

**MESÓN**®

Cocinamos para tí  
By EGA

# MENÚ

Cocina Internacional



## PARA DESAYUNAR



**Chilaquiles Tradicionales \$ 69**  
Verdes picositos, rojos enjitomatados o combinados.



**Chilaquiles Capeados \$ 79**  
Capeados con dos huevos de rancho, con la salsa de tu preferencia.



**Chilaquiles Enmolados \$ 89**  
En mole almendrado con pollo, coronados con cebolla desflemada y ajonjolí.

Acompañados de frijoles, crema vegetal, queso y birote de masa madre.



**Súper Omelette Veggie \$ 89**  
Con tres huevos de rancho, queso y vegetales.



**Súper Omelette Italiano \$ 89**  
Con tres huevos de rancho, queso y carnes frías.

Acompañado de frijoles con queso y birote de masa madre.

## PARA DESAYUNAR



### Taco de Barbacoa Tapatía \$ 30

Preparada en cocción lenta por 8 horas, especial para chuparse los dedos.

Con cebolla, cilantro, limón y salsa martajada picosita.



### Wrap de Lenteja-Quinoa \$ 79

Relleno de vegetales frescos (espinacas, lechuga, zanahoria, col morada, lentejas), panela con aderezo pepino.

### PARA AGREGAR

- pollo o panela por \$28
- (1) huevo de rancho \$18
- (4) tortillas calientes \$11
- (1) birote \$11

### PARA ACOMPAÑAR

Salsa martajada, salsa yahualica de cacahuete, cebolla, cilantro, ensalada de nopales, limón y sal marina.



### Molletín de Cajeta \$ 45

Cajeta de Los Altos de Jalisco con plátano y nibs de cacao.



### Tiras de Pan Francés \$ 75

Pan de masa madre con frutos rojos de la Ribera de Chapala y néctar de agave de Tequila, Jalisco.



## PARA BEBER



### **Licudo de Cacao-Algarrobo \$ 79**

Preparados con lechada de avena natural, leche de coco, leche deslactosada o entera. (16 onz.)



### **Licudo Frutos Rojos con Plátano \$ 79**

Preparados con lechada de avena natural, leche de coco, leche deslactosada o entera. (16 onz.)



### **Green Power \$ 79**

Manzana verde, espinacas, pepino, apio, chía, jengibre, dátil, con gotitas de limón para activar el hierro. (16 onz.)



### **Café de Olla \$ 45**

Tradicional con piloncillo y canela. (16 onz.)

## PARA ENDULZAR

- Mascabado
- Néctar de Agave
- Miel de Abeja



# PARA COMER



## **Flautines (pieza) \$ 28**

Frijol, papa, pollo, o requesón.

Salsa verde picosita o roja enjitomatada  
Crema vegetal, ensalada y queso fresco.

**Disfruta la experiencia de  
comerlos en vaso**



## **Toasted Sandwich Energético \$ 89**

Con omelette veggie, carnes frías, costra de  
queso.



## **Toasted Sandwich Pesto \$ 89**

Con pechuga de pollo al pesto.



## **Toasted Sandwich BBQ \$ 89**

Cerdo BBQ con sauerkraut.

Pan de masa madre tostado, con aderezo de cilantro,  
láminas de aguacate y mix de lechugas.

**Devorables desde la primera mordida**



## PARA COMER



### **Sopa de Tortilla \$ 75**

Con panela y aguacate, crema vegetal y chile mulato.



### **Consomé de Pollo \$ 75**

Con arroz, garbanzos y pechuga de pollo deshebrado.



### **Cremor de Semillas \$ 75**

Semillas de girasol activadas con especias y espinacas.



### **Enmolada (pieza) \$ 38**

Rellena de pechuga de pollo.  
Mole artesanal almendrado con ajonjolí, queso cotija y cebolla desflemada.



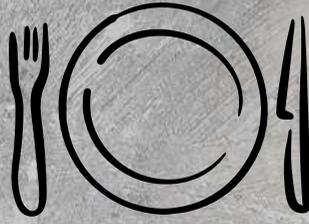
### **Enchilada Suiza (pieza) \$ 38**

Rellena de pechuga de pollo.  
Gratinada en salsa de vegetales, con tomate verde, y crema vegetal.





# COMIDA DEL DÍA



**LUNES**

## **Cocina Asiática**

China, Japonesa, Indú, Tailandesa.

**MARTES**

## **Cocina de la Nonna**

Comida Italiana.

**MIÉRCOLES**

## **Cocina de la Abuela**

Inspirada en las Haciendas de México.

**JUEVES**

## **Cocina Europea**

Española, Francesa, Griega, Mediterránea.

**VIERNES**

## **Cocina Regional Mexicana**

Incluye:

**Guisado con guarnición, bebida y postre \$ 80**

en algunos casos ofreceremos sopa, en vez de postre.



# SNACKS Y BEBIDAS



**Agua Mineral Topo Chico 355ml \$ 30**



**Agua de Fruta Fresca 500ml \$ 25**

Limón con chía, Jamaica y Lima.



**Cuernito Brioche \$ 35**

Delicioso cuernito de jamón con queso gratinado.  
Listo para llevar.



**Nibs de Cacao \$ 45**

Semillas de cacao tostado cubiertas  
de piloncillo/chocolate.



**Mazapán Energético \$ 45**

Cacahuete horneado, spirulina, néctar agave.



**Galleta de avena \$ 30**

Deliciosas galletas de avena y miel de abeja,  
ricas en fibra con ingredientes reales.



**Verdura Cocida \$ 55**

Elige: papa, chayote, calabaza, zanahoria, brócoli,  
coliflor y alga kombu.



**Esquites \$ 40**

Maíz criollo, granos de elote tierno cocidos.

Con mayonesa o crema, y queso a tú elección.

