



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.