

DESAYUNOS

LOS QUE NO PUEDEN FALTAR

♥ **Huevos con Nopales \$135**

Revueltos con nopales

Huevos a la Mexicana \$140

Revueltos / rajas poblanas / tomate / cebolla

Huevos con Jamón \$140

Revueltos con jamón

Huevos con Salchicha \$140

Revueltos con salchicha

Huevos Estrellados \$140

Sincronizada de maíz rellena de frijol / huevos estrellados / salsa guajillo / tomate / cebolla / rajas

Huevos Divorciados \$140

Huevos estrellados / salsa verde / salsa roja

Huevos con Chorizo \$165

Revueltos con chorizo

Huevos con Tocino \$180

Revueltos con tocino

Huevos Sopeados \$180 FAVORITO

Sope de masa azul / frijol / chuleta de res / huevos estrellados / salsa roja / salsa verde

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

Huevos con Chanco \$200 NUEVO

Gordita de maíz rellena de frijol / carnitas de cerdo / huevos estrellados / salsa de chile morita

Huevos con Machaca Sonorense \$195

Revueltos con carne seca

Huevos con Machaca \$195

Revueltos con carne deshebrada estilo ranchero

Huevos con Chanco



Huevos Sopeados



Todos nuestros Huevos vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

RICO EQUILIBRIO

Avena regular \$60

A elegir: con agua o leche

Avena con fruta \$90

A elegir: con agua o leche

Plato de Frutas \$130

Fruta de estación / queso cottage o yogurt natural / granola

OMELETTES

♥ Omelette de Nopales \$180
Clara de huevo / relleno de queso fresco

Omelette de Chorizo \$185
Relleno de queso / en salsa de tomate

Omelette de Jamón \$185
Relleno de queso / en salsa de tomate

♥ Omelette Campesina \$185
Zanahoria / elote / chícharo / relleno de queso / en salsa de tomate

Omelette con Champiñones \$195
Relleno de queso / en salsa de tomate

Omelette Poblano \$195 **FAVORITO**
Chile poblano / elote / cebolla / relleno de queso / salsa suprema

Omelette de Flor de Calabaza \$199 **POR TEMPORADA**
Relleno de queso / flor de calabaza / salsa poblana

♥ Omelette de Espinacas \$180
Relleno de queso / espinacas / salsa suprema

Omelette de Cuitlacoche \$199
Relleno de queso / cuitlacoche / salsa de flor de calabaza

Omelette de Camarón \$210
Relleno de queso / camarón / chile poblano / cebolla / salsa de tomate

Omelette de Salmón \$215
Relleno de queso / salmón / salsa de dos quesos

Omelette de Machaca \$230 **NUEVO**
Relleno de queso / carne deshebrada estilo rancho / salsa de tomate



Todos nuestros Omelettes vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

Cualquier modificación tendrá un costo extra.



Hot Cakes La Diferencia con Frutas \$160
Mezcla preparada a base de avena / frutos secos

Hot Cakes La Diferencia \$110
Mezcla preparada a base avena

HOT CAKES

Hot Cakes Tradicionales \$110

Hot Cakes Integrales \$110

Waffles La Diferencia \$190
Queso de cabra / aguacate / tocino caramelizado / miel de agave

Todos nuestros Hot Cakes se acompañan de Fruta de Estación o un Huevo Revuelto.

EL PLACER DE LA TORTILLA

Chilaquiles Rancheros \$175

Salsa de tomate / rajas poblanas / cebolla / cilantro / crema / cebolla curtida / queso cotija

Chilaquiles Rojos \$175

Salsa de chile guajillo / crema / queso cotija / cebolla curtida

Chilaquiles Verdes \$175

Salsa de tomatillo y chile / crema / queso cotija / cebolla curtida

Chilaquiles con Mole \$185

Mole poblano

Todos nuestros Chilaquiles vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y un Huevo al gusto.

