

MENÚ

DESAYUNO

Puerta Vieja

PARA INICIAR

Fruta de temporada \$180

Yugurt natural/ granola / miel de abeja.

Papaya con queso cottage \$180

Avena \$130

Plátano, frutos rojos y nuez caramelizada.

PROPUESTA DULCE

Hot Cakes 3PZ \$245

Fruta de temporada & tocino 40 g

Pan francés \$295

Relleno de crema de almendra y amaretto/ frutos rojos/almendra tostada.

Waffle con tocino 40 g \$195

Crema batida/ frutos rojos / plátano.

OMELETTE

Villa Serena \$210

Jamón /champiñones /monterey jack.

El pescador \$250

Camarón/pulpo/callos de almeja.

Chef \$215

Espinaca/panela / champiñones.

Puerta Vieja \$225

Hongos confitados/queso de cabra/ aguacate/espárragos.

HUEVOS

2 pz Mezclados con 1 opción a elegir.

Jamón/ Salchicha de pavo/ mexicana / rancheros. \$195

Con salchicha italiana 100 g \$210
o tocino

Benedictinos 2 PZ \$250

Huevos pochados/jamón ahumado/ salsa holandesa/ensalada mixta/arugula/ cebolla morada/menta/albahaca.

Villa Serena \$295

Machaca de res 50 g mezclada con verdura y 2huevos/chilaquiles/ frijoles/papa campesina.

NÁUFRAGO

\$295

Chilaquiles/ Huevo 1pz/

Sirloin 100 g **al grill**

CHILAQUILES AL GUSTO

salsa verde / salsa roja

Poblana / mole

Con pollo 100 g \$210

Con Carne 200 g \$295

Especial con birria 100 g \$275

COCINA DEL CORAZÓN

Machaca de res 50 g **mezclada con huevo**

huevo 2pz/cebolla/tomate/poblano. \$245

Enmoladas de pollo 3pz \$195

Bistec Ranchero 200 g \$265

Top Sirloin al grill 200 g \$250

Machaca de mantarraya 110 g \$250

Estilo Baja a la mexicana con chiles gueros.

TOSTAS

Solo mío 2 PZ \$280

Burrata/albahaca/ajo confitado/tomates cherrys.

María Teresa 2 PZ \$255

Aguacate/hongos confitados/queso de cabra.

GRAN - BURRITO

Cheddar \$240

Relleno de huevo con jamón/tocino/ monterey jack/bañado en salsa ranchera.

A la Mexicana \$215

Relleno de huevo a la mexicana /monterey jack.

Miraflores \$250

Relleno de machaca con huevo/frijol/ panela asada.

Puerta Vieja

ESPECIALES

Cafetería



Desayuno Americano \$295

Hot cake 2-pz /huevo 2-pz /tocino 40 g /
fruta de temporada.

Desayuno del capi \$690

New york Steak 300 g al grill/
huevo al gusto 2-pz /papas fritas.

Desayuno de Manuel \$690

Machaca de langosta 100 g/
salsa ranchera/poblano.

EXTRAS

Salchicha Italiana 80 g \$70
Tocino 100gr \$50
Huevo 1pz \$20 / Aguacate \$30
Panela asada \$70
Roles de canela 4 pz \$60
Frijoles o papa \$30
Ensalada \$50

Licuarios

300 ml

Chocolate	\$90
Fresa	\$90
Frutos rojos	\$95
Platano	\$88
Papaya	\$95
Mango / Coco	\$95

Leche entera / deslactosada/
Almendra o coco.

Smooties

300 ml

Fresa con menta fresca	\$120
Mango y Jengibre	\$125
Piña/albahaca/miel de agave	\$125
Frutos rojos /jugo de naranja	\$125

Café Americano	350 ml	\$78
Capuchino o Latte	200 ml	\$120
Caramel macchiato	200 ml	\$125
Espresso	60 ml	\$65
Chai Latte	200 ml	\$125
Chocolate caliente	300 ml	\$88
Frapuccino	450 ml	\$120

carga de espresso/leche/crema batida.

Affogato \$120

carga de espresso sobre helado de vainilla.

Matcha con leche de coco 200 ml \$135

Malteda de oreo 450 ml \$140

Leche/helado de vainilla/crema batida.

Jugos

300 ml

Jugo de Naranja	\$90
Jugo de Zanahoria	\$120
Jugo de betabel	\$120
Amanecer	\$125
Naranja/zanahoria/jengibre.	
Tropical	\$125
Naranja/papaya/piña/miel.	
Jugo Verde	\$125

Naranja/apio/piña/espinaca/
miel de agave.

Cocteles

Mezcalita 43 250 ml \$ 265

carga de espresso/licor 43/mezcal/bitters naranja

Mimosa 140 ml \$120

Burbuja/ Jugo de naranja

Nuestros precios son expresados en pesos e incluyen I.V.A.