



# TIERRA.

*cocina viva de autor*

**DESAYUNOS**

Todo empieza con un buen  
aroma a café y de aquellos  
recuerdos que se despiertan  
con los alimentos... pero si  
un platillo no te dice nada,  
entonces no merece la pena.

*Tierra cocina viva*

# DESAYUNOS

*Incluyen jugo, fruta y café o té*

## **HOT CAKES \$130**

*Con harina de maíz y semillas, plátano, moras y miel maple de tocino ahumado.*

## **PLATON DE FRUTAS \$130**

*Granola de la casa a base de sirope de jengibre y cítricos, yogurt griego de vainilla y limón (hecho en casa) y frutas de temporada.*

## *De libre pastoreo*

## **HUEVOS DEL NORTE \$140**

*Con machaca casera, cebolla, jitomate, chile de árbol, tortilla de harina, crema de rancho y frijoles de la olla.*

## **HUEVOS DEL SUR \$130**

*Chorizo, plátano macho frito, queso fresco, aguacate y mole de la casa.*



## **POCHADOS CON SALMÓN \$160**

*Pan campesino, mozzarella, ensalada verde, manzana horneada y miel de mezquite.*

## **HUEVOS SANTOS \$130**

*Papa crujiente, huevos estrellados, queso panela asado, hoja de acuyo, salsa martajada y tocino quebrado.*

## **HUEVOS MEDITERRÁNEOS \$140**

*Huevos pochados, sobre Hummus de betabel ligeramente picante, semilla de girasol, pimientos, y calabacitas asadas, crumble de falafel, jocoque y aguacate.*

## **HUEVOS AL GUSTO \$130**

*(revueltos o en omelet) Elige hasta 2 ingredientes: tocino, jamón, a la mexicana, espinacas, papa, hongo, nopales, chorizo, rajitas con elote, queso oaxaca o queso panela.*





## *Del Maizal*

### **CHILAQUILES**

*Con salsa verde o roja. Tortilla de maiz azul, queso chiapas, aguacate, crema rancho, cebolla morada y berros frescos.*

- *Con huevo \$130*
- *Con pollo asado \$130*
- *Con cecina \$150*

### **ENCHILADAS DE MOLE DE LA CASA \$140**

*Con tortilla de plátano macho y maiz, rellenas de queso cotija, con crema y cebolla.*

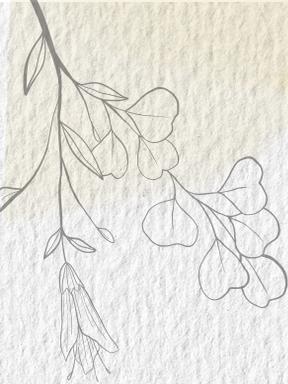
### **ENCHILADAS POTOSINAS \$150**

*Con tortilla de guajillo, rellenas de queso fundido, acompañadas de cecina y crema de rancho, bañadas con salsa de chicharrón.*

### **ENCHILADAS VERDES O ROJAS \$130**

*Rellenas de pollo, huevo, queso o proteína vegana (a base de leguminosas y vegetales).*





## *Del trigal*

### **MADAME \$140**

*Pan campesino, queso gouda, jamón horneado, gratin de queso, bechamel y huevo estrellado.*

### **CLUB SANDWICH \$140**

*Jamón, salsa bbq, tocino, cebolla crujiente, manzana asada, pollo, lechuga y jitomate acompañado de papas fritas.*

### **MOLLETES CON**

### **GUACAMOLE \$130**

*(CON JAMÓN, TOCINO O CHORIZO +20)*

*Pan de masa madre.*

### **SÁNDWICH DE QUESO**

### **FUNDIDO AL GRILL \$140**

*Con huevo (omelet), tocino, queso gouda y queso cheddar.*

### **TOSTA MARGARITA \$150**

*Pan crujiente con ajo, aceite, jitomate, mozzarella y albahaca, hojas verdes y prosciutto.*

## **PAN DULCE \$30**

*deliciosas creaciones siempre cambiantes.*

## *Jugos*

### **JUGO C**

*De naranja solamente \$45*

### **JUGO ROSA \$50**

*De toronja, fresa y coco.*

### **JUGO REVITALIFT \$50**

*Hojas verdes, naranja, manzana, jengibre, lemon grass y nopal.*

### **JUGO ANTI FLU \$50**

*Piña, jengibre, guayaba, naranja y apio.*

### **JUGO ANTI OX \$50**

*Jengibre, limón italiano, naranja y arándano.*



# Bebidas

Café americano \$30

Café expresso \$30

Café latte \$40

Café capuccino \$60

Té chai latte \$60

Chocolate de la casa \$60

Leche dorada \$60

Infusiones \$50

• Fresas y rosas

• Mango y jengibre

• Citricos y menta

Refrescos \$40

Limonada, Naranjada \$40

Sodas de la casa \$50 • Pepino, menta, Limón y sal

• Manzana y romero • Piña y jengibre

• Maracujá y mango • frutos rojos

• Tamarindo picante



*En verdad Gracias por tomarte  
el tiempo con nosotros.*

*Tierra.*