



DESAYUNOS

JUGOS DE FRUTAS NATURALES

Naranja, toronja, zanahoria, papaya y verde (con vegetales de temporada)
\$55

CAFÉ

Café americano \$50
Café americano Illy \$60
Café espresso Illy \$60
Café espresso doble \$95
Café cappuccino \$80

SELECCIÓN DE TÉ GOURMET

Earl Grey, English breakfast, Frutos rojos, Jengibre y durazno, Hierbabuena, Indian chai,
Limón, Manzanilla, Jazmín, Té verde
\$80

LICUADO ENERGÉTICO DE FRUTOS ROJOS

Moras, yogur, fresa y zarzamora
\$80

JUGOS SALUDABLES

Antioxidante
Naranja, guayaba y berry
Desintoxicante
Pepino, apio, naranja y jengibre
\$80

PLATO DE FRUTA

Fruta fresca rebanada de temporada.
\$90
Con queso cottage o con yogur natural y granola.
\$120

FRUTOS ROJOS

Zarzamora, blueberry, frambuesa y fresas. Acompañados de yogur o queso cottage y
semillas (girasol, calabaza, avena, amaranto).
\$200

AVENA CON FRUTA Y LECHE

Avena caliente con canela y azúcar, servida con fruta.
\$70

PAN RECIÉN HORNEADO (5 piezas)

Canasta de pan dulce con variedad de pan hecho en casa.
\$70

HOT CAKES / PAN FRANCÉS (3 piezas)

\$120



DESAYUNO AMERICANO

Huevos al gusto (2 piezas) o molletes (4 piezas) o chilaquiles, jugo o fruta, pan dulce o tostado, té o café.

\$290

HUEVOS POCHADOS

BENEDICTINOS CON SALMÓN AHUMADO (2 piezas)

Huevos pochados sobre panecillo inglés y salmón ahumado, galleta de papa hash brown y gratinados, con salsa holandesa.

\$200

HUEVOS ALLA FIORENTINA (2 piezas)

Huevos montados sobre un muffin de hierbas con espinacas a la crema, gratinados con bechamel y queso parmesano, y acompañados con frico.

\$130

DESAYUNOS DE LA GRANJA

MOTULEÑOS (2 huevos)

Del sureste mexicano: dos huevos estrellados sobre una cama de tortilla con frijoles refritos, bañados en salsa de tomate, acompañados de plátano macho y un salteado de chícharo con jamón.

\$140

REVUELTO DE HONGOS CON EPAZOTE (2 huevos)

Huevos revueltos con epazote y ajo, gratinados sobre una focaccia de hierbas. Acompañados con tomate a la plancha, pétalos de cebolla y espárrago.

\$140

HUEVOS AL GUSTO (2 huevos)

Rancheros, fritos o revueltos a elegir, con jamón, chorizo, salchicha o tocino, tirados.

\$130

HUEVOS REVUELTOS NATURALES (2 huevos)

\$110

OMELETTE DE ESPINACAS (3 huevos)

Relleno de espinacas salteadas, bañado con salsa de queso parmesano y acompañado de verduras a la mantequilla.

\$160



DESAYUNOS CON SABOR A MÉXICO

MOLLETES TRADICIONALES (4 piezas)

Pan de baguette con frijoles y jamón, gratinados con queso manchego, servidos con guacamole y salsa mexicana.

\$145

REVUELTOS CON CECINA (2 huevos)

Cecina fresca con huevo, bañada con salsa de pasilla, servida con frijoles refritos y queso panela asado.

\$150

QUESADILLAS AL COMAL (3 piezas)

Tortillas de maíz aromatizadas con epazote, rellenas de champiñón, flor de calabaza y huitlacoche con queso, servidas con frijoles y guacamole.

\$140

SOPES DE COCHINITA (3 piezas)

Sopes de masa de maíz hechos al comal, preparados con frijoles, cochinita pibil de nuestro horno y salsa xnipec de cebolla morada y queso fresco.

\$140

ENFRIJOLADAS DE CECINA (3 piezas)

Tortillas de maíz rellenas de cecina, bañadas con salsa de frijol servidas con cebolla, aguacate y queso fresco.

\$160

ENCHILADAS (3 piezas)

Rellenas de pollo, servidas con queso panela, bañadas con la salsa de su elección.

\$170

ENCHILADAS DE PLÁTANO MACHO (3 piezas)

Tortillas de maíz rellenas de puré de plátano macho, bañadas con salsa de chile pasilla, servidas con queso panela, cebolla y aguacate.

\$140

CHILAQUILES CON HUEVO (1 pieza)

Rojos o verdes, servidos con cebolla morada, queso y cilantro criollo.

\$120

CHILAQUILES CON POLLO

Rojos o verdes.

\$150

Precios en pesos mexicanos. Impuestos incluidos.

Como parte del compromiso de Anticavilla con la administración medio ambiental, este menú contiene alimentos de origen local, orgánico y/o sustentable en la mayor medida. Toda la cocina es preparada sin ácidos grasos trans.

**El consumo de carne, pescado, mariscos y huevo crudo es dañino para la salud; sin embargo, aseguramos la mejor calidad en su manejo.

*Cualquier alergia a nuestros productos por favor comunicarlo a su mesero

Restaurante abierto al público en general
Horario: 7:00 am a 12:00 pm de martes a domingo. El lunes cerramos.