

DESAYUNO
RESTAURANTE DEL PARQUE

PARA COMENZAR

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA (1,5,7,8) VG	220
Su elección de yogurt o queso cottage, granola hecha en casa	
PARFAIT DEL MERCADITO (1,5,7,8) VG	185
Fresa fresca, granola hecha en casa	
AVENA (1,5,7,8) VG	210
Leche a su elección, miel de agave, plátano macho frito, mix de nueces	
CHURROS TRADICIONALES (1)	140
Receta de la casa, acompañados de salsa de chocolate oaxaqueño	

PRINCIPALES

TOSTA DE AGUACATE (1) V	210
Pan de masa madre, adobo de guajillo, tomate cherry, flor de calabaza fresca, epazote, nopal curado en sal	
PAN FRANCÉS DE GUAYABA (1,3,7) VG	240
Guayaba nixtamalizada, amaranto, miel de piloncillo, pinole	
PANCAKES DE PLÁTANO (1,3,7) VG	240
Chocolate oaxaqueño, nata de vainilla, plátano caramelizado	
MOLLETES AHOGADOS (1,7)	230
Bolillo hecho en casa, quesillo, papas con chorizo y epazote, adobo	
 TACOS DE BARBACOA DE PICANHA (1)	350
Ahumada con mesquite y cocinada en penca de maguey y cerveza obscura, tortillas de maíz hecha a mano, aguacate, complementos tradicionales y consomé	
ENFRIJOLADAS (1,3,7)	260
Salsa de frijol cocinado con hoja de aguacate, rellenas de huevo con chorizo y epazote, queso istmeño, crema, cilantro, cebolla	
BURRITO VEGANO (1) V	250
Frijoles refritos, chorizo de champiñón, espinaca, verdolaga, calabacita, flor de calabaza, nopal, aguacate, cebolla encurtida, cilantro	
TETELA DE FLOR DE CALABAZA (1,5,7,8,11) VG	260
Requesón, ensalada de verdolaga con nopales y mole negro	
HUEVOS DIVORCIADOS (1,3,7)	240
Frijolitos con chicharrón, tortilla de maíz, salsa de chile morita y salsa verde, queso ranchero, pico de gallo y cilantro	
HUEVOS A SU GUSTO (1,3,7)	240
Elija su preferido: Fritos, omelet, revueltos, pochados, acompañados de papas rostizadas, tomate parrillado, frijoles refritos y una quesadilla	
MEMELA DE COMAL (3,7) G	250
Frijoles, huevo frito, salsa roja o verde, queso fresco	
CHILAQUILES CON MOLE COLORADITO (1,5,7,8,11)	240
Queso istmeño, crema, verdolaga fresca, cilantro, cebolla encurtida con orégano Agregue a su orden: Tasajo de Picanha 250 Camarones 310	
CHILAQUILES TRADICIONALES (1,3,7)	240
Rojos o verdes, frijoles refritos, crema, cebolla, queso ranchero, cilantro, a elegir huevo o pollo Agregue a su orden: Tasajo de Picanha 250 Camarones 310	
POCHADOS CHOLULA (1,3,5,7,8,11)	250
Sopesito con chicharrón prensado, bañados en mole poblano, ajonjolí, queso ranchero, cebolla morada, cilantro	
JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS	85
Naranja, Verde, Toronja	
ESPECIALIDADES FRESCAS	200
Berries, jengibre, un toque de clorofila Betabel, toronja y maca	



COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN e incluyen el 16% de impuestos.
El servicio no está incluido.



PLATILLO INSIGNIA

VG - VEGETARIANO V - VEGANO G - GLUTEN-FREE