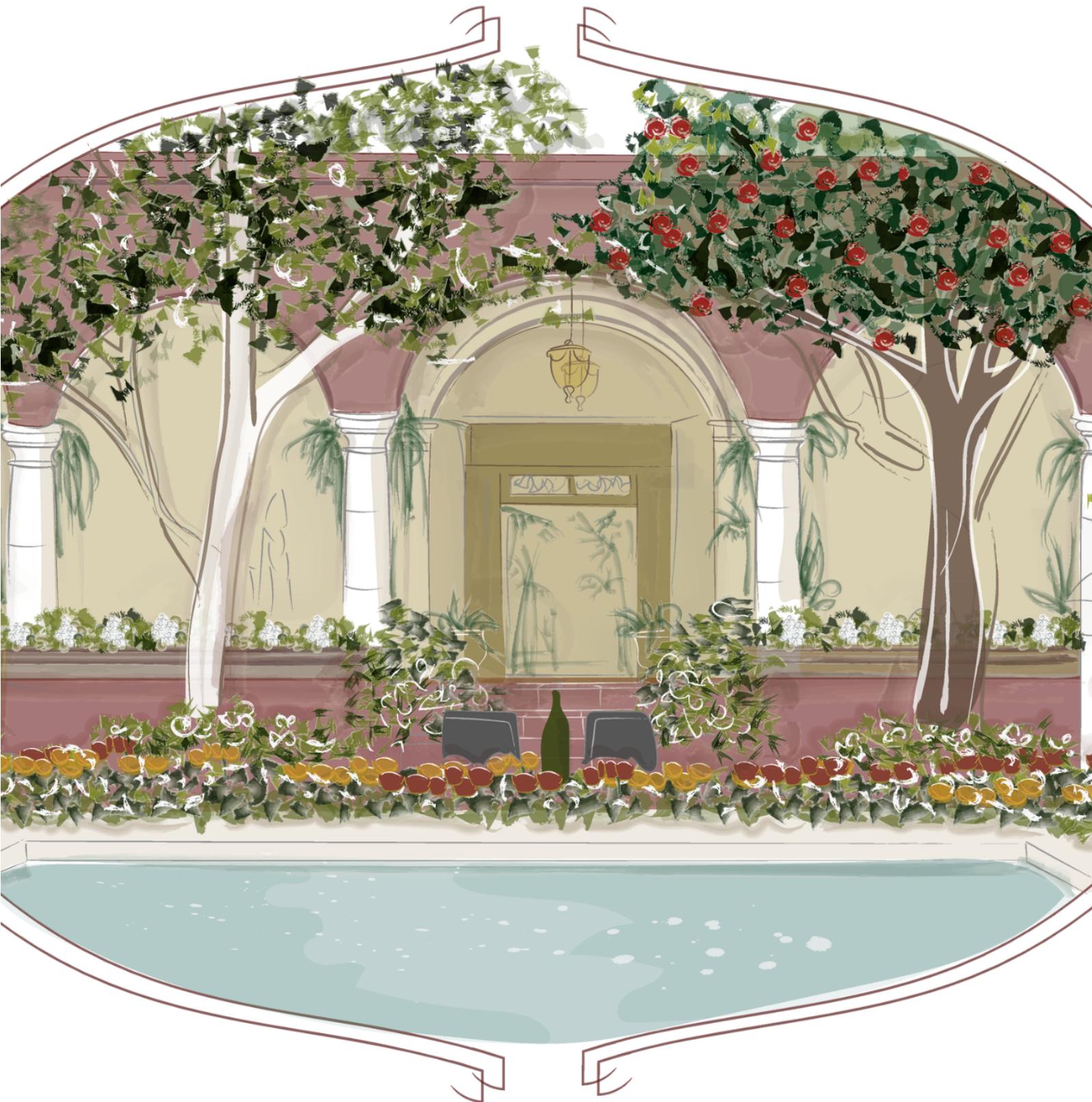


# HACIENDA LABORCILLA



## DESAYUNO

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

## Juice Bar

**Jugo Natural de Naranja**  
250ml | \$85

**Jugo de Toronja**  
250ml | \$85

**Jugo de Zanahoria**  
250ml | \$90

### Red

Betabel, zanahoria, manzana roja, apio y jengibre.  
250ml | \$95

### Green

Apio, espinaca, manzana verde y limón.  
250ml | \$105

## Smoothies

### Kids Smoothie

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

### Tropical

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

## Saludable

### Avena | \$140

Almendra, miel de agave.  
Frutos rojos adicionales | +\$61

### Copa de Yogurt Griego | \$85

Granola | +\$41 | Miel | +\$25

### Omelette de Claras | \$175

Trio de pimientos, champiñones, guarnición de jitomate, bañados en salsa roja.

### Huevos Turcos | \$195

2 huevos pochados, yogurt griego, toque de mantequilla con paprika.

### Pancakes de Blueberry | 4pzas | \$160

Sin gluten, harina de avena, plátano y blueberries.  
Miel de maple | +\$25

### Frutas de la Temporada | \$95

Yoghurt | +\$25 | Granola | +\$41 | Miel | +\$25

### Nopal Asado | \$145

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

### Fritatta de Claras | \$165

Claras de huevo, calabaza, jitomate cherry y queso de cabra.  
Gratinado al momento.

