

DESAYUNO ZADÚN

Selección de Café Americano o Té

Jugo Fresco / Bowl de Fruta

Selección de Platillo a la Carta

BOWL BIÓNICO DE FRUTA

Yogurt de Vainilla, Semillas Mixtas y Nueces
Miel de Piloncillo

BOWL DE VEGETALES DEL HUERTO

Hummus, Queso Chiapas, Quinoa
Vinagreta de Hierba de Limón

AVENA MEXICANA

Pinole, Amaranto Garapiñado, Fresa, Plátano

BAGELS

SALMÓN AHUMADO

Raita de Pepino, Menta
Salsa Macha, Semilla de
Mostaza, Eneldo

DEL HUERTO

Calabacita Asada, Tomate,
Queso de Cabra, Arúgula,
Hummus, Pesto

TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO

Sofrito de Tomate, Huevo
Revuelto, Salsa Ranchera

BAGEL Y QUESO CREMA

Mermelada de Frutos Rojos

PAN DULCE

Conchas de
Vainilla / Chocolate

Croissant

Croissant de Almendra

Chocolatín

Panqué de Elote

Coffee Cake con Nuez
y Canela

Muffin del Día

Trenza Azúcar-Canela

DESAYUNO DE LA ABUELA

Especial del día, inspirado en los sabores mexicanos
más tradicionales de las recetas de la abuela.

PLATO PRINCIPAL

TORREJAS

Pan Brioche Ahogado en Leche de Vainilla, Plátano
Chantilly, Nuez, Jarabe de Piloncillo

HOTCAKES DE MAÍZ

Palomitas de Maíz, Miel de Maple y Vainilla, Amaranto

WAFFLE BELGA

Crema de Vainilla, Frutos Rojos, Nuez Pecana
Miel de Maple Orgánica

TOSTA DE AGUACATE

Pan Rústico, Aguacate, Huevo Duro, Tzatziki
Ensalada de Hierbas, Aceite de Chile Cascabel

DESAYUNO DEL MERCADO

Huevos de Libre Pastoreo al Gusto, Ensalada Orgánica
Tocino o Salchicha de Puerco, Pan Tostado Hecho en Casa

HUEVOS BENEDICTINOS

Opción de Jamón / Salmón Ahumado / Quelites

HUEVOS RANCHEROS

Huevos de Libre Pastoreo, Tortilla Raspada
Salsa Ranchera, Hoja Santa, Aguacate, Frijoles Refritos

TACOS REVOLCADOS

Carnitas, Huevo Revuelto, Pico de Gallo
Salsa Verde Tatemada

CHILAQUILES

Salsa de Tomatillo, Ranchera o Mole Poblano
Queso Cotija, Cebolla Morada, Frijoles Negros, Crema

Complemente con:

Pollo / Carnitas de Cerdo / Huevos de Libre Pastoreo

DESAYUNO CHOYERO

Burritos con Machaca Local, Aguacate
Queso Panela Local, Frijoles

FLATBREAD DORADO AL HORNO DE PIEDRA

Queso Asadero, Tocino, Huevos Tiernos, Aguacate, Hierbas

DESAYUNO ZADÚN 2

Selección de Café Americano o Té

Jugo Fresco / Bowl de Fruta

Selección de Platillo a la Carta

BEBIDAS FRÍAS

MANGO SUNSHINE

Mango, Plátano, Yogurt, Órgánico, Vainilla, Coco, Miel

GREEN DESERT

Aguacate, Espinaca, Jugo de Naranja, Semilla de Chía, Néctar de Agave

GOLDEN VITAMIN

Leche a Elegir, Yaca, Plátano, Miel, Amaranto

JUGOS FRESCOS

SPRING BAGEL

DEL HUERTO

Calabacita Asada, Arúgula, Hummus, Pesto

BAGEL Y QUESO CREMA

Mermelada de Frutos Rojos

ATOLE Y PAN DULCE

Atole Tradicional acompañado de Pan del Día

PAN DULCE

Conchas de Vainilla / Chocolate

Croissant

Croissant de Almendra

Chocolatín

Panqué de Elote

Coffee Cake con Nuez y Canela

Muffin del Día

Trenza Azúcar-Canela

PLATO PRINCIPAL

BOWL BIÓNICO DE FRUTA

Yogurt de Vainilla, Semillas Mixtas y Nueces
Miel de Piloncillo

AVENA MEXICANA

Pinole, Amaranto Garapiñado, Fresa, Plátano

TORREJAS

Pan Brioche Ahogado en Leche de Vainilla, Plátano, Chantilly
Nuez, Jarabe de Piloncillo

HOTCAKES DE MAÍZ

Palomitas de Maíz, Miel de Maple y Vainilla, Amaranto

TOSTA DE AGUACATE

Pan Rústico, Aguacate, Huevo Duro, Tzatziki,
Ensalada de Hierbas, Aceite de Chile Cascabel

DESAYUNO DEL MERCADO

Huevos de Libre Pastoreo al Gusto, Ensalada Orgánica Tocino o
Salchicha de Puerco, Pan Tostado Hecho en Casa

