



DESAYUNOS

(Arma tu paquete + \$65.00
incluye café y jugo o fruta)

HOT CAKES \$115
CON TOCINO \$125

Servidos con crema montada y para acompañar mermelada de frutos rojos, hecha en casa.

PANQUÉ DE LA CASA \$115

Tres rebanadas, acompañado con mermelada casera de frutos rojos.

PAN FRANCES DE LA CASA \$125

Preparado con pan brioche, crema montada y mermelada de la casa.

PLATÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA \$145

Con yogurt o queso cottage y granola.

SANDWICH FRANCES \$135

Pan Brioche con jamón y queso y papas a la francesa.

CROISSANT DE JAMON CON QUESO \$135

Acompañado de ensalada fresca de la casa.

MOLLETES RANCHEROS \$175

Preparados con bolillo de la casa, horneado con mantequilla, frijoles, cecina, longaniza, salsa mexicana, crema y queso cincho acompañados con salsa de molcajete.

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

ENCHILADAS MAYAS \$190

En salsa verde, rellenas de cochinita pibil, acompañadas de cebolla curtida con manzano.

ENCHILADAS CREMOSAS EN SALSA POBLANA \$195

Rellenas con pollo, quelites, granos de elote, bañadas con una salsa cremosa de chile poblano, queso manchego gratinado.



ENCHILADAS BORRACHAS \$225

Rellenas con barbacoa de costilla de res, salsa borracha, crema, queso cincho, aguacate, nopalitas con cebolla morada.

ENFRIJOLADAS MORELENSES \$275

Rellenas con chicharrón y cecina, acompañadas con crema, cebolla, aguacate y chile serrano.

ENMOLADAS CASA HIDALGO \$175

Rellenas con plátano macho y queso Oaxaca con un mole artesanal, crema y queso.

PUNTAS DE RES AL CHIPOTLE \$285

Preparadas con pimientos asados, champiñones, cebollitas cambray, crema y chipotle adobado, acompañadas con frijoles refritos.

PUROS HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS CON HOJA SANTA \$190

bañados de frijoles de la olla, queso fresco y cebolla morada

APORREADOS CASA HIDALGO \$195

Huevos revueltos con cecina y salsa de molcajete, acompañados frijoles refritos.

HUEVOS AL SARTEN \$240

Preparados con aceite de olivo, ajo, tomates Cherry, papas cambray, romero, **jamón serrano**, crocante de hogaza a las finas hierbas y moronas de queso de cabra.

HUEVOS CHAMULA \$185

Estrellados sobre una sincronizada de jamón, crema de frijol, acompañados de queso asado, longaniza y chile pasilla.

OMELETTE CAMPESTRE \$175

Relleno con portobello, elote y queso fresco, bañado con salsa de flor de calabaza, acompañado de ensalada verde con vinagreta de orégano.

OMELETTE AZTECA \$190

Elaborado con huitlacoche, relleno con rajas poblanas, champiñones y queso Oaxaca, sobre salsa de flor de calabaza, acompañado con papitas cambray.

OMELETTE DEL GENERAL PACHECO \$245

Relleno con salmón a la plancha, alcaparras y queso crema, acompañado con espinacas a la crema y papa cambray con ejote francés.



SUGERENCIAS
(Arma tu paquete + \$65.00
incluye café y jugo o fruta)



SOPES DE LA MILPA **\$175**

Preparados con setas, rajas poblanas, champiñones y huitlacoche, acompañados con crema, queso, y salsa de molcajete.

SOPES DE CECINA **\$215**

con frijoles, queso y crema.

QUESARICAS 3 PZAS **\$225**

Tortilla de maíz con costilla de res al horno con queso y salsa verde de aguacate con cebolla morada curtida.

BIRRIA DE RES **\$245**

Costilla de res deshebrada, adobada y horneada a fuego lento, bañada en su jugo y acompañada de dos quesadillas de quesillo.

CECINA DE YECAPIXTLA **\$295**

Con chilaquiles verdes, aguacate, cebolla asada y frijoles de la olla.

DEL COMAL A SU MESA

Gorditas de chales **\$180**

dúo de gorditas con chales adobados en salsa borracha, cubiertos de lechuga, cebolla y jitomates Cherry, bañadas con crema y queso de rancho.

Sope Primavera **\$185**

Con frijoles refritos, huevos estrellados, bañados con salsa verde y verdolagas, con chicharrón de cerdo y queso de rancho.

Quesadillas de hoja Santa **\$165:**

con huitlacoche, Hongo Cremini y Setas, quesillo, aguacate y queso fresco.

Huevos divorciados de la Casa **\$205**

Montados sobre sopos de maíz azul y cecina con queso, bañados en salsa tatamada, acompañados con frijoles refritos y nopal curtido.

BEBIDAS

Café americano relleno **\$55**

Café americano Borbone **\$65**

Café Lechero **\$85**

Capuchino y Latte **\$85**

Expreso **\$65**

Expreso cortado **\$69**

Té de sobre **\$45**

“Té” Gourmet **\$65**

Vaso de leche, entera o deslactosada **\$65**

Chocolate, frío o caliente, leche entera o deslactosada **\$79**

SMOOTHIES **\$120**

Frutos Rojos,
Fresa con plátano
Mango con Maracuyá

JUGOS NATURALES

Naranja, Toronja **\$65**

Zanahoria **\$68**

Jugo primavera **\$68**

Naranja, mango y fresa

Verde **\$68**

Espinaca, perejil, naranja, hierbabuena,
Apio, nopal y limón

Jugo digestivo **\$68**

Naranja, papaya, manzana y fresa

Antigripal **\$68**

Kiwi, naranja, limón, piña, fresa y miel

