

#### EMPORIO ZACATECAS



# \*\*\*\*\*Saludables \*\*\*\*

- \$110 BOWL DE CHÍA CON AVENA

  | 200 g | 420 cal

  Saludable fuente de omegas y calcio, reposada en leche de coco y almendras sin azúcar
- \$110 TOSTADA DE PAN CON AGUACATE
  | 1 PIEZA | 473 cal
  Huevos revueltos o pochados (2 piezas), cilantro,
  aceite de oliva
  - \$85 YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZÚCAR
    | 200 g
    Servido con mezcla de frutos rojos y granola
    de la casa
  - \$80 PLATO DE FRUTA | 450 g Con queso cottage o yogurt (60 g) y granola de la casa
- \$145 SÁNDWICH DE QUESO PANELA
  Y JAMÓN DE PAVO | 1 PIEZA
  Con jitomate, lechuga, aguacate y mayonesa
  - \$71 AVENA | 250 g | 380 cal La tradicional, preparada con leche o agua
- \$130 CLARAS A LA MEXICANA

  | 4 PIEZAS | 360 cal

  Servidas con queso panela asado y vegetales salteados

## DESAYUNOS CLÁSICOS

Los desayunos clásicos incluyen: orden de fruta (250 g), jugo o leche (300 ml), café de la casa (ilimitado) o té (210 ml), pan dulce o tostado integral o blanco (2 piezas).

- \$195 BAJO EN CALORÍAS | 636 cal Claras a la mexicana con queso panela y vegetales salteados, bowl de chía con avena (100 g) y jugo de
  - salteados, bowl de chía con avena (100 g) y jugo de toronja (250 ml)
- \$170 DESAYUNO DE LA CASA
  Orden de fruta, jugo de temporada, huevos tirados
  (2 piezas) con frijoles, enchilada verde, panela
  asado, café, té o leche, pan o tortillas
- \$259 DESAYUNO AMERICANO
  Orden de fruta y jugo, café, té o leche, pan dulce o tostado. Huevos (2 piezas) con tocino, jamón o salchicha (30 g), frijoles refritos, panela asado y plátano frito
- \$170 DESAYUNO A LA INGLESA

  Un clásico servido con salchicha (30 g), tocino (20 g),
  champiñones, papa hash brown y jitomate asado,
  orden de fruta y jugo, café o té, pan dulce o tostado

#### **OMELETTE**

\$155

#### 3 HUEVOS

Acompañado de frijoles refritos, queso panela asado y plátano macho frito

DE JAMÓN Y QUESO CHEDDAR

DE CLARAS CON QUESO DE CABRA, ESPINACA Y TOMATE

DE HUITLACOCHE CON QUESO OAXACA 📜

DE RAJAS DE CHILE POBLANO Y ELOTE 📜

#### HUEVOS AL GUSTO »

\$135

#### 2 PIEZAS

Acompañado de frijoles refritos, queso panela asado y plátano macho frito

## A SU ELECCIÓN HASTA 4 INGREDIENTES (total 60 g):

// Jitomate // Cebolla // Champiñón // Espinaca // Pimientos // Huitlacoche // Flor de calabaza // Jamón // Tocino // Pechuga de pavo // Cebolla caramelizada // Chorizo // Queso oaxaca // Queso cheddar // Queso panela // Queso de cabra // Queso crema

#### PAN HORNEADO EN CASA

3 PIEZAS

Dulce // Salado // De caja \$55

CL	ÁSICOS MODERNOS
\$135	CHILAQUILES  Rojos, verdes o de mole xiqueño, con crema, queso, cilantro y cebolla
\$149	Con pollo   150 g
\$135	Con huevo   2 piezas
\$205	Con arrachera   150 g
\$145	ENCHILADAS   3 PIEZAS  Rellenas de pollo (150 g), rojas, verdes, suizas o de mole xiqueño, con crema, queso, cebolla y cilantro
\$170	PANCITA DE RES   200 g Una delicia de la región 💋 😭
\$165	HUEVOS BENEDICTINOS   2 PIEZAS Con papa hash
\$129	HUEVOS A LA VERACRUZANA   3 PIEZAS Burritos de huevos a la mexicana, salsa de frijol, chorizo, crema, queso y chile toreado
\$135	HUEVOS RANCHEROS   2 PIEZAS  Dos huevos estrellados montados sobre tortilla frita y bañados en deliciosa salsa, acompañados con plátano macho frito, queso panela asado y frijoles refritos
\$125	FRITTATA MEDITERRÁNEA   3 HUEVOS Sólo claras de huevo, tomate, queso feta, aceite de oliva y sal de mar
\$185	QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ    3 PIEZAS  Deliciosas y doraditas, servidas con consomé (200 ml) y salsa tatemada
\$290	SABORES DEL MERCADO  Plato de pancita (100 g), sopecito con huevo frito (1 pieza) y quesabirria (1 pieza)

## · CLÁSICOS DULCES · · · · · ·

- \$119 PAN FRANCÉS | 4 PIEZAS
- \$125 HOT CAKES TRADICIONALES | 5 PIEZAS
- \$129 WAFFLES | 4 PIEZAS

#### Acompañados con su elección de:

- Yogurt
- Coulis de frutos rojos
- Maple nacional





Cambia el maple nacional por el original canadiense elaborado a base de savia de arce convertido en jarabe de maple y de sabor auténtico y sutil, llevará a otro nivel tus platillos. ¡Pruébalo!

POR \$50 MÁS

## ESPECIALIDADES REGIONALES

\$149 DESAYUNO MINERO | 3 PIEZAS

Tacos de huevo con frijoles y salsa martajada

\$209 CHILAQUILES ZACATECANOS

180 g

En salsa de chile guajillo, servido con frijoles rojos y arrachera (60 g)

\$110 GORDITAS ZACATECANAS
| 3 PIEZAS

Una deliciosa tradición. Las tienes que probar

### 

JAMÓN | 60 g TOCINO | 60 g JAMÓN DE PAVO | 60 g QUESO PANELA ASADO | 60 g FRIJOLES REFRITOS | 180 g AGUACATE | 60 g PAPA HASH | 1 PIEZA HUEVO | 1 PIEZA

## BEBIDAS-

\$65	***************************************	JUGOS   300 ml Naranja, toronja, zanahoria, verde
\$34	***************************************	LECHE   300 ml Light, soya, deslactosada
\$43	>>>>>>>>	CHOCOLATE   210 ml Caliente o frío
\$55	<b>&gt;&gt;      </b>	CAFÉ AMERICANO   210 ml
\$55	»>>>>>>	CAFÉ EXPRESSO   40 ml
\$65	<b>&gt;&gt;      </b>	CAFÉ EXPRESSO DOBLE   80 ml
\$55	<b>&gt;&gt;&gt;  </b>	CAPUCHINO   210 ml
\$47	<b>&gt;&gt;&gt;  </b>	LATTE   210 ml
\$55	***************************************	CHAI LATTE   210 ml
\$55	3)	TÉ   210 ml, 1 sobre





#### SUGERENCIA DEL CHEF

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias.

Precios en moneda nacional. Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Agosto, 2023.