

MENÚ

DESAYUNO

Puerta Vieja

PARA INICIAR

Fruta de temporada \$198

Yugurt natural/ granola / miel de abeja.

Papaya con queso cottage \$180

Avena \$190

Plátano, frutos rojos y nuez caramelizada.

PROPUESTA DULCE

Hot Cakes 3PZ \$270

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 \$215

Crema batida/ frutos rojos / plátano.

OMELETTE

Villa Serena \$235

Jamón /champiñones /monterey jack.

El pescador \$275

Camarón/pulpo/callos de almeja.

Chef \$235

Espinaca/panela / champiñones.

Puerta Vieja \$245

Hongos confitados/queso de cabra/ aguacate/espárragos.

HUEVOS

2 pz Mezclados con 1 opción a elegir.

Jamón/ Salchicha de pavo/ \$215

mexicana / rancheros.

Salchicha italiana o tocino 100 g \$230

Benedictinos 2 PZ \$275

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

VILLA SERENA \$295

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

NÁUFRAGO \$295

Chilaquiles/ Huevo 1pz/

Sirloin al grill 100 g

CHILAQUILES AL GUSTO

salsa verde / salsa roja

Poblana / mole

Con pollo 100 g \$230

Con Carne 200 g \$295

Especial con birria 100 g \$285

COCINA DEL CORAZÓN

Machaca de res 50 g mezclada con huevo

huevo 2pz/cebolla/tomate/poblano. \$265

Enmoladas de pollo 3pz \$215

Bistec Ranchero 200 g \$285

Top Sirloin al grill 200 g \$275

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 \$270

Aguacate/hongos confitados/queso de cabra.

GRAN - BURRITO

Cheddar \$260

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

A la Mexicana \$250

Relleno de huevo a la mexicana /monterey jack.

Miraflores \$270

Relleno de machaca con huevo/frijol/ panela asada.

Puerta Vieja

ESPECIALES

Cafetería



Desayuno Americano \$315

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

Licuada 300 ml

Chocolate	\$110
Fresa	\$110
Frutos rojos	\$115
Platano	\$110
Papaya	\$110
Mango / Coco	\$115
Leche entera / deslactosada/ Almendra o coco.	

Smooties 300 ml

Fresa con menta fresca	\$130
Mango y Jengibre	\$135
Piña/albahaca/miel de agave	\$135
Frutos rojos /jugo de naranja	\$145

Café Americano 350 ml \$78

Capuchino o Latte 200 ml \$135

Caramel macchiato 200 ml \$145

Espresso 60 ml \$75

Chai Latte 200 ml \$145

Chocolate caliente 300 ml \$88

Frapuccino 450 ml \$155

carga de espresso/leche/crema batida.

Affogato \$140

carga de espresso sobre helado de vainilla.

Matcha con leche de coco 200 ml \$145

Malteda de oreo 450 ml \$155

Leche/helado de vainilla/crema batida.

Jugos 300 ml

Jugo de Naranja \$130

Jugo de Zanahoria \$140

Jugo de betabel \$130

Amanecer \$135

Naranja/zanahoria/jengibre.

Tropical \$135

Naranja/papaya/piña/miel.

Jugo Verde \$135

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.