

EXTRAS



- Orden de pan tostado (2),
mantequilla y mermelada **\$35**
- Queso oaxaca (50 gr) **\$22**
- Queso de cabra **\$25**
- Tocino **\$35**
- Chorizo **\$28**
- Aguacate **\$22**
- Pollo **\$31**
- Jamón **\$25**
- Un huevo extra **\$19**

PANES Y GALLETAS



- Croissant (45 gr) • Bolillo (40 gr) • Oreja (35 gr) •
Concha (40 gr) • **\$15 c/u**
- Galleta de avena con chocolate **\$25**

BEBIDAS



- Café americano \$37**
(no refill)
- Nespresso**
Lungo **\$49** • Espresso **\$49**
Europeo **\$65** • Latte **\$65**
Cappuccino **\$65**
Descafeinado **\$49**
- Leche**
Vaso de leche natural **\$35**
Vaso de leche con
chocolate **\$45**
Jarra de leche **\$45**
- Licuada de frutos rojos**
Con leche light **\$65**
Con leche de almendras **\$79**
- Limonada o naranjada \$52**
- Jugos (250 ml)**
Naranja **\$38**
Guayaba **\$45**
Verde (menta,
manzana, piña, apio,
perejil y naranja) **\$45**
- Té (1 taza) \$40**
- Agua embotellada \$25**
- Agua mineral \$40**
- Refresco \$38**
- Malteadas**
Taro **\$105**
Chocolate **\$95**
Vainilla **\$95**

**HOTEL
CRIOL**

TODOS LOS DÍAS PARA CONSENTIRTE

**HOTEL
CRIOL**

Río de la Loza norte 6.
QRO. Centro.

CHILAQUILES



Verdes o rojos \$128

Puño de mini totopos en salsa roja (♫) o verde. Espolvoreados con queso y crema. Acompañados de frijoles. *Con huevo (+\$19) o pollo (+\$31)*

Chilaquiles del campo \$142

Mini totopos con salsa verde ahumada (♫). Se sirven con calabaza, elote, champiñones y chile poblano a la plancha. Rematados con queso y crema de rancho.

Chilaquiles Mayas \$153

Mini totopos sobre cama de plátano macho dorado. Bañados con salsa roja de cacahuete. Con crema, queso fresco y pollo desmenuzado.

ESPECIALES



Omelet de claras (3) y trufa \$137

Relleno de quesos de cabra y Oaxaca con un toque de aceite de trufa negra. Acompañado de jitomate y aguacate frescos.

Avocado Toast

Pan de centeno y nuez con un toque de queso crema y cama de aguacate. Salpicado de linaza y aderezo balsámico.

Con 2 huevos y salsa romesco (jitomate deshidratado, pimiento rostizado y almendra) \$155

Con jamón serrano (40 gr) \$169

Croissant con jamón y queso \$120

Jamón de pechuga de pavo, queso Monterey Jack, lechuga, jitomate, pepino y nuestra mayonesa casera de trufa y cebollín. Acompañado de chips de vegetales deshidratados.

Enmoladas (3) \$180

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas con mole coloradito oaxaqueño. Rematadas con queso fresco y crema.

Huevos con waffles \$198

Waffles, acompañados de huevos (2) y tiritas de tocino dorado.

CLÁSICOS



Huevos (2) con frijoles. Rancheros, divorciados, a la mexicana o con jamón **\$122**

Con un puñito de chilaquiles + **\$32**

Omelet (2 huevos) con frijoles **\$122**

Relleno con queso y rajas a la crema o champiñones a la mexicana o espinacas a la mantequilla o con jamón. Con un puñito de chilaquiles + **\$32**

Migas ahumadas **\$132**

Dos huevos con tiritas de tortilla refritas, chorizo tatemado y chile serrano (♫ *al gusto*).

Al arquitecto **\$132**

Dos huevos estrellados sobre tortilla y jamón fritos. Al gratín, bañados en salsa verde.

Rotos **\$132**

Dos huevos con papa frita suave, chile serrano (♫) y jamón frito.

Molletes (2) **\$141**

Con frijol y queso gratinado. Nuestra salsa de pico de gallo es legendaria · 15 min

Waffle o Pancake **\$125**

Hechos con masa de la casa · 15 min

Plato de fruta **\$55**

Melón, papaya, manzana, plátano (230 gr)
Con yogurt y granola \$95



¡ PARA COMPARTIR !

Dobladita de Hoja Santa

Dos por \$125 • Una por \$89

Hoja santa rellena de quesos de cabra y Oaxaca.
Ahogada en salsa verde al cilantro · 15 min



**AGREGA FRUTA O JUGO
Y CAFÉ AMERICANO
O TÉ POR \$83**

