

El Huerto
El placer de lo natural



Comidas

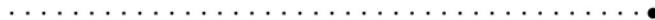


bon appétit



+\$49

Convierte tu platillo en un menú completo agregando un vaso de agua (400 ml) y sopa del día



Entradas

Sopecitos \$120

Huarache de Nopal (3 pz), con chorizo (100 g), frijoles, jitomate cherry y queso cotija.

Tapas \$120

Pan artesanal (3 pz), con higo y fresa, cebolla morada caramelizada, queso de cabra (35 g) y balsámico.

Tapas doradas \$150

Pan artesanal (3 pz), en aceite de oliva, con jamón serrano (50 g), cherrys a la miel, queso de cabra (65 g) y pepita caramelizada.

Sopa o pasta del día \$ 35

La porción de la sopa es de 220 ml.



Lo verde

Ensalada italiana \$180

Mix de lechugas, pollo asado (150 g), con rebanadas de pera y manzana, crotones, queso azul (35 g), pepita caramelizada, arándanos y espolvoreada con canela en polvo.

Ensalada nortea \$175

Res a la parrilla (100 g), combinada con fresca lechuga y tropezos de pepino, aguacate, jitomate cherry, piña, elote, pimientos, cebolla morada, queso manchego (60 g) y cilantro.

Ensalada frutos del bosque \$180

Pollo empanizado con amaranto (100 g), montado sobre ensalada de lechugas, germen de trigo, menta, frutos rojos, champiñón, queso de cabra (40 g), flor de jamaica y pepita caramelizada.

Ensalada suprema \$195

Fresca combinación de lechugas, arúgula, salmón asado (50 g), láminas de aguacate, rodajas de carambola, tropezos de nuez caramelizada y láminas de provolone ahumado (50 g).

Ensalada milán \$200

Mix de lechugas y espinaca, con lonjas de jamón serrano (50 g), queso de cabra cenizo (40 g), láminas de higo (acorde a temporada) y fresas, con tropezos de avellanas y crotones.



TAPAS

Sandwich · Bagel

Paninis

Tradicional \$135

Pechuga de pollo a la mostaza (100 g), acompañado con germen de trigo, espinacas, queso manchego (60 g) y pesto.

Artesanal \$170

Jamón de pechuga de pavo (60 g), con rebanadas de peras y manzanas caramelizadas, queso de cabra (40 g), lechuga, espinacas y pesto.

Toluqueño \$155

Relleno de chorizo (100 g), queso manchego fundido (60 g), frijoles refritos, aguacate, jitomate y pesto.

Supremo \$155

Pan de hogaza relleno de fajitas de res (100 g) con cebolla caramelizada, queso manchego (60 g), jitomates asados, arúgula y alineado con pesto.

Español \$190

Jamón serrano (50 g), con queso mozzarella (30 g), jitomates asados con finas hierbas, arúgula y pesto.

Sándwich campirano \$190

Gratinado con queso manchego (60 g) y relleno de pechuga de pollo (100 g) encostrada con granos y semillas selectos, con rebanadas de jitomate, espinacas y pesto.

Sándwich vegetariano \$145

Relleno de un salteado de brócoli zanahoria calabaza y jitomate a las finas hierbas, aderezado con pesto y queso manchego gratinado (70 g).

Bagel barcelona \$190

Lonjas de jamón serrano (50 g), higo rebanado (acorde a temporada), arúgula y queso provolone, alineado con pesto

Bagel de membrillo \$190

Relleno de jamón de pechuga de pavo (60 g), queso provolone ahumado (40 g), ate de membrillo, arúgula, espinacas y pesto.

* Puedes omitir la proteína de origen animal, para convertir el platillo en vegetariano, favor de comentarle al vendedor. Los gramajes de las proteínas son en crudo.





HAMBURGUESA RANCHERA

Hamburguesas

Vegetariana **\$155**

Pan relleno de medallón de vegetales y queso manchego (80 g), lechuga, jitomate, pepino y germen de trigo, acompañada con papas gajo.

Arrachera **\$190**

Medallón de carne arrachera (140 g), gratinado con queso manchego (60 g), lechuga, jitomate, pepino y cebolla caramelizada, acompañada con papas gajo.

Hawaiana **\$195**

A la Hamburguesa de Arrachera le agregamos jamón, tocino y piña asada.

Pollo **\$180**

Medallón de pollo empanizado (100 g), gratinado con queso manchego (60 g), lechuga, jitomate y pepino, acompañada con papas gajo.

Ranchera **\$210**

Medallón de sirloin (100 g), con queso mozzarella (30 g), tocino, acompañada con aguacate, láminas de pepino, lechuga, champiñones salteados y cebolla caramelizada, acompañada con papas gajo y chile toreado.

+ \$25 Agrega un refresco (375 ml).



PECHUGA PARMESANA



Especialidades

Pechuga divina \$145

Pechuga de pollo (125 g) a la parrilla, rellena de manzana y pera caramelizada y gratinada con queso manchego (50 g), con guarnición de germen de alfalfa, uvas y balsámico.

Pechuga parmesana \$165

Pechuga de pollo (125 g) costrada con queso parmesano y cocinada lentamente a la plancha con guarnición de ensalada de espinaca, fresas, manzana y ajonjolí negro.

