



MESA DE ORIGEN

# desayunos alegres

YOGURT NATURAL Y GRANOLA CASERA

CANASTA DE PAN HECHO EN CASA (5)

FRUTA DE TEMPORADA

# madrugadores

JUGO

NARANJA · ZANAHORIA · BETABEL O FRUTA DEL DÍA

JUGOS SALUDABLES

NARANJA · JENGIBRE · CÚRCUMA · LIMÓN Y MIEL DE SAN JUAN

SANDÍA · GRANADA · LIMÓN Y CHIA

PEPINO · APIO · HIERBABUENA Y KALE

MANZANA DE AGUA · ALOE VERA · PIÑA Y GALANGA

CAFÉ

AMERICANO

ESPRESSO

CAPPUCCINO

TÉ

CