

Desayunos

BEBIDAS

CAFÉ
Cappuccino

CAFÉ
Espresso doble

CAFÉ
Americano

CHOCOLATE
Caliente o frío

CAFÉ
Espresso

VASO DE LECHE

JUGOS CON BUENA VIBRA

Naranja o toronja.

JUGO
250 ml

JUGO VERDE
250 ml

Apio, piña, manzana verde, espinaca, nopal, pepino y jugo de naranja.

JUGO DORADO
250 ml

Cúrcuma, jengibre, pulpa de maracuyá, leche de coco y miel.

JUGO ANTIGRI PAL
250 ml

Jugo de naranja, guayaba, aguacate, leche de almendra y miel.

FRUTA, AVENA Y PAN

Melón, papaya, sandía, piña, granola, yogur natural y frutos rojos.

FRUTA DE LA ESTACIÓN
160 g

TAZÓN DE AVENA
280 g

Con leche de almendra, manzana, plátano, fresa, zarzamora, frambuesa y miel.

PAN DE PLÁTANO
60 g

De la casa.

PAN DEL HORNO DE LA CASA
150 g

HOT CAKES

Normal

Con extra de huevo o tocino

WAFFLE

Normal

Con extra de huevo o tocino

Panqué de naranja, panque de nuez y arándano.

Hechos con harina de amaranto, avena y trigo acompañados de frutos en compota.

Acompañado de plátano, frutos rojos en compota, mantequilla y miel maple.

LOS INSTAGRAMEABLES

TOSTADA Y SALMÓN

Tostada de focaccia de aceite de oliva, untada con dip de salmón y puré de betabel, salmón curado y microensalada de rúcula, alcaparras, cebollas moradas y tomate cherry.

TOSTADA Y ENSALADA DE HUEVO

Tostada de pan de semillas con arándanos, untada con ensalada típica anglo-americana con apio, pimientos, cebolla morada, mostaza dijon y mayonesa, se acompaña de láminas de aguacate y micro ensalada de brotes de temporada.

CROQUE MADAME

Pan tostado en mantequilla, jamón de pavo gratinado, huevos fritos bañados con salsa de queso parmesano.

OMELET OAXAQUEÑO

Huevo envuelto en hoja santa relleno de quesillo, acompañado de salsa de pimientos rojos y ensalada de tomates cherry.

OMELET VEGETARIANO

Huevo con impresiones de flores comestibles, relleno de zanahoria, espinaca y requesón, acompañado de una ensalada de leguminosas como garbanzo, lentejas, frijoles.

ENCHILADAS RELLENAS DE PATO CON PIPÍAN VERDE

Tortilla hecha a mano rellena de pato confitado, bañadas con pipián verde, acompañadas de cebollas moradas encurtidas, aguacate, queso y crema.

ENFRIJOLADAS DE FRIJOL CHINO

Tortilla hecha a mano rellenas de huevo y bañadas con salsa de frijol chino cocinado con tequesquite, acompañadas de longaniza frita, aguacate, queso y crema.

ENMOLADAS

Rellenas de pollo, bañadas con mole tradicional tepozteco, acompañadas de aguacate, lechuga, cebolla morada, crema y queso.



LA CASCADA
RESTAURANTE-BAR



HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados, puestos sobre muffin inglés, acompañados de salmón curado y bañados con salsa holandesa.

ITACATE CON CECINA

Antojito tradicional tepozteco hecho con una masa martajada combinada con queso cotija, sal y manteca de cerdo.

ITACATE VEGETARIANO

Antojito tradicional tepozteco hecho con una masa martajada combinada con queso cotija, sal y aceite de oliva.

TACOS DE CECINA

Tres tacos de cecina morelense, servidos con tortilla hecha a mano, acompañada con ensalada de nopales fresca.

DESAYUNO INGLÉS

Huevos fritos, pan tostado con mantequilla, rodajas de jitomate asado, chorizo argentino, tocino y frijoles dulces.

BAGEL DE SALMÓN

Relleno de láminas de salmón, queso de cabra y alcaparras; acompañado de chips de betabel.

DESAYUNOS COMPLETOS \$295

Todos nuestros desayunos completos incluyen: Fruta de la estación (100 g), jugo de naranja o toronja (190 ml), café o té y pan de la casa.

HUEVOS AL GUSTO

Rancheros, divorciados, con tocino, mexicanos, con jamón y con tocino.

**MOLLETES NATURALES
O CON CHORIZO**

Acompañados de salsa mexicana.

**CHILAQUILES VERDES
O ROJOS**

(Con pollo, huevo o cecina) acompañados con aguacate, queso, crema y cebolla morada.

**ENCHILADAS VERDES O ROJAS
CON POLLO**

Rellenas de pollo, acompañadas de lechuga, jitomate, aguacate, crema y queso cotija.

EXTRA DE DESAYUNOS

ORDEN DE CECINA
100 g

ORDEN DE AGUACATE
medio aguacate

ORDEN DE TOCINO
3 tiras de tocino



LA CASCADA
RESTAURANTE-BAR

