

DESAYUNOS

LOS QUE NO PUEDEN FALTAR

♥ Huevos con Nopales \$150

Revueltos con nopales

Huevos a la Mexicana \$155

Revueltos / rajas poblanas / tomate / cebolla

Huevos con Jamón \$155

Revueltos con jamón

Huevos con Salchicha \$155

Revueltos con salchicha

Huevos Estrellados \$155

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

Huevos Divorciados \$155

Huevos estrellados / salsa verde / salsa roja

Huevos con Chorizo \$185

Revueltos con chorizo

Huevos con Tocino \$195

Revueltos con tocino

Huevos Sopeados \$195 **FAVORITO**

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

Huevos con Chanchó \$215 **NUEVO**

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

Huevos con Machaca Sonorense \$215

Revueltos con carne seca

Huevos con Machaca \$215

Revueltos con carne deshebrada estilo ranchero



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

RICO EQUILIBRIO

Avena regular \$69

A elegir: con agua o leche

Avena con fruta \$100

A elegir: con agua o leche

Plato de Frutas \$140

Fruta de estación / queso cottage o yogurt natural / granola

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

OMELETTES

♥ Omelette de Nopales \$195

Clara de huevo / relleno de queso fresco

Omelette de Chorizo \$210

Relleno de queso / en salsa de tomate

Omelette de Jamón \$200

Relleno de queso / en salsa de tomate

♥ Omelette Campesina \$200

Zanahoria / elote / chicharo / relleno de queso / en salsa de tomate

Omelette con Champiñones \$210

Relleno de queso / en salsa de tomate cebolla / epazote

Omelette Poblano \$210 **FAVORITO**

Chile poblano / elote / cebolla / relleno de queso / salsa suprema

♥ Omelette de Espinacas \$210

Relleno de queso / espinacas / salsa suprema

Omelette de Cuitlacoche \$215

Relleno de queso / cuitlacoche / salsa de flor de calabaza

Omelette de Flor de Calabaza \$215 **POR TEMPORADA**

Relleno de queso / flor de calabaza / salsa poblana cebolla / epazote

Omelette de Camarón \$230

Relleno de queso / camarón / chile poblano / cebolla / salsa de tomate

Omelette de Salmón \$235

Relleno de queso / salmón / salsa de dos quesos

Omelette de Machaca \$250 **NUEVO**

Relleno de queso / carne deshebrada estilo ranchero / 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

Hot Cakes Tradicionales \$120

Hot Cakes Integrales \$120

Waffles La Diferencia \$205

Queso de cabra / aguacate / tocino caramelizado / miel de agave

Hot Cakes La Diferencia \$120

Mezcla preparada a base avena

Hot Cakes La Diferencia con Frutas \$175

Mezcla preparada a base de avena / frutos secos

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



EL PLACER DE LA TORTILLA

Chilaquiles Rancheros \$190

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

Chilaquiles Rojos \$190

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

Chilaquiles Verdes \$190

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

Chilaquiles con Mole \$200

Mole poblano crema / cebolla curtida / queso cotija

Chilaquiles Prehispánicos \$205 **FAVORITO**

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

Chilaquiles al Chipotle \$190

Salsa de chipotle / crema / queso cotija / cebolla curtida

Chilaquiles Bravos \$200 **NUEVO**

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

Chilaquiles Blancos \$190 **ESPECIALIDAD**

Crema / queso cotija / cebolla curtida / salsa bechamel / epazote / chile jalapeño

Agrega:

pollo \$75 / res \$85 / cecina \$105 / rib eye \$95

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

LOS CLÁSICOS

Puntas al Albañil \$290

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

Quesadillas Naturales (3) \$140

Tortillas de maíz o harina

Molletes de Chilaquiles \$140

RECOMENDACIÓN

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

Molletes Tradicionales \$100

Frijol negro refrito / queso / salsa mexicana

Quesadillas Mixtas (3) \$180

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

Machaca Ranchera \$230

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

Ensalada de Nopales \$165 **FAVORITO**

Nopal / tomate / cebolla / aguacate / frijol / 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 \$215

Machaca ranchera / huevo revuelto / chile guajillo

Pancita \$215

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

Cazuela Sureña \$170

Nopales / torta de huevo relleno de queso / salsa verde

Cazuela de Lengua \$280

En salsa verde o al vapor

Cazuela Chicharrón en Salsa Verde \$170

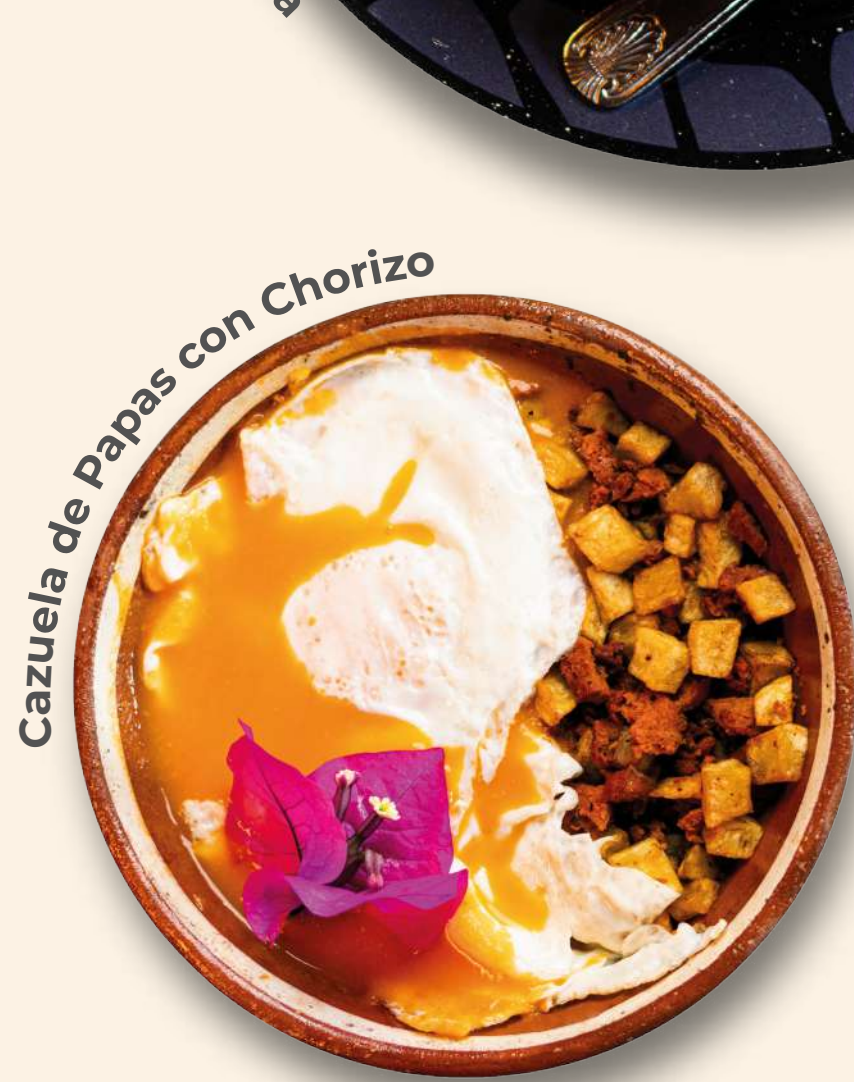
Salsa de tomatillo

Cazuela Rabo de Mestiza \$170 **FAVORITO**

Salsa de tomate / huevos ahogados / rajas / queso fresco

Cazuela de Papas con Chorizo \$180 **NUEVO**

huevos estrellados / salsa de chile morita
De guarnición: Frijoles de La Diferencia



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

DELICIAS ADICIONALES

Extras de la Hacienda

huevo \$30 / tocino \$85 / jamón \$40 / salchicha \$40 / pancita \$65 / chicharrón \$65 / cochinita pibil \$40 / queso fresco \$60 / crema \$20 / chorizo \$40 / machaca de res \$40 / tuétano \$90 / queso cotija \$55 / queso gratinado \$60 / aderezo \$30

Artesanías Mexicanas

pieza de pan dulce \$20 / tortillas de harina \$50 / chilaquiles \$90 / quesadillas \$45

Extras Naturales

nopal \$60 / espinacas \$30 / aceitunas \$55 / champiñones \$40 / cuitlacoche \$55 / rajas \$45 / aguacate \$60 / granos de maíz \$25 / frijol \$40 / papa al horno \$50 / papa \$45 / chiles toreados \$40 / guacamole \$85 / flor de calabaza \$65 / nogada \$85 / cebolla \$20

Salsas Mexicanas

mole \$50 / suprema \$25 / chipotle \$25 / flor de calabaza \$40 / tomate \$25 / habanera \$55

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

PARA LOS PEQUEÑITOS

Huevos con Salchicha \$110

Revueltos con salchicha

Huevos con Jamón \$120

Revueltos con jamón

Mini Cake \$120

Hot cake / rebanada de jamón / huevo revuelto

Chilaquiles en Salsa de Tomate \$165

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

Quesadillas Naturales (3) \$140

maíz o harina



NUESTRA FUENTE

Vaso con Leche \$45

Soda \$55

Jugo de Naranja \$70

Leche con Chocolate \$55

Chocolate Caliente \$70

Café Americano \$55

Café de Olla \$65

Jugo Verde \$70

Nopal / apio / espinaca / perejil / naranja

Jugo de Papaya con Naranja \$70

Jugo de Naranja con Zanahoria \$70

Jugo de Fresa con Naranja \$70

Licudo de Fresa \$70

Mimosa Tradicional \$75

Mimosa Mexicana \$55