Milanesa napolitana \$175

Pechuga de pollo (125 g) empanizada, acompañada de salsa de jitomate, queso gratinado (70 g) con pasta (150 g) a la crema de parmesano.

Alambre del rancho \$180

Alambre de pollo (125 g), con tocino, pimienta morrón, champiñón, cebolla morada y queso manchego (60 g), acompañado con frijoles refritos, cebolla caramelizada y tortillas de harina o maíz.

Con fajitas de res (150 g) \$200

Rollo de res \$190

Rollo de res (150 g) relleno de queso (60 g) y vegetales sobre un espejo de crema de champiñón.

Arrachera a la plancha \$200

Arrachera (200 g) con puré de papa (150 g) y verduras a la mantequilla de ajo.

Platón huasteco \$270

Delicioso platón con chorizo (90 g), cecina natural (100 g), panela asado (80 g), chicharrón, aguacate, chiles toreados, nopal y cebollitas cambray asados, con guarnición de frijoles refritos y tortillas de maíz.

Filete tentación \$180

Filete de pescado al vapor (160 g y de temporada), con rodajas asadas de toronja y naranja, cebolla morada, chícharos, acompañado de ensalada de espinaca, almendra, arándano y pepino.

Salmón de la casa \$325

Salmón (200 g) a la mantequilla, con eneldo y nuez, acompañado de un salteado de verduras, sobre una cama de espinacas al vapor.

Salmón encostrado \$325

Salmón (200 g) encostrado en semillas, acompañado de puré de papa (150 g) y espárragos envueltos en tocino.

Atún encostrado \$325

Lomo de atún (200 g) encostrado con semillas selectas, bañado con una reducción de moras y vino tinto, acompañado con arúgula y frambuesa, con guarnición de papas cambray salteadas con aceite de chiles.



Menú Ejecutivo

LUNES A VIERNES \$135

Prueba un delicioso Menú de Cuatro Tiempos, incluye un vaso de agua del día (400 ml).

SÁBADO Y DOMINGO \$145

Exquisito Menú de Cuatro Tiempos, incluye agua del día refill, una limonada o naranjada (500 ml).

- + \$20 Cambia el plato fuerte por enchiladas de pollo o panela, verdes o rojas.
- + \$15 Agrega un vaso de agua del día (400 ml).
- + \$25 Agrega café de la casa refill.
- + \$35 Agrega un capuchino natural (180 ml).
- + \$40 Agrega una taza de tizana o infusión (375 ml).

Menú Infantil

Incluye un vaso de agua del día (220 ml).

Banderillas \$110

Banderillas de salchicha de pavo (2 pz), acompañadas con una torre de zanahoria con aderezo de mayonesa y catsup.

Hamburguesa de pollo \$140

Rellena de medallón de pollo empanizado (100 g), con queso manchego (60 g), lechuga, jitomate y pepino, cortejada con papas gajo.

Nuggets \$130

Nuggets (5 pz) de pollo acompañados con ensalada de lechuga, uva, fresa y pera.

Postres

Volcán de chocolate \$99

Helado frito \$79

Cheese cake de maracuyá \$99

Brownie de chocolate \$99

Carlota de limón \$79

Budín \$65

Cada día un sabor diferente.



Bebidas calientes



Té (375 ml)	\$30
Té chai latte (375 ml)	\$65
Tizanas (375 ml)	\$60
Café de la casa (refill)	\$40
Café americano (refill)	\$40
Café descafeinado (refill)	\$40
Café con leche (375 ml)	\$55
Expresso (60 ml)	\$40
Expresso cortado (60 ml)	\$45
Capuchino (175 ml)	\$50
Capuchino con sabor (175 ml)	\$65
Leche fría o caliente (375 ml)	\$35
Chocolate frío o caliente (375 ml)	\$55
Chocolate abuelita (375 ml)	\$55
Chocolate blanco (375 ml)	\$65
Chocolate blanco con menta irlandesa (375 ml)	\$95
Chocolate blanco con cereza (375 ml)	\$95
Horchata caliente	\$60



Bebidas

Agua embotellada (500 ml) \$28

Agua mineral (355 ml) \$45

Refresco (355 ml) \$45

Agua del día (400 ml) \$30

Limonada (500 ml) \$55

Naranjada (500 ml) \$55

Mint (400 ml) \$55

Perfecta combinación de limón y menta, con un toque de clorofila.

Tropical (400 ml) \$70

Preparada con naranja y mango, con chía y un refrescante toque de menta.

Horchata de fresa (400 ml) \$70

¡Pruébala fría!

Horchata de mango (400 ml) \$70

¡Con hielos, simplemente deliciosa!

MALTEADAS (375 ml)

Fresa, vainilla o chocolate, rompopo, menta irlandesa y dulce de leche

\$85

SMOOTHIES (375 ml)

Mango-naranja \$90

Pepino-limón \$90

Aguacate \$85



DETOX (375 ml)

Detox manzana-canela \$70

Bebida preparada con té verde, manzana roja y verde, con un toque de canela. Endúlzala a tu gusto.



Detox frutos rojos \$70

Combinación de té verde con frutos rojos y menta. Endúlzala a tu gusto.





Nuestros platillos son elaborados al momento. El gramaje de la proteína se pesa antes de cocción. Cualquier cambio de ingredientes genera un costo extra.
Nuestros precios ya incluyen I.V.A. y son en moneda nacional.

  @elhuertometepec
