

DESAYUNOS

LOS QUE NO PUEDEN FALTAR

- ♥ **Huevos con Nopales \$135**
Revueltos con nopales
- Huevos a la Mexicana \$140**
Revueltos / rajas poblanas / tomate / cebolla
- Huevos con Jamón \$140**
Revueltos con jamón
- Huevos con Salchicha \$140**
Revueltos con salchicha
- Huevos Estrellados \$140**
Sincronizada de maíz rellena de frijol / huevos estrellados / salsa guajillo / tomate / cebolla / rajas
- Huevos Divorciados \$140**
Huevos estrellados / salsa verde / salsa roja
- Huevos con Chorizo \$165**
Revueltos con chorizo
- Huevos con Tocino \$180**
Revueltos con tocino
- Huevos Sopeados \$180 FAVORITO**
Sope de masa azul / frijol / chuleta de res / huevos estrellados / salsa roja / salsa verde

- Huevos con Chanchó \$200 NUEVO**
Cordita de maíz rellena de frijol / carnitas de cerdo / huevos estrellados / salsa de chile morita
- Huevos con Machaca Sonorense \$195**
Revueltos con carne seca
- Huevos con Machaca \$195**
Revueltos con carne deshebrada estilo ranchero



Todos nuestros Huevos vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

RICO EQUILIBRIO

- Avena regular \$60**
A elegir: con agua o leche
- Avena con fruta \$90**
A elegir: con agua o leche
- Plato de Frutas \$130**
Fruta de estación / queso cottage o yogurt natural / granola

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

OMELETTES

- ♥ **Omelette de Nopales \$180**
Clara de huevo / relleno de queso fresco
- Omelette de Chorizo \$185**
Relleno de queso / en salsa de tomate
- Omelette de Jamón \$185**
Relleno de queso / en salsa de tomate
- ♥ **Omelette Campesina \$185**
Zanahoria / elote / chicharo / relleno de queso / en salsa de tomate
- Omelette con Champiñones \$195**
Relleno de queso / en salsa de tomate
- Omelette Poblano \$195 FAVORITO**
Chile poblano / elote / cebolla / relleno de queso / salsa suprema
- ♥ **Omelette de Espinacas \$180**
Relleno de queso / espinacas / salsa suprema
- Omelette de Cuitlacoche \$199**
Relleno de queso / cuitlacoche / salsa de flor de calabaza
- Omelette de Flor de Calabaza \$199 POR TEMPORADA**
Relleno de queso / flor de calabaza / salsa poblana

- Omelette de Camarón \$210**
Relleno de queso / camarón / chile poblano / cebolla / salsa de tomate
- Omelette de Salmón \$215**
Relleno de queso / salmón / salsa de dos quesos
- Omelette de Machaca \$230 NUEVO**
Relleno de queso / carne deshebrada estilo ranchero / salsa de tomate



Todos nuestros Omelettes vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

Cualquier modificación tendrá un costo extra.



HOT CAKES

- Hot Cakes Tradicionales \$110**
- Hot Cakes Integrales \$110**
- Waffles La Diferencia \$190**
Queso de cabra / aguacate / tocino caramelizado / miel de agave
- Hot Cakes La Diferencia \$110**
Mezcla preparada a base avena
- Hot Cakes La Diferencia con Frutas \$160**
Mezcla preparada a base de avena / frutos secos

Todos nuestros Hot Cakes se acompañan de Fruta de Estación o un Huevo Revuelto.



EL PLACER DE LA TORTILLA

- Chilaquiles Rancheros \$175**
Salsa de tomate / rajas poblanas / cebolla / cilantro / crema / cebolla curtida / queso cotija
- Chilaquiles Rojos \$175**
Salsa de chile guajillo / crema / queso cotija / cebolla curtida
- Chilaquiles Verdes \$175**
Salsa de tomatillo y chile / crema / queso cotija / cebolla curtida
- Chilaquiles con Mole \$185**
Mole poblano
- Chilaquiles Prehispánicos \$190 FAVORITO**
Bañados en exquisita salsa de frijol / cochinita pibil / queso panela / cebolla morada / huevo
- Chilaquiles al Chipotle \$175**
Salsa de chipotle / crema / queso cotija / cebolla curtida



- ♥ **Chilaquiles Bravos \$185 NUEVO**
Salsa habanero / salsa de chipotle / crema / queso cotija / cebolla curtida
- Chilaquiles Blancos \$175 ESPECIALIDAD**
Crema / queso cotija / cebolla curtida / salsa especial de la casa
- Agrega:
pollo \$69 / res \$79 / cecina \$99 / rib eye \$89

Todos nuestros Chilaquiles vienen acompañados de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y un Huevo al gusto.

