

# DESAYUNOS COMPLETOS

\$399 MXN

Incluyen fruta de temporada (100 g), jugo de naranja o toronja (190 ml),  
café o té y pan de plátano (2 pzas).

Huevos al gusto: rancheros, divorciados, con tocino,  
a la mexicana o con jamón.

Molletes naturales o con chorizo, acompañados  
de salsa mexicana.

Chilaquiles verdes o rojos con pollo o huevo, acompañados  
de aguacate, queso, crema y cebolla morada.

Enchiladas verdes o rojas rellenas de pollo o huevo, acompañadas  
de lechuga, jitomate, aguacate, crema y queso Cotija.

## EXTRAS DE DESAYUNO

ORDEN DE CECINA	\$99 MXN (100 g)	FRIJOLES REFritos CON TOTOPOS	\$90 MXN (150 g)
PAPAS HASHBROWN	\$60 MXN (2 pzas)	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO	\$130 MXN (3 pzas)
ORDEN DE AGUACATE	\$69 MXN (mitad)	PAPAS A LA FRANCESA	\$100 MXN (150 g)
ORDEN DE TOCINO	\$69 MXN (2 pzas)	QUESO COTTAGE	\$130 MXN (100 g)

Horario de desayunos: 8:00 a.m. a 12:30 p.m.

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA.  
EL PAGO DE PROPINA ES VOLUNTARIO Y NO OBLIGATORIO.  
ALGUNOS PLATILLOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO GLUTEN, NUECES O LÁCTEOS.

GRACIAS POR ELEGIR RESTAURANTE LA CASCADA. ¡BUEN PROVECHO!





## BEBIDAS

CAFÉ CAPUCCINO (180 ml) \$85 MXN	CAFÉ DESCAFEINADO (100 ml) \$70 MXN	CHOCOLATE CALIENTE O FRIO (180ml) \$99 MXN
CAFÉ LATTE (150 ml) \$85 MXN	CAFÉ ESPRESSO (45 ml) \$80 MXN	TÉ (180ml) \$85 MXN
CAFÉ AMERICANO (100 ml) \$70 MXN	CAFÉ ESPRESSO DOBLE (90 ml) \$99 MXN	TÉ TISANA (250ml) \$150 MXN

## JUGOS CON BUENA VIBRA

JUGO	\$85 MXN (250 ml)	Naranja o toronja
JUGO VERDE	\$120 MXN (250 ml)	Apio, piña, manzana verde, espinaca, nopal, pepino y jugo de naranja.
JUGO ANTIGRIPAL	\$120 MXN (250 ml)	Jugo de naranja, guayaba, aguacate y miel.
JUGO DORADO	\$130 MXN (250 ml)	Cúrcuma, jengibre, pulpa de maracuyá, leche de coco y miel.

## FRUTA, AVENA Y PAN DE PLÁTANO

FRUTA DE LA ESTACIÓN	\$120 MXN (160 g)	Melón, papaya, sandía, piña, granola, yogur natural y frutos rojos.
TAZÓN DE AVENA	\$150 MXN (200 g)	Con leche de almendra, manzana, plátano, fresa, zarzamora, frambuesa y miel.
BANANA BREAD	\$60 MXN	(120 g)(2 pzas)

## HOT CAKES

Esponjosos y recién hechos con mezcla de la casa, receta generacional europea.

NORMALES (3 PZAS)(180g)	\$190 MXN	CON TOCINO (2 PZAS)	\$250 MXN
CON HUEVO (2 PZAS)	\$230 MXN	CON HUEVO Y TOCINO (2 PZAS)(2 PZAS)	\$260 MXN

## WAFFLES

NORMALES (1 PZA)(120g)	\$200 MXN	CON TOCINO (2 PZAS)	\$260 MXN	DULCE (120G)(1 PZA)	\$260 MXN
CON HUEVO (2 PZAS)	\$240 MXN	CON HUEVO Y TOCINO (2 PZAS)(2 PZAS)	\$280 MXN	Acompañado de plátano, frutos rojos en compota, mantequilla y miel de maple.	

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA.  
EL PAGO DE PROPINA ES VOLUNTARIO Y NO OBLIGATORIO.  
ALGUNOS PLATILLOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO GLUTEN, NUECES O LÁCTEOS.

## LOS INSTAGRAMEABLES

TOSTADA DE SALMÓN	\$340 MXN (150 g)	Pan tostado untado con dip de salmón y puré de betabel, salmón curado, microensalada de rúcula, alcaparras, cebolla morada y tomate cherry.
TOSTADA DE HUEVOS MIMOSA	\$210 MXN (140 g)	Pan de semillas con arándanos untado con ensalada típica anglo-americana con apio, pimientos, cebolla morada, mostaza Dijon y mayonesa. Acompañada de láminas de aguacate y microensalada de brotes de temporada.
CROQUE MADAME	\$260 MXN (160 g)	Pan tostado en mantequilla con jamón de pavo gratinado y huevos fritos bañados en salsa de queso parmesano.
OMELETTE OAXAQUEÑO	\$230 MXN (120 g)	Huevo envuelto en hoja santa relleno de quesillo, acompañado de salsa de pimientos rojos y ensalada de tomates cherry.
OMELETTE VEGETARIANO	\$200 MXN (120 g)	Huevo con flores comestibles, relleno de zanahoria, espinaca y requesón, acompañado de ensalada de leguminosas como garbanzo, lentejas y frijoles.

## DESAYUNOS TRADICIONALES

ENCHILADAS DE HUITLACOCHE	\$280 MXN (140 g)	Rellenas de pollo o huevo, acompañadas de lechuga, jitomate, aguacate, crema y queso Cotija.
ENCHILADAS DE PATO EN PIPIÁN VERDE	\$350 MXN (150 g)	Tortilla hecha a mano rellena de pato confitado, bañada con pipián verde y acompañada de cebolla morada encurtida, aguacate, queso y crema fresca.
ENFRIJOLADAS DE FRIJOL CHINO	\$250 MXN (140 g)	Tortillas hechas a mano rellenas de huevo, bañadas con salsa de frijol chino cocinado con tequesquite, acompañadas de longaniza frita, aguacate, queso y crema fresca.
ENMOLADAS	\$250 MXN (140 g)	Rellenas de pollo y bañadas con mole Tepozteco tradicional, servidas con aguacate hass, lechuga, cebolla morada, crema fresca y queso.
HUEVOS BENEDICTINOS	\$250 MXN (2 PZAS)	Huevos pochados sobre muffin inglés con salmón curado y bañados con salsa holandesa.
ITACATE CON CECINA	\$250 MXN (120 g)	Antojito tradicional tepozteco hecho con masa martajada combinada con queso Cotija, sal y manteca de cerdo.
TACOS DE CECINA	\$260 MXN (160 g) (3 PZAS)	Tres tacos de cecina morelense en tortilla hecha a mano, acompañados de ensalada fresca de nopal.
BAGEL DE SALMÓN	\$340 MXN (140 g)	Relleno de láminas de salmón, queso de cabra y alcaparras; acompañado de chips de betabel.
TAMPIQUEÑA	\$400 MXN (250 g)	Corte choice de arrachera al grill, acompañado de enmolada artesanal, guacamole fresco, nopal asado, cebollas cambray y frijoles refritos.

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA.  
EL PAGO DE PROPINA ES VOLUNTARIO Y NO OBLIGATORIO.  
ALGUNOS PLATILLOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO GLUTEN, NUECES O LÁCTEOS.