

Desayunos

BEBIDAS

CAFÉ \$85
Cappuccino

CAFÉ \$60
Americano

CAFÉ \$80
Espresso

CAFÉ \$110
Espresso doble

CHOCOLATE \$80
Caliente o frío

VASO DE LECHE \$50

JUGOS CON BUENA VIBRA

JUGO \$75
250 ml

Naranja o toronja.

JUGO VERDE \$110
250 ml

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

JUGO DORADO \$120
250 ml

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

JUGO ANTIGRIPIAL \$110
250 ml

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

FRUTA, AVENA Y PAN

FRUTA DE LA ESTACIÓN \$120
160 g

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

TAZÓN DE AVENA \$150
280 g

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

PAN DE PLÁTANO \$60
60 g

De la casa.



LA CASCADA
RESTAURANTE • BAR



HOT CAKES
Normal Con extra de huevo \$190
o tocino \$230

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

WAFFLE
Normal \$195
Con extra de huevo o tocino \$240

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

LOS INSTAGRAMEABLES

TOSTADA Y SALMÓN \$320

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 \$210

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 \$220

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

OMELET OAXAQUEÑO \$230

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

OMELET VEGETARIANO \$180

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 \$320

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 \$240

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 \$230

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



LA CASCADA
RESTAURANTE • BAR



HUEVOS BENEDICTINOS	\$310	Huevos pochados, puestos sobre muffin inglés, acompañados de salmón curado y bañados con salsa holandesa.
ITACATE CON CECINA	\$240	Antojito tradicional tepozteco hecho con una masa martajada combinada con queso cotija, sal y manteca de cerdo.
ITACATE VEGETARIANO	\$170	Antojito tradicional tepozteco hecho con una masa martajada combinada con queso cotija, sal y aceite de oliva.
TACOS DE CECINA	\$240	Tres tacos de cecina morelense, servidos con tortilla hecha a mano, acompañada con ensalada de nopales fresca.
DESAYUNO INGLÉS	\$230	Huevos fritos, pan tostado con mantequilla, rodajas de jitomate asado, chorizo argentino, tocino y frijoles dulces.
BAGEL DE SALMÓN	\$280	Relleno de láminas de salmón, queso de cabra y alcaparras; acompañado de chips de betabel.

DESAYUNOS COMPLETOS \$390

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 o huevo) 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	\$90	ORDEN DE AGUACATE	\$60	ORDEN DE TOCINO	\$60
100 g		medio aguacate		3 tiras de tocino	



LA CASCADA
RESTAURANTE • BAR