Chilaquiles Prehispánicos \$190 **FAVORITO**

Bañados en exquisita salsa de frijol / cochinita pibil / queso panela / cebolla morada / huevo

Chilaquiles al Chipotle \$175

Salsa de chipotle / crema / queso cotija / cebolla curtida



Chilaquiles Bravos \$185 **NUEVO**

Salsa habanero / salsa de chipotle / crema / queso cotija / cebolla curtida

Chilaquiles Blancos \$175 **ESPECIALIDAD**

Crema / queso cotija / cebolla curtida / salsa especial de la casa

Agrega:

pollo \$69 / res \$79 / cecina \$99 / rib eye \$89

Chilaquiles Blancos



Chilaquiles Prehispánicos



Chilaquiles Bravos

LOS CLÁSICOS

Puntas al Albañil \$265

Puntas de filete / cebolla / tomate / champiñones / chile serrano / cilantro / frijol / papa leonesa

Quesadillas Naturales (3) \$120

Tortillas de maíz o harina

Molletes de Chilaquiles \$130

RECOMENDACIÓN

Frijol negro refrito / queso / chilaquiles de su preferencia: verdes / blancos / rojos / chipotle / mole / tomate

Molletes Tradicionales \$90

Frijol negro refrito / queso / salsa mexicana

Quesadillas Mixtas (3) \$165

Cuitlacoche / champiñones / flor de calabaza **POR TEMPORADA**

Machaca Ranchera \$210

Carne deshebrada / cebolla / tomate / rajas poblanas / frijol / papa leonesa

Ensalada de Nopales \$150 **FAVORITO**

Nopal / tomate / cebolla / aguacate / chicharrón / queso cotija / aderezo de cilantro

Todos nuestros desayunos incluyen un plato de Frutas de estación y una pieza de Pan Dulce.

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

CAZUELAS DE BARRO

Cazuela Norteña \$199

Machaca ranchera / huevo revuelto / chile guajillo

Pancita \$199

Menudo de res / caldo de guajillo / epazote / grano de maíz (opcional)

Cazuela Sureña \$150

Nopales / torta de huevo relleno de queso / salsa verde

Cazuela de Lengua \$260

En salsa verde o al vapor

Todas nuestras Cazuelas vienen con guarnición de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

Cazuela Chicharrón en Salsa Verde \$150

Salsa de tomatillo

Cazuela Rabo de Mestiza \$160 **FAVORITO**

Salsa de tomate / huevos ahogados / rajas / queso fresco

Cazuela de Papas con Chorizo \$160 **NUEVO**

huevos estrellados / salsa de chile morita

Cazuela Rabo de Mestiza



Cazuela de Papas con Chorizo



DELICIAS ADICIONALES

Extras de la Hacienda

huevo \$29 / tocino \$80 / jamón \$35 / salchicha \$35 / pancita \$60 / chicharrón \$60 / cochinita pibil \$35 / queso fresco \$55 / crema \$20 / chorizo \$35 / machaca de res \$39 / tuétano \$85 / queso cotija \$50 / queso gratinado \$55 / aderezo \$30

Extras Naturales

nopal \$55 / espinacas \$30 / aceitunas \$50 / champiñones \$35 / cuitlacoche \$50 / rajas \$40 / aguacate \$55 / granos de maíz \$25 / frijol \$30 / papa al horno \$45 / papa \$30 / chiles toreados \$35 / guacamole \$80 / flor de calabaza \$60 / nogada \$80 / cebolla \$20

Artesanías Mexicanas

pieza de pan dulce \$20 / tortillas de harina \$45 / chilaquiles \$85 / quesadillas \$40

Salsas Mexicanas

mole \$45 / suprema \$25 / chipotle \$25 / flor de calabaza \$35 / tomate \$25 / habanera \$50

Cualquier modificación a los platillos del menú original tendrá un costo adicional.

PARA LOS PEQUEÑITOS

Huevos con Salchicha \$100

Revueltos con salchicha

Huevos con Jamón \$110

Revueltos con jamón

Mini Cake \$110

Hot cake / rebanada de jamón /
huevo revuelto

Chilaquiles en Salsa de Tomate \$150

Chilaquiles / frijoles refritos negros / huevo al
gusto / crema / queso / cebolla curtida

Quesadillas Naturales (3) \$120

maíz o harina



NUESTRA FUENTE

Vaso con Leche \$40

Soda \$50

Jugo de Naranja \$65

Leche con Chocolate \$50

Chocolate Caliente \$65

Café Americano \$50

Café de Olla \$60

Jugo Verde \$65

Nopal / apio / espinaca / perejil / naranja

Jugo de Papaya con Naranja \$65

Jugo de Fresa con Naranja \$65

Licuada de Fresa \$65

Mimosa Tradicional \$70

Mimosa Mexicana \$50