bowl mix de berries y semillas caramelizadas Berries smoothie bowl with caramelized seeds	\$190
Avena con leche o agua, frutas, miel, canela y pepitas caramelizadas Choose water or milk oats, fruits, honey, cinnamon and caramelized pumpkin seeds	\$120

Chilaquiles rojos o verdes Con pollo o huevo Red or green chilaquiles with selection of egg or chicken	\$165 \$220
--	----------------

Agrega cochinita 120g
Add underground cooked cochinita

Agrega longaniza 90g
Add longaniza

Huevos | Eggs

Huevos al gusto con papa hash brown y tomates confitados Your style eggs with hashbrown and tomatoes	\$175
Huevos pochados Xcanatun Poached eggs with edam cheese cream and salad	\$245
Huevos rancheros Sunny side up eggs over a tostada covered with red or green sauce	\$175
Omelette de claras con pimientos, chaya y queso de cabra con papa hash brown, tocino y tomates confitados Your style eggs with hash brown, bacon and tomatoes	\$220
Omelette de jamón de pavo y queso manchego con papa hash brown, tocino y tomates confitados Ham and cheese omelette with hash brown, bacon and tomatoes	\$220
Omelette champiñón, cebolla y queso manchego con papa hash brown, tocino y tomates confitados Onion, Ham and cheese omelette with hash brown, bacon and tomatoes	\$220

Favoritos del Chef | Chef's Favorites

Aporreadillo de res (huevo revuelto con carne de res) y salsa ranchera Scrambled egg with beef, red sauce and fried bean purée	\$265
Enfrijoladas de pollo con longaniza, chile habanero y aguacate Chicken enchiladas, with bean sauce, longaniza, habanero chili and avocado	\$230
Enchiladas poblanas de pollo con pepita de calabaza, crema, queso y aguacate Chicken enchiladas with poblano chili sauce, pumpkin seed, avocado, sour cream and cheese	\$235
Huevos benedictinos receta tradicional de la Hacienda con ensaladita y espárragos Xcanatun Benedict eggs with asparagus and salad	\$265
Omelette de queso crema, trufa, cebolla crujiente y tocino Cream cheese omelette with fried onion and bacon	\$220
Huevos estrellados con kastakán Sunny side up eggs with crispy pork skin Chiltomate, cebolla encurtida, aguacate y habanero tatemado "Chiltomate" tomato, cilantro and onion sauce, pickled onion, avocado and habanero	\$235

Tradicionales | Traditional

Tacos de cochinita pibil enterrada Underground cooked cochinita pibil tacos	\$180	Huevos motuleños Sunny side up eggs with motuleño sauce (tomato, ham, peas), habanero, fried plantain and edam cheese	\$190	Huevos Valladolid revueltos con chaya, cebolla morada y longaniza, frijol refrito y queso panela Scrambled eggs with chaya, onion and longaniza with panela cheese and fried bean puré	\$265
--	-------	--	-------	---	-------

Toast & More

Tosta de pan de granos, guacamole, huevos pochados, jamón serrano y queso de cabra con ensaladita Guacamole, poached eggs, multigrain bread, salad, serrano ham and goat cheese	\$265
Bagel de salmón, queso crema, alcaparras, ensaladita y salmón ahumado Bagel with smoked salmon, cream cheese, capers, onion and salad.	\$310
Molletes tradicionales con pico de gallo Bean and cheese toast with pico de gallo	\$165
Crepas de huitlacoche, flor de calabaza y elote amarillo, bañadas en salsa poblana con crema y queso Crepes stuffed with "huitlacoche" squash blossoms, poblano sauce, cream and chees	\$165

Niños | Kids

Fruta de la estación con yogurt Seasonal Fruit and yogurt	\$170
Hot cakes con chispas de chocolate, plátano y miel Homemade pancakes with chocolate chips, banana and whipped cream	\$180
French toast bites con miel, plátano y crema batida French toast bites with honey, whipped cream and banana	\$180
Huevos al gusto con salchicha o jamón, frijolitos y papa hash brown Scrambled eggs with jam or sausage, fried bean purée and hashbrown	\$165
Molletes naturales con pico de gallo Bean and cheese toast "Molletes" with "pico de gallo"	\$165
Sincronizadas de jamón, queso y guacamole Ham and cheese "Quesadillas" with guacamole	\$165

Dulces | Sweets

French toast con crema batida y frutos rojos French toast with whipped cream and berries	\$165
Hot cakes con compota de temporada hecha en casa y berries Homemade hot cakes with berries compote	\$165



CASA DE PIEDRA
REGIONAL & SPONTANEOUS CUISINE



Precios al público en MXN con IVA incluido, no incluyen propina. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna alergia favor de notificar. El consumo de productos crudos puede generar daño a la salud.
All our prices are in Mexican Pesos, with VAT included; tips are not included. Some of our products may contain allergens. If you have any allergies, please notify us. Consuming raw products can cause damage to the health.