MI PARRILLA COUNTRY

DESAYUNOS

Mi PARRILLA COUNTRY

DESDE 1998

Omelette — $188
De champiñones o espinaca
con queso,acompañados de
frijoles refritos.

Omelette de salmón — $210
Acompañado con champiñones,
tomate cherry y arúgula.

Omelette vegetariano (3 claras) — $188
Champiñones, pimiento y calabaza,
acompañado de frijoles refritos o arroz.

Omelette del chef — $199
Con chistorra, frijoles refritos
y queso panela asado.

Omelette de salchicha — $ 155
Acompañados de frijoles refritos.

Omelette poblano — $170
Con queso manchego, chile poblano,
bañados en salsa suiza y frijoles refritos.

Omelette de queso cottage — $ 145
Rellenos con queso cottage, arroz y
pan de ajo.

Omelette de 3 quesos — $ 145
Con queso manchego, queso de cabra,
salsa de queso azul y ensalada verde.

Omelette de jamón serrano — $ 196
Con queso manchego, jamón serrano,
y ensalada verde.

*Incluye café, jugo o fruta.

*Los omelette son elaborados con 2 pzs de huevo

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Huevos al gusto — $ 170
A la mexicana, divorciados o revueltos con jamón, chorizo o salchicha, acompañados de frijoles refritos.

Huevos de la casa — $ 190
Con salsa de champiñones, papa saratoga y pan brioche.

Huevos rancheros — $ 193
Acompañados de frijoles refritos y plátano macho.

Huevos a la veracruzana — $ 188
Montados en salsa verde, bañados con salsa petrolera y acompañados con chiles toreados.

Huevos Country — $ 199
Bañados con salsa de chipotle, gratinados con queso manchego, frijoles refritos y pan de la casa.

Huevos al albañil — $ 180
Salseados (salsa roja o verde), con chicharrón y frijoles refritos.

Huevos petroleros — $ 199
Servidos en un espejo de salsa de frijol, chorizo, nopal asado y queso panela.

Huevos vegetarianos (3 claras) — $ 188
Servidos con pimientos, champiñón, espinaca, papa y aguacate.

Huevos motuleños — $ 188
Salseados sobre una base de tortilla, chícharo, jamón y frijoles refritos.

*Incluyen café, jugo o fruta

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Huevos Benedictinos (2 pzs.) $ 210
Jamón, lechuga italiana y pan de la casa.

Huevos para el patrón (2 pzs.) $ 219
Sobre una cama de chilaquiles
y arrachera 120g

Huevos con mole (2 pzs.) $ 168
Montados sobre tortilla,bañados de mole,
acompañados con nopal asado.

Huevos rotos (2 pzs.) $ 169
Estrellados montados sobre papa
rústica, chistorra y queso parmesano.

Huevos serranos (2 pzs.) $ 179
Estrellados acompañados con jamón
serrano, queso de cabra y arúgula.

Tortilla de huevo con hummus $ 169
(3 pzs.)
Acompañada con papa alfa y ensalada.

Desayuno Norteño (2 pzs.) $ 198
Huevos con machaca a la mexicana
acompañadas con frijoles refritos y aguacate.

Desayuno light $ 134
Nopal, queso panela asado y jitomate.

Nopales divorciados (2 pzs.) $ 149
Nopales asados con queso panela y quesillo
bañados en salsa verde.

Chilaquiles con arrachera $ 240
150g de arrachera con chilaquiles verdes
o rojos acompañados con frijoles refritos.

Cerdo en salsa verde con verdolagas $ 238
150g de carne de cerdo y frijoles charros.

Aporreadillo $ 188
100g de cecina de Yecapixtla y 2pzs. de huevo.

*Incluyen café, jugo o fruta

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Chilaquiles con pollo — $ 214
200g de pechuga de pollo verdes o rojos
acompañados de frijoles refritos.

Enchiladas de mole (3 pzs.) — $ 179
Rellenas de pollo, salseadas con mole
poblano, crema y aros de cebolla.

Enchiladas mineras (3 pzs.) — $ 178
Con verduras bañadas con salsa
de chile guajillo y queso panela picado.

Enchiladas suizas (3 pzs.) — $ 185
Rojas o verdes
Acompañadas de frijoles refritos.

Enfrijoladas (3 pzs.) — $ 180
Rellenas de pollo acompañadas
con queso rallado y aguacate.

Sopes combinados (2 pzs.) — $ 190
Papa con chorizo y papa con New York 150g
lechuga y crema.

Huarache Country — $ 195
Arrachera 200g, crema, queso y salsa
molcajeteada.

Pastel Azteca — $ 198
Relleno de pollo, chile poblano,
queso manchego, acompañado
de frijoles refritos.

Tortilla Española (3 pzs. huevo) — $ 168
Acompañada con papa paja, arúgula
y salsa italiana.

*Incluyen café, jugo o fruta

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Wrap norteño — $ 145
Crepa rellena de machaca con huevo, guacamole y salsa molcajeteada.

Crepas mixtas (2 pzs.) — $ 155
Rellenas de pollo, espinaca y champiñón, bañadas con salsa suiza, gratinada con queso manchego.

Hot cakes (3 pzs.) — $ 139
Con miel o mermelada de fresa.

Pan Francés (3 pzs.) — $ 125
Con zarzamora y azúcar con canela.

Sandwich (3 pzs.) — $ 98
Pan de la casa, jamón, queso manchego y germen de alfalfa.

Sincronizadas (4 pzs.) — $ 154
Con jamón y queso manchego.

Molletes (4 pzs.) — $ 138
Jamón, chorizo, tocino y natural, acompañados de salsa mexicana.

*Incluyen café, jugo o fruta

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

Plato de fruta	(230 g)	$ 85
Copa de yogur	(240 ml)	$ 95

Jugos naturales

Naranja	(300 ml)	$ 48
Verde	(300 ml)	$ 58
Frutas	(300 ml)	$ 48

Café

Americano	(200 ml)	$ 48
Espresso	(100 ml)	$ 62
Capuchino	(300 ml)	$ 82
Tisana	(450 ml)	$ 62
Chocolate	(300 ml)	$ 79
Malteada (fresa, vainilla, chocolate)	(400 ml)	$102
Té		$ 35
Pan artesanal	(1 pz.)	$ 30
Extras:	Queso Cottage, Yogur	$ 30

*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.