LOS CLÁSICOS

- Puntas al Albañil \$265**
Puntas de filete / cebolla / tomate / champiñones / chile serrano / cilantro / frijol / papa leonesa
- Quesadillas Naturales (3) \$120**
Tortillas de maíz o harina
- Molletes de Chilaquiles \$130 RECOMENDACIÓN**
Frijol negro refrito / queso / chilaquiles de su preferencia: verdes / blancos / rojos / chipotle / mole / tomate
- Molletes Tradicionales \$90**
Frijol negro refrito / queso / salsa mexicana

- Quesadillas Mixtas (3) \$165**
Cuitlacoche / champiñones / flor de calabaza **POR TEMPORADA**
- Machaca Ranchera \$210**
Carne deshebrada / cebolla / tomate / rajas poblanas / frijol / papa leonesa
- Ensalada de Nopales \$150 FAVORITO**
Nopal / tomate / cebolla / aguacate / chicharrón / queso cotija / aderezo de cilantro

Todos nuestros desayunos incluyen un plato de Frutas de estación y una pieza de Pan Dulce.

Cualquier modificación tendrá un costo extra.

CAZUELAS DE BARRO

- Cazuela Norteña \$199**
Machaca ranchera / huevo revuelto / chile guajillo
- Pancita \$199**
Menudo de res / caldo de guajillo / epazote / grano de maíz (opcional)
- Cazuela Sureña \$150**
Nopales / torta de huevo relleno de queso / salsa verde
- Cazuela de Lengua \$260**
En salsa verde o al vapor
- Cazuela Chicharrón en Salsa Verde \$150**
Salsa de tomatillo
- Cazuela Rabo de Mestiza \$160 FAVORITO**
Salsa de tomate / huevos ahogados / rajas / queso fresco
- Cazuela de Papas con Chorizo \$160 NUEVO**
huevos estrellados / salsa de chile morita



Todas nuestras Cazuelas vienen con guarnición de los tradicionales Frijoles de La Diferencia y Papa Leonesa.

DELICIAS ADICIONALES

- Extras de la Hacienda**
huevo \$29 / tocino \$80 / jamón \$35 / salchicha \$35 / pancita \$60 / chicharrón \$60 / cochinita pibil \$35 / queso fresco \$55 / crema \$20 / chorizo \$35 / machaca de res \$39 / tuétano \$85 / queso cotija \$50 / queso gratinado \$55 / aderezo \$30
- Artesanías Mexicanas**
pieza de pan dulce \$20 / tortillas de harina \$45 / chilaquiles \$85 / quesadillas \$40
- Extras Naturales**
nopal \$55 / espinacas \$30 / aceitunas \$50 / champiñones \$35 / cuitlacoche \$50 / rajas \$40 / aguacate \$55 / granos de maíz \$25 / frijol \$30 / papa al horno \$45 / papa \$30 / chiles toreados \$35 / guacamole \$80 / flor de calabaza \$60 / nogada \$80 / cebolla \$20
- Salsas Mexicanas**
mole \$45 / suprema \$25 / chipotle \$25 / flor de calabaza \$35 / tomate \$25 / habanera \$50

Cualquier modificación a los platillos del menú original tendrá un costo adicional.

PARA LOS PEQUEÑITOS

- Huevos con Salchicha \$100**
Revueltos con salchicha
- Huevos con Jamón \$110**
Revueltos con jamón
- Mini Cake \$110**
Hot cake / rebanada de jamón / huevo revuelto
- Chilaquiles en Salsa de Tomate \$150**
Chilaquiles / frijoles refritos negros / huevo al gusto / crema / queso / cebolla curtida
- Quesadillas Naturales (3) \$120**
maíz o harina



NUESTRA FUENTE

- Vaso con Leche \$40**
- Soda \$50**
- Jugo de Naranja \$65**
- Leche con Chocolate \$50**
- Chocolate Caliente \$65**
- Café Americano \$50**
- Café de Olla \$60**
- Jugo Verde \$65**
- Nopal / apio / espinaca / perejil / naranja**
- Jugo de Papaya con Naranja \$65**
- Jugo de Fresa con Naranja \$65**
- Licudo de Fresa \$65**
- Mimosa Tradicional \$70**
- Mimosa Mexicana \$50**