### Avocado Toast | 2pzas | \$160

Huevo pochado ó al gusto | 1pza | +\$45  
Salmón ahumado\* | 45gr | +\$130

## Huevos

### Huevos Cocotte Poblana | \$225

2 huevos pochados, rajas poblanas con crema, clote, queso mozzarella y crotones de pan, servido en cocotte de hierro forjado.

### Shakshuka | \$190

2 huevos pochados dentro de una salsa de tomate, queso feta, pimientos, cebolla y especias.

### Huevos a la Mexicana | \$190

2 huevos servidos con frijoles refritos, chile, jitomate y cebolla.

### Huevos al Gusto | \$190

2 huevos estrellados, revueltos, pochados. Acompañado con jamón, chorizo, nopales, tocino, rajas poblanas ó frijoles refritos, salsa verde y roja.

### Huevos Benedictinos | \$325

La receta original, 2 huevos pochados sobre muffin, jamón, tocino, bañados con salsa holandesa.

### Huevos Rancheros o Divorciados | \$190

2 huevos estrellados con tortilla abajo, salsa roja o verde y frijoles refritos.

### Omelette de Rajas Poblanas | \$195

2 huevos servidos con rajas, queso y frijoles refritos.

### Omelette de Tres Quesos | \$240

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

Salsa Verde | +\$25

Salsa Roja | +\$25

## Mexicano

### Enchiladas Verdes | 4pzas | \$235

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, chorizo y frijoles peruanos.

### Menudo | \$245

Panza, libro y pata de res, guarnición de cebolla, oregano, limón y tortillas hechas a mano.

### Quesadilla de Maíz | \$70

Guisado adicional | 40gr | +\$45

Rajas poblanas, frijoles, chicharrón prensado, nopales, cochinita, champiñones.

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

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

### Enmoladas | 4pzas | \$310

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

### Molletes | 6pzas | \$160

Queso crema, frijol, queso gouda y pico de gallo.

### Tamales | 1pza

Cerdo | +\$70 | Mole | +\$65 | Verde | +\$60

\*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

## 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\* | \$280

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

### Croissant Jamón & Queso | \$190

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

## Clásicos Dulces

### Pan Francés | \$160

Receta tradicional, acompañados de frutos rojos, miel de maple y crema batida. | 2pzas  
Nutella | +\$35  
Frutos rojos | +\$61  
Miel | +\$25  
Crema batida | +\$25

### Hot Cakes | 3pzas | \$175

Receta tradicional con un toque de queso ricotta y limón amarillo, acompañados de frutos rojos, miel de maple y crema batida.  
Nutella | +\$35  
Frutos rojos | +\$61  
Miel | +\$25  
Crema batida | +\$25

### Waffle | \$160

Receta tradicional estilo Belga, acompañado de frutos rojos, miel de maple y crema batida. | 1pza  
Nutella | +\$35  
Tocino | +\$30  
Frutos rojos | +\$61  
Miel | +\$25  
Crema batida | +\$25

## Panaderia

-Hecho en casa-

### Panqué de Limón | \$85

El clásico panqué del Este de Francia con toques de limón

### Muffin de Frutos Rojos | \$70

Solo fines de semana

### Rol de Guayaba | \$90

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

### Rol de Canela | \$80

### Rol de Pasas | \$75

Crema pastelera, pasas marinadas en ron

### Chocolatín | \$65

### Pithivier | \$80

Relleno de crema almendrada

### Croissant | \$60

### Oreja | \$60

## Café & Bebidas Artesanales

### Café Refill

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

### Café Americano | 210ml | \$60

### Espresso

Espresso | 40ml | +\$65  
Espresso Doble | 80ml | +\$105

### Latte

Latte | 60ml | +\$75  
Skinny | Café, leche de almendra, vainilla | 60ml | +\$115

### Chai

Frappe | Chai y crema de coco | 400ml | +\$120  
Caliente | Leche o agua | 210ml | +\$110

### Café Europeo | 210ml | \$90

### Café Macchiato | 100ml | \$70

### Café Moca | 100ml | \$80

### Affogato | \$170

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

### Chocolate

Frío | 210ml | +\$100  
Caliente | 210ml | +\$100  
Malvaviscos | 210ml | +\$115

### Cappuccino | 210ml | \$75

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

## Infusiones & Tés

### Blueberry Merlot por Tea Forte | \$130

Una mezcla dulce y frutal de mora azul con un toque de salvia | Caliente o helado | 300ml

### Chamomille Citron por Tea Forte | \$130

Manzanilla egipcia relajante con un toque de cidra | Caliente o helado | 300ml

### Citrus Mint por Tea Forte | \$130

Infusión herbal de menta y hierbabuena | Caliente o helado | 300ml

### Sencha por Tea Forte | \$130

Té verde japonés puro, fresco y vegetal | Caliente o helado | 300ml

### White Ginger Pear por Tea Forte | \$130

Té blanco, con un toque de pera y jengibre | Caliente o helado | 300ml

### English Breakfast por Tea Forte | \$130

Té negro clásico de Assam, con cuerpo y aromas completos | Caliente o helado | 300ml

### Bombay Chai por Tea Forte | \$130

Una mezcla tradicional de especias y aromático té negro hindú | Caliente o helado | 300ml

### Jasmine Green por Tea Forte | \$130

Té verde de China con jazmín, ligero y floral | Caliente o helado | 300ml

\*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.