

RAMÓN

“El árbol de la vida”
Cocina Mexicana-Internacional

DESAYUNO

7:30 AM - 11:30 AM

PAN TOSTADO

5 piezas de pan de caja, ligeramente tostado, acompañado de mermelada casera de papaya y frutos de estación.

\$ 100

PLATO DE FRUTAS

Dependiendo la temporada (Papaya, sandía, melón, plátano, piña, fresa). (250 gr de fruta)

\$ 130

JÍCARA MAYA

Yogurt griego, granola, frutos de temporada de estación, coco rallado.

\$ 160

MOLLETES DE CHORIZO

2 piezas. Pan de la casa a la plancha, acompañado de frijoles refritos con chorizo, queso mozzarella gratinado, pico de gallo y crema.

\$ 165

HOT CAKES

3 piezas. Mezcla de hotcakes, plátano, miel maple y azúcar glass .

\$ 180

ENFRIJOLADAS

3 tortillas de maíz rellenas de pollo (140 gr), bañadas con salsa de frijoles negros, crema, brotes de cilantro, queso fresco y chorizo.

\$ 190

TOSTADA DE AGUACATE

1 pieza. Pan rústico a la plancha con aguacate macerado, tomate cherry, queso fresco, cebolla morada, pico de gallo y cilantro.

\$ 190

PAN FRANCÉS

Pan de la casa con mezcla de salsa francesa (huevo, leche, canela, azúcar mascabado, vainilla y baileys) frutos rojos, miel de maple y empanizado con azúcar mascabado.

\$ 200

CHILAQUILES AL GUSTO

Salsa roja o verde, totopos, queso fresco, juliana de cebolla, crema y proteína a elegir.

Sin proteína: \$ 110

Huevo (2 pzas): \$ 150

Con pollo (140 gr): \$ 190

Mixto (2 pzas huevo y pollo 140 gr): \$ 210

QUESADILLAS DE CASTACAN

3 piezas. Castacan (chicarrón de cerdo frito (100 gr) preparado en salsa roja, queso mozzarella, lechuga, queso fresco y crema con pico de gallo y tortillas de maíz, con guarnición de frijoles refritos y aguacate tabulado.

\$ 200

HUEVOS A LA CAZUELA

Salsa pomodoro, huevo pochado (2 pzas) queso de cabra, champiñón, cebolla morada a la plancha, brotes de cilantro, acompañado de rebanadas de pan de caja.

\$ 210

HUEVOS BENEDICTINOS

Base de pan (2 pzas), con una cama de salmón (60 gr) o jamón de pavo (2 rebanadas), huevos pochados (2 pzas) y salsa holandesa con guarnición de ensalada de hojas con tomates cherry.

\$ 280

HUEVOS AL GUSTO

¡Puedes elegir tu elaboración, ingredientes (3 max.) y hasta salsa!
Acompañados de frijol refrito. 3 piezas de huevo.

\$ 200

1. ELABORACIÓN:

- Fritos
- Revueltos
- Omelette

2. INGREDIENTES:

- * 3 máximo
- Queso mozzarella
- Jamón
- Aguacate laminado
- Tomate
- Nopales
- Tocino
- Cebolla morada
- Chorizo
- Pimientos
- Champiñón
- Espinaca

3. SALSA:

- Roja
- Verde
- Sin salsa

4. EXTRAS:

- Queso de cabra (25 gr) **\$ 50**
- Queso mozzarella (50 gr) **\$ 35**
- Jamón (1 rebanada) **\$ 35**
- Tocino (25 gr) **\$ 45**
- Chorizo (80 gr) **\$ 35**
- Huevo (1 pza) **\$ 20**

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

*PRECIOS EN MONEDA MEXICANA.

*CONSUMIR MARISCOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME.

*SI ES ALÉRGICO ALGÚN ALIMENTO FAVOR DE AVISARLE AL MESERO.

*NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN SERVICIO.

*SI EL MESERO NO LE ENTREGA EL TICKET DE VENTA, SU CONSUMO ES ¡GRATIS!