HUEVOS RANCHEROS

Huevos de Libre Pastoreo, Tortilla Raspada, Salsa Ranchera Hoja
Santa, Aguacate, Frijoles Refritos

TACOS REVOLCADOS

Carnitas, Huevo Revuelto, Pico de Gallo
Salsa Verde Tatemada

CHILAQUILES

Salsa de Tomatillo, Ranchera o Mole Poblano, Queso Cotija,
Cebolla Morada, Frijoles Negros, Crema

Complemente con:

Pollo / Carnitas de Cerdo / Huevos de Libre Pastoreo

HUEVOS BENEDICTINOS

Opción de Jamón/ Salmón Ahumado / Quelites

COMPLEMENTOS

Yoguth Orgánico

Frijoles Refritos

Tocino Ahumado

Salchichas de Cerdo

Papas Desayuno

Ensalada Verde

JUGO PRENSADO FRESCO

Jugo de Naranja

Jugo de Toronja

Jugo Verde

Jugo Prensado del Día

BEBIDAS FRÍAS

MANGO SUNSHINE

Mango, Plátano, Yogurt, Órganico, Vainilla, Coco, Miel

GREEN DESERT

Aguacate, Espinaca, Jugo de Naranja, Semilla de Chía, Néctar de Agave

GOLDEN VITAMIN

Leche a Elegir, Yaca, Plátano, Miel, Amaranto

BEBIDAS CALIENTES

Espresso

Americano

Cappuccino

Latte

Chocolate Oaxaca

Café de Horchata

Café de Olla

Selección de Té

MIMOSAS

ST. MIMOSA

Prosecco, St Germain, Albahaca

CHAMBORD MIMOSA

Prosecco, Chambord, Menta

ROSÉ MIMOSA

Prosecco, Giffard Rosé, Bitter

GARDEN MIMOSA

Prosecco, Jugo de Durazno, Jengibre Prensado

BLOODY'S

GREEN BLOODY

Vodka, Jugo Verde, Jugo de Limón

MACHO BLOODY

Tequila, Clamato, Habanero, Tajín, Chirimiqui

TODOS SANTOS

Mezcal, Mango, Jugo de Limón, Tajín

GARDEN BLOODY

Vodka, Jugo de Piña, Jugo de Limón, Jalapeño Cilantro

MENÚ DESAYUNO VEGANO

El Barrio resalta la tradición del auténtico desayuno mexicano seleccionando las mejores recetas familiares, heredadas de generación en generación, preparadas con los mejores productos locales. El Barrio le invita a compartir con la familia y amigos una interpretación muy personal de la cocina mexicana con sus colores tradicionales, sabores, aromas y texturas.

BEBIDAS FRÍAS

Café helado con Horchata

JUGOS

Naranja

Toronja

Verde

Prensado del Día

LECHADAS

PAPANTLA

Almendra, Omega 3, Dátil, Plátano, Fresa, Vainilla

BURGOS

Pistache, Durazno, Coco, Miel de Agave

CARGO

Nuez Pecana, Plátano, Acai, Agave

ABASOLO

Semilla de Girasol, Guayaba Rosa, Lúcumá

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ Y TÉ

Dammann Frères

Espresso

Americano

Cappuccino

Latte

Chocolate de Oaxaca

CAFÉ DE OLLA

Café Tradicional Estilo "Pueblo Mágico" Infusionado con Canela, Especies Aromáticas y Piloncillo Ancestral.

