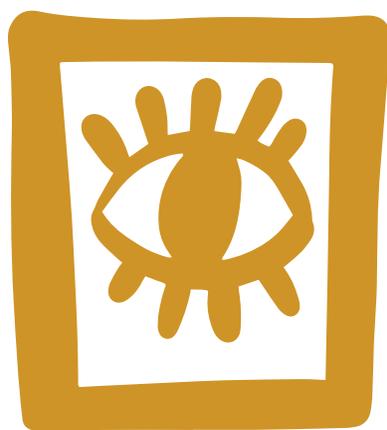




CASA MAYOR



ENTRADAS	Yogurt y Granola V ^(1,7,8)	Miel multiflora, azúcar morena, fruta fresca, nueces y cereales	372
	Hotcakes de plátano V ^(1,3,7,8)	Mantequilla de avellana, crumble de cacao, canela	394
	Pudín Caribeño de de Chía VG/G	Tapioca, fresa, coco del Caribe, cardamomo	475
	Waffles Maroma V ^(1,3,7,8)	Xoconostle, miel de abeja melipona, fruta de la estación, almendras con chocolate	452
	Avena y frutos Secos ^(1,6,7,8)	Nueces, fruta deshidratada, azúcar de dátil y canela. Elija la leche de su preferencia: entera, light, almendra o deslactosada	394
	Plato de Fruta Local VG/G	Selección de temporada	406
	Pan Brioche de Elote a la Cacerola V ^(1,3,6,7,8)	Relleno de frutillas, nueces, vainilla de Papantla, canela, miel maple	534
ESPECIALIDADES	Chilaquiles a la Sartén, Rojos o Verdes V ^(1,3,7)	Crema, queso panela, cebolla, cilantro, aguacate Ordénelos con huevo o pollo 267	545
	Huevos Rancheros V/G ^(1,3,7)	Frijol refrito, tortilla, salsa ranchera tatemada, pico de gallo, queso de rancho fresco	557
	Nuestros Benedictinos ^(1,3,7)	Huevo pochado, bolillo, cebolla asada, tomate rostizado, cochinita pibil, salsa holandesa con habanero	638
	Burrito de Machaca Estilo Sonora ^(1,3,7)	Huevo, pico de gallo, salsa rostizada, aguacate, crema, queso fresco	638
	Tosta de Zanahoria VG ⁽¹⁾	Gravlax de zanahoria, garbanzo, limón en conserva, cilantro, brócoli, arúgula	568
	Huevos al Gusto ^(1,3,7)	Fritos, revueltos, omelette, pochados o duros. Acompañados con tubérculos rostizadas, frijoles y tomate local asado con su elección de tocino, salchicha, jamón o ensalada verde	568
JUGOS	Shot de Clorofila VG/G	Espinaca, apio, lechuga, kale, pepino y perejil	209
	Jugo Vitaminas VG/G	Naranja, guayaba, papaya, fresa y kiwi	354
	Jugo Maroma VG/G	Coco del Caribe, maca, piña, naranja, fruta de la pasión y jengibre	336
EXTRAS	Moras Silvestres VG/G		406
	Aguacate en Rebanadas VG/G		336
	Tubérculos Rostizados VG/G		336
	Ensalada VG/G		336
	Huevos Adicionales V ⁽³⁾		336
	Carnes Frías; Tocino, Jamón o Salchicha ^(1,12)		336

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 y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.