



Historia, Sabor y Vino

MENÚ

Desayunos

Jugos / Juices

Fresa con Zarzamora 350 ml. / *Strawberry with Blackberries*

Naranja, Zanahoria o Toronja 350 ml. / *Orange, Carrot or Grapefruit*

Antigripal: Guayaba, Piña y Naranja 350 ml. / *Guava, Pineapple and Orange*

Fresa con Guayaba 350 ml. / *Strawberry with Guava*

Nopal con Piña 350 ml. / *Prickly Pear Cactus with Pieneapple*

Néctar con Extracto de Uva 350 ml. / *Grape Nectar*

Néctar Kiwi y Menta 350 ml. / *Kiwi and Mint Nectar*

Extracto de Uva 44 ml. - (de Granada en Temporada) /
Squeeze Grape Juice - (Pomegranate juice in season)

Frutas / Fruits

Manzanas y Peras en Nogada de Zarzamora 300 grs. - Cortadas en gajos con queso manchego / *Apples and pears cut into segments with manchego cheese bathed in "Nogada" (sauce made of pounded walnuts, spice and blackberries)*

Plato de Frutas 200 grs. - Con queso cottage, yoghurt natural, miel de agave orgánica y granola hecha en casa / *Fruits with cottage cheese, plain yogurt, organic agave syrup and home-made granola*

Suprema de Toronja 150 grs. - Con miel de agave orgánica / *Grapefruit served with organic agave syrup*

Frutos del Bosque 250 grs. - Con yoghurt natural, miel de agave orgánica y granola hecha en casa / *Blueberries and raspberries served with plain yogurt, organic agave syrup and home-made granola*

Canasta de Frutas 250 grs. - Frutas de la estación con yoghurt o queso cottage / *Fruit with yogurt and cottage cheese*



Historia, Sabor y Vino

De Nuestro Horno / From Our Oven

Concha con Natas Gratinadas 1 pza. 150 grs. / *Traditional Mexican sweet bread with natural milk cream cooked au gratin*

Pan Dulce 1 pza. / *Traditional sweet bread*

Orden de Natas 120 grs. / *Natural milk cream side order*

Pay de Elote con Natas 1 rebanada. 80 grs. / *Corn pie with natural milk cream*

Pan Francés Mercaderes 2 pzas. 200 grs. - Con frutos rojos, macadamia garapiñada, vainilla papantla y miel maple pura 100% / *French toast, berries, macadamia nut brittle, pure maple syrup*

Omelettes 2 pzas.

Noruego- Relleno de salmón ahumado (80 grs.) y queso crema, bañado con salsa de queso / *Stuffed with smoked salmon and cream cheese garnished with cheese sauce*

Huasteco- Relleno de flor de calabaza y queso panela en salsa de frijol / *Filled with squash blossom, panela cheese and bean sauce*

Lechero- Relleno de requesón, bañado en salsa pasilla, acompañado de papa rallada / *Stuffed with ricotta cheese, bathed in pasilla sauce, accompanied by hash brown potato*

Pátzcuaro- Claras (3 pzas.) con espinacas relleno de queso panela acompañado de setas, berenjenas y calabazas a la parrilla / *Egg whites, panela cheese, grilled mushroom, eggplant, zucchini*

Del Norte- Relleno de chorizo (80 grs.) bañado con queso cheddar y jalapeños, acompañado de frijoles refritos / *Stuffed with mexican sausage, cheddar sauce, jalapeños, fried beans*

Todos nuestros omelettes pueden prepararse únicamente con claras /
All our omelettes can be prepared with egg whites only



Historia, Sabor y Vino

Almuerzos / Lunch

Enchiladas Oaxaqueñas de Guajolote 3 pzas. 150 grs. - Bañadas en Mole Oaxaqueño con plátano macho, queso y crema / *Stuffed with turkey breast covered with Oaxaca Mole, fried plaitain, cheese and cream*

Enchiladas de Mole Poblano 3 pzas. 150 grs. - Rellenas de pechuga de pollo. Nuestro Mole está preparado de manera artesanal / *Stuffed with chicken breast, our Mole is prepared in an artisanal way*

Enfrijoladas de Pato 3 pzas. 150 grs. - Rellenas de pato horneado, bañadas con salsa de frijol, queso asado y rajas poblanas al epazote / *Stuffed with duck bathed in beans sauce garnished with poblano strips with epazote leaves*

Enchiladas Tres Marías 3 pzas. 150 grs. - Con pollo, queso y carne de res, bañadas en salsa verde, roja y pasilla / *With chicken, cheese and beef, bathed in green, red and pasilla sauces*

Huarache Azteca 250 grs. - Con flor de calabaza y hongos gratinados, bañado en salsa pasilla y salsa verde / *Giant tortilla covered with pumpking blossom and mushroom au gratin, bathed in pasilla and green sauce*

Crepas Mercaderes 3 pzas. 200 grs. - De hongos, pollo, espinacas o huitlacoche bañadas en salsa poblana y queso / *Crepes stuffed with mushrooms, chicken, spinach or black mushroom bathed in poblana sauce and cheese*

Tortilla Regia 250 grs. - Huevo (2 pzas) con machaca acompañado con chilaquiles verde, bañados en salsa roja / *Eggs with traditional dried meat served with green chilaquiles (made of Mexican crust tortillas) smothered in red sauce*

Yecapixtla 140 grs. - Suave cecina con chilaquiles / *Soft corned beef with chilaquiles*



Historia, Sabor y Vino

De los Sartenes / From the Frying Pans

Huevos Revolcados (2 pzas.)- Fritos en salsa de frijol al chipotle, queso panela y un toque de crema / *Fried eggs, sunny side up bathed with bean sauce and chipotle, panela cheese (Mexican Farmers Cheese) and a touch of cream*

Huevos con Chorizo (2 pzas.)- Revueltos con chorizo (60 grs.) en salsa de cilantro con guarnición de quesadilla de papa y queso / *Scrambled with sausage, coriander sauce, served with potato / cheese quesadilla*

Claras Yecapixtla (3 pzas.)- En salsa verde, espolvoreados con cecina (70 grs.), requesón y habanero al limón / *Egg whites bathed with green sauce, sprinkled with corned beef, ricotta cheese and habanero spicy hot chili with a taste of lime*

Huevos al Gusto (2 pzas.)- Con jamón (50 grs.) o tocino (20 grs.) o a la mexicana o rancheros / *With ham, bacon, Mexican or Farmer's style*

Huevos Jacinta (2 pzas.)- Revueltos con flor de calabaza, acompañados de sincronizada de queso panela con salsa roja molcajeteadada (1 pza.) / *Scrambled with squash blossom served with ricotta cheese sincronizada (flour tortilla) bathed with Molcajeteadada (hand-made warm hot) sauuce*

Huevos Capuchinos (2 pzas.)- Estrellados, espolvoreados con tocino, granos de elote, gratinados con queso manchego y bañados en salsa rachera / *Sunny side up with bacon, corn grains au gratin with manchego cheese bathed with Farmer's sauce*

Huevos Mercaderes (2 pzas.)- Estrellados con tocino grueso (100 grs.), cama de papa rallada espolvoreada con queso cabra / *Eggs Sunny side up and thick bacon, served with hash brown potatoes sprinkled with goat cheese*

Huevos Rotos (2 pzas.)- Fritos montados sobre cama de papa salteada con perejil y jamón Ibérico D. O. (15 grs.) / *Fried eggs, sauteed potatoes, iberic ham*

Extras / Side Orders

Queso Panela 180 grs. / *Mexican Farmers's Cheese*

Orden de Nopales Asados 150 grs. / *Paddle Grilled Cactus*

Tocino Corte Grueso 250 grs. - **En miel de agave** / *Thick slice of bacon with agave's honey*



Historia, Sabor y Vino

Las Arracheras / Romanian Steaks



Arrachera al Monte 180 grs. - Con guarnición de enchiladas rellenas de requesón (2 pzas.) en salsa verde y frijoles refritos / *Flank garnished with enchiladas stuffed with ricotta cheese, green sauce and refried beans*

Arrachera en Salsa Arriera 180 grs. - Con guarnición de chilaquiles gratinados / *Flank in arriera sauce, garnished with chilaquiles au gratin*

Arrachera en Salsa Molcajetada 180 grs. - Gratinada con queso Oaxaca, acompañada de sopecitos con nopales (2 pzas.) / *Flank (hand-made warm hot) sauce au gratin with Oaxaca (stretched-curd) cheese with sopecitos and paddle cactus*

Arrachera Aporreada 180 grs. - Con huevos revueltos, bañados con salsa verde y frijoles de la olla / *Scrambled eggs with flank in green chile sauce*

Puntas de Arrachera Norteñas 150 grs. - Montadas sobre chilaquiles en salsa pasilla con un huevo estrellado, crema, queso y cebolla / *Chilaquiles in pasilla sauce with chopped flank, fried egg, cream, cheese and onion*

Puntas de Arrachera Milpa Alta 150 grs. - Con huitlacoche y flor de calabaza gratinadas con queso Oaxaca / *Flank with pumpkin blossom and huitlacoche (corn fungus) covered with Oaxaca cheese*



Bebidas Calientes / Hot Drinks

Café Americano Premium Chiapaneco 240 ml. / *Premium Regular Coffee "from Chiapas"*

Café Descafeinado Premium Chiapaneco 240 ml. / *Premium Decaffeinated Coffee "from Chiapas"*

Chocolate caliente "Oaxaqueño" 240 ml. / *Hot Chocolate "from Oaxaca"*

Leche Caliente o Fría 240 ml. / *Hot or Cold Milk*

Americano Nespresso 125 ml. / *Regular Nespresso*

Capuccino Nespresso 125 ml. / *Cappuccino Nespresso*

Espresso Nespresso 40 ml. / *Espresso Nespresso*

Americano Descafeinado Nespresso 125 ml. / *Decaffeinated Nespresso*



Pídelos con leche light, deslactosada o de almendras / *Your choice with light milk, lactose or almond*

Té Gourmet Theodor 310 ml. / *Gourmet Theodor Tea*

Pregunta por nuestra selección de Infusiones y Té / *Ask for our choice of infusions and teas*

Té de Menta o Hierbabuena Fresca 310 ml. / *Fresh Mint Tea*



Los productos elaborados con HUEVO, PESCADO Y CARNE crudas o semicrudas se consumen bajo su consideración y riesgo que esto implica / *Products made with EGGS, FISH AND MEAT very rare or rare, are consumed under the consideration and risk that this implies.*

Su satisfacción es muy importante para nosotros, si desea un platillo que no aparezca dentro de nuestra carta, ¡Pónganos a prueba! será un placer prepararlo y así halagar a su paladar... ¡BUEN PROVECHO!
*Your satisfaction is very important to us, if you want a dish that is not listed within ur Menu, please go on, and test us!
It will be our pleasure to prepare it for you, and tickle your palate... Bon appetit!*





Historia, Sabor y Vino

MENÚ

Desayunos