PLATOS PRINCIPALES

BOWL BIÓNICO DE FRUTA

Granola de Amaranto, Miel de Agave

BOWL DE VEGETALES DEL HUERTO

Hummus, Quinoa, Vinagreta de Lemon Grass

AVENA MEXICANA

Pinole, Amaranto Garapiñado, Fresa, Plátano

TORREJAS

Pan Sourdough Ahogado, Espuma de Coco, Nueces Miel de Agave

MUESLI

Lechada del Día, Frutos Secos, Granola, Plátano

HOTCAKES

Palomitas, Miel de Maple Tibia, Frutos Rojos

TAMAL CASERO

Rajas Verdes, Ensalada de Quelites, Salsa Rústica

CHILAQUILES

Salsa de Tomatillo o Ranchera, Cebolla, Frijoles, Cilantro

DOBLADITAS DE FRIJOL

Tortillas Hechas en Casa, Vegetales Orgánicos al Horno de Piedra

ANTOJITOS DE VEGETALES

Salsa Tatemada, Frijoles Refritos con Hoja Santa Vegetales

COMPLEMENTOS

Frijoles

Hash Browns

Ensalada Verde Orgánica

Bowl de Frutas

Berries

JUGO PRENSADO FRESCO

Jugo de Naranja

Jugo de Toronja

Jugo Verde

Jugo Prensado del Día

BEBIDAS FRÍAS

MANGO SUNSHINE

Mango, Plátano, Yogurt, Órganico, Vainilla, Coco, Miel

GREEN DESERT

Aguacate, Espinaca, Jugo de Naranja, Semilla de Chía, Néctar de Agave

GOLDEN VITAMIN

Leche a Elegir, Yaca, Plátano, Miel, Amaranto

BEBIDAS CALIENTES

Espresso

Americano

Cappuccino

Latte

Chocolate Oaxaca

Café de Horchata

Café de Olla

Selección de Té

MIMOSAS

ST. MIMOSA

Prosecco, St Germain, Albahaca

CHAMBORD MIMOSA

Prosecco, Chambord, Menta

ROSÉ MIMOSA

Prosecco, Giffard Rosé, Bitter

GARDEN MIMOSA

Prosecco, Jugo de Durazno, Jengibre Prensado

BLOODY'S

GREEN BLOODY

Vodka, Jugo Verde, Jugo de Limón

MACHO BLOODY

Tequila, Clamato, Habanero, Tajín, Chirimiqui

TODOS SANTOS

Mezcal, Mango, Jugo de Limón, Tajín

GARDEN BLOODY

Vodka, Jugo de Piña, Jugo de Limón, Jalapeño Cilantro

KIDS MENU

DESAYUNOS

Incluye una bebida y un plato principal a elegir

BEBIDAS

JUGOS FRESCOS DEL DÍA:

Naranja / Manzana / Piña / Jugo Verde

LECHE / LECHE DESCREMADA / ALMENDRA / COCO / LECHE CON CHOCOLATE

PLATOS PRINCIPALES

FRUTA DE TEMPORADA Y BERRIES | GF

YOGURT ORGÁNICO | GF

Compota de Fresa, Miel, Granola Casera

GRANOLA CASERA CON LECHE | GF

Agregue Plátano o Fresas
(Cereales de Desayuno también Disponibles)

WAFFLE BELGA | GF

Miel de Maple, Moras, Crema Batida

HOTCAKES | GF

Miel de Maple Artesanal, Tocino
Agregue: Pátano / Berries

PB&J

Pan Brioche, Crema de Cacahuete, Mermelada

HUEVOS DE GALLINA LIBRE AL GUSTO

A elegir: Tocino / Jamón
Papas de Desayuno, Pan Tostado

BURRITO

Huevos Orgánicos Revueltos, Tocino
Queso Chihuahua

ENTOMATADAS DE POLLO | GF

Tortilla de Maíz, Pollo, Salsa de Tomate
Queso, Frijoles Negros

QUESADILLAS

Tortilla de Harina, Queso Chihuahua, Fruta Rebanada
Agregue: Jamón / Tocino

SIN GLUTEN | GF VEGANO | V

LUNCH Y CENA

Incluye una bebida y un plato principal a elegir

PLATOS PRINCIPALES

CRUDITÉS | GF | V

Zanahoria, Jícama, Pepino, Guacamole

CONSUMÉ DE POLLO | GF

Arroz al Vapor y Vegetales

LASAGNA DE POLLO Y TORTILLA | GF

Salsa de Tomate, Elote, Queso

BURRITO DE POLLO A LA PARRILLA

Aguacate, Arroz, Tomate, Lechuga

PASTA FUSILLI

A escoger: Mantequilla / Tomate / Salsa de Queso

MILANESA DE PESCADO

Arroz al Vapor, Aguacate, Vegetales Salteados
Aderezo Mil Islas

FILETE MIGNON 4OZ. | GF

Puré de Papa, Brócoli, Zanahoria

HAMBURGUESA

Queso Cheddar, Pepinillos, Papas a la Francesa
o Copa de Fruta

PIZZA INTEGRAL DE QUESO

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella
Agregue: Pollo / Pepperoni / Vegetales

CAMARONES EMAPNIZADOS EN CORN FLAKES | GF

Arroz Cremoso, Piña, Catsup

SINCRONIZADA

Jamón, Queso, Tortilla de Harina

POSTRES

Ensalada de Fruta

Galletas de Trozos de Chocolate

COCTELES

COCTELES INSIGNIA

PIRINOLA

Tequila Blanco, Aperol, Toronja, Limón, Especias

EL HUERTO

Tequila, Piña, Pepino, Cilantro

LA ROSA

Tequila Rose, Giffard de Rosas, Jugo de Toronja

TE-POR-OCHO

Havana 7 años, Giffard de Piña, Jarabe de Chile Morita
Cerveza de Jengibre

KA'KAW

Mezcal Espadín, Crema de Cacao, Horchata de Casa

CANTARITO

Tequila Blanco, Naranja, Toronja, Limón Amarillo

EL RAYO DE JALISCO

Raicilla Sierra Occidental, Puré de Maracuyá
Giffard de Pomelo Rosa, Jugo de Toronja

CURANDERO

Ginebra, Licor de Sauco, Jarabe de Romero

CENZONTLE

Sotol, Giffard de Violeta, Jugo de Limón Verde

MOCTELES

BLUEBERRY MOJO

Jarabe de Frutos Rojos, Hojas de Menta, Jugo de Limón
Agua Mineral

FLOR DEL DESIERTO

Jugo de Toronja, Jugo de Arándano, Jarabe de Flores
Jugo de Limón, Amargo de Lavanda

SUMMER MOCKTAIL

Mango, Té Negro, Maracuyá, Lima y Limón

