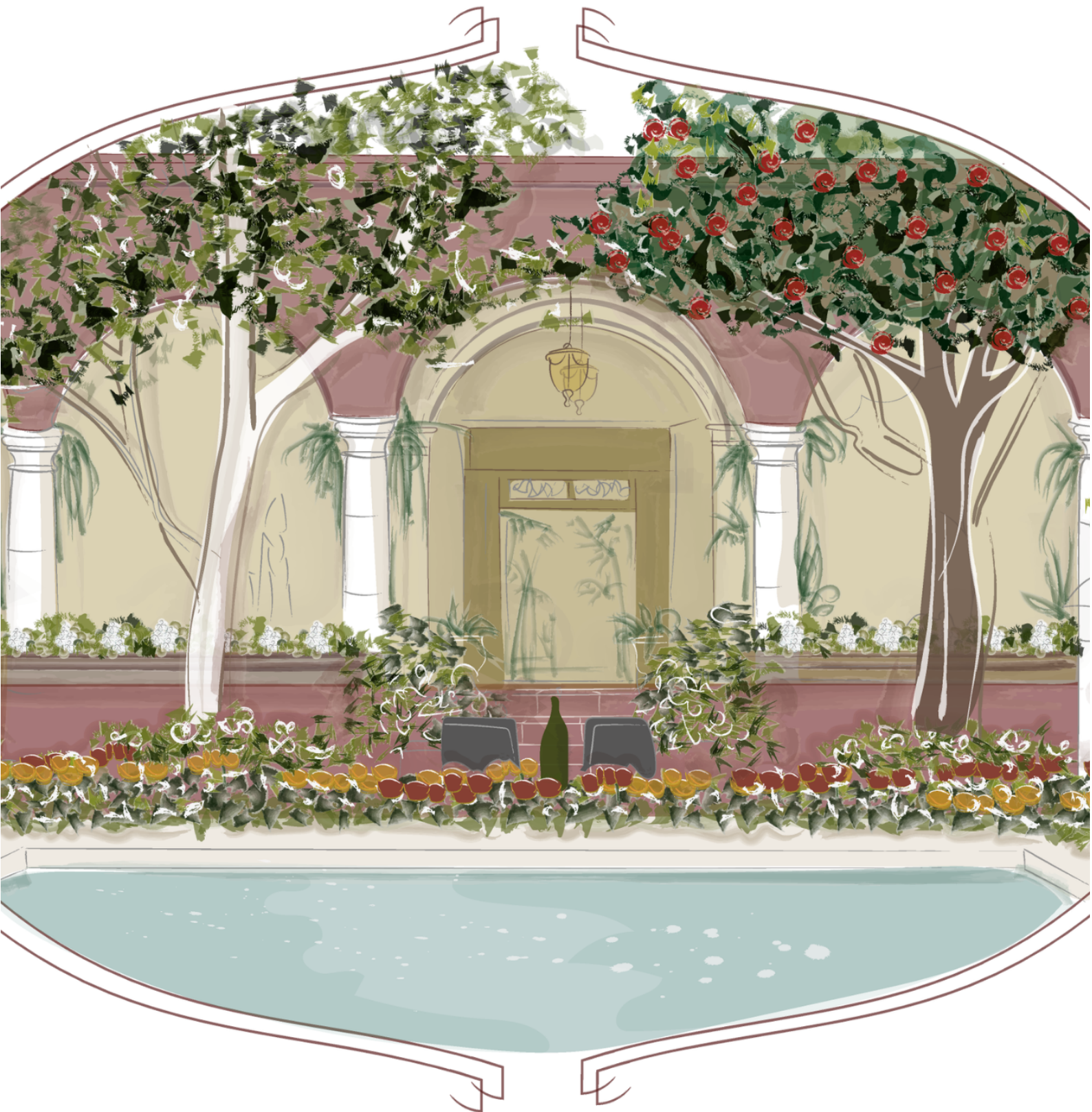


# HACIENDA LABORCILLA



## DESAYUNO

L - V: 8AM - 12:30PM | S: 8AM - 12:45PM | D: 9AM - 12:45PM

## Juice Bar

### Yellow

Mango, piña, jengibre, limón, cúrcuma y naranja  
250ml | \$105

### Orange

Zanahoria, naranja, mango, curcuma y jengibre  
250ml | \$100

### 911 Detox

Apio, perejil, espinaca, limón y jengibre  
250ml | \$95

### Red

Betabel, manzana verde, apio, jengibre y limón  
250ml | \$95

### Green

Apio, menta, manzana verde, jengibre y limón  
250ml | \$105

### Jugo Natural de Naranja

250ml | \$85

### Jugo de Toronja

250ml | \$85

### Jugo de Zanahoria

250ml | \$90

### Jugo Natural de Mandarina

250ml | \$90

### Shot de Jengibre

60ml | \$70

## Smoothies

### Tropical

Mango, piña, cúrcuma, agua de coco, miel de agave  
| 400ml | \$160

### Kids Smoothie

Frutos rojos, plátano, leche de almendras, miel de agave  
| 400ml | \$175

## Agua

### Agua Natural

355 ml | \$36

### Agua Topochico

355 ml | \$76  
600 ml | \$86

### Agua de Piedra

Natural | \$145  
Mineral | \$155

## Café & Bebidas Artesanales

### Café Refill

Café tostado Premium 100% Mexicano, Arábica | 300ml | \$135  
Leche entera | 150ml | \$ 25  
Leche deslactosada | 150ml | \$ 25

### Skinny Latte

Café, leche de almendra, vainilla | 60ml | \$115

### Chai Frappe

Chai y crema de coco | 400ml | \$120

### Chai Caliente

Leche o agua | 210ml | \$110

### Affogato | \$170

Crema de licor, helado de vainilla y espresso | 40ml

### Chocolate Caliente | Frío

210ml | \$100

### Chocolate con malvaviscos

210ml | \$115

### Cappuccino | 210ml | \$75

Caramelo | +\$85  
Cacao | +\$85  
Rumchata | +\$110

## Panaderia

*-Hecho en casa-*

### Chocolatín | \$60

### Oreja | \$55

### Muffin de Frutos Rojos | \$70

Solo fines de semana

### Pithivier | \$75

Relleno de crema almendrada

### Muffin de Manzana & Camote | \$90

Sin azúcar | Gluten free

### Rol de Guayaba | \$90

Masa de hojaldre rellena de mermelada de guayaba hecha en casa y queso crema

### Croissant Almendrado | \$70

Relleno de crema almendrada

### Panque de Limón | \$65

### Panqué Glaseado al Limón | \$85

El clásico panqué del Este de Francia con toques de limón

### Rol de Pasas | \$75

Crema pastelera, pasas marinadas en ron

### Rol de Canela | \$65

### Croissant | \$60

### Panque Navideño | \$115

Cereza, fruta confitada, toque de licor de naranja

### Pan Francés | \$110

Receta tradicional, miel de maple y mantequilla | 2pzas  
Nutella | +\$35  
Frutos rojos adicionales | +\$61

### Hot Cakes | 4pzas | \$130

Nutella | +\$35  
Berries | +\$61

### Waffle | \$142

Miel de maple y mantequilla | 1pza  
Nutella | +\$35  
Tocino | +\$30  
Frutos rojos adicionales | +\$61

## Extras

Salsa Verde | \$25

Salsa Roja | \$25

## Saludable

### Omelette de Claras | \$160

Trio de pimientos, champiñones, guarnición de jitomate

### Nopal Asado | \$145

Nopal a la plancha, queso panela asado, pimientos rojos y amarillos

### Avocado Toast | 2pzas | \$125

Huevo pochado ó al gusto | +\$45

Salmón ahumado | 45gr | +\$130

### Avena | \$125

Almendra, miel de agave

Frutos rojos adicionales | +\$61

### Frittata de Claras | \$165

Claras de huevo, calabaza, jitomate cherry y queso de cabra.

Gratinado al momento

### Frutas de la Temporada | \$95

Yoghurt | +\$25

Granola | +\$41

Miel | +\$25

### Copa de Yoghurt Natural | \$85

Granola | +\$41

Miel | +\$25

## Huevos

### Huevos Benedictinos | \$325

La receta original, dos huevos pochados sobre muffin, jamón, tocino, bañados con salsa holandesa

### Huevos Rancheros | \$190

Dos huevos estrellados con salsa roja y frijoles refritos

### Huevos a la Mexicana | \$190

Dos huevos servidos con frijoles refritos, chile, jitomate y cebolla

### Huevos al Gusto | \$190

Dos huevos estrellados, revueltos, pochados

Acompañamientos: jamón, chorizo, nopales, tocino, rajas poblanas ó frijoles refritos, salsa verde y roja

### Huevos Cocotte Poblana | \$225

Dos huevos con rajas poblanas con crema, elote, queso mozzarella y crotones de pan, servido en cocotte de hierro forjado

### Huevos Divorciados | \$190

Dos huevos estrellados sobre tortillas, jamón, frijoles refritos, baño de salsa roja y verde

### Omelette de Rajas Poblanas | \$195

Dos huevos servidos con rajas, queso y frijoles refritos

### Omelette de Tres Quesos | \$240

Dos huevos con mozzarella, gouda y queso de cabra, acompañado de papa hash brown

## Mexicano

### Enchiladas Verdes | 4pzas | \$225

Salsa verde, pollo, aguacate, queso, crema, cilantro, cebolla

### Enfrijoladas rellenas de Huevo | 4pzas | \$225

Rellenas con huevo a la mexicana, tortillas hechas a mano, crema, queso y frijoles peruanos

### Quesadilla de Maíz | \$65

Guisado adicional | 60gr | +\$45

Rajas poblanas, frijoles, chicharrón prensado, nopales

### Menudo | \$245

Panza y pata de res, guarnición de cebolla, oregano, limón y

tortillas hechas a mano

### Molletes | 6pzas | \$160

Queso crema, frijol, queso gouda y pico de gallo

### Enchiladas Suizas | 4pzas | \$295

Salsa verde y yoghurt, rellenas de pollo, tocino frito, gratinadas al momento

### Enmoladas | 4pzas | \$290

Mole de la casa rellenas de pollo, queso panela, crema, ajonjolí y cebolla

### Chilaquiles | \$200

Salsa verde o roja, rajas poblanas, crema, queso panela

Huevo | 1pza | +\$45 Pollo | 100gr | +\$80 Filete | 80gr | +\$95

### Puntas Rancheras | \$295

Puntas de filetes en salsa ranchera, champiñones, elote, cebolla y guarnición de frijoles refritos

## Sandwiches

### Croque Madame | \$290

Clásico sandwich francés de jamón, salsa bechamel, gratinado con queso gouda y coronado con huevo estrellado. Acompañado con papas a la francesa

### Baguette de Pollo & Pesto | \$245

Pan baguette hecho en casa, pechuga de pollo, pesto, queso de cabra, aguacate, jitomate y mayonesa de la casa

### Bagel de Salmón | \$260

Salmón ahumado, queso crema, guacamole, cebolla encurtida, alcaparra y limón

### Croque Monsieur | \$280

Clásico sandwich francés de jamón, salsa bechamel, gratinado con queso gouda. Acompañado con papas a la francesa

### Croissant Jamón & Queso | \$190

Queso gouda, jamón, mayonesa de la casa, acompañado de ensalada y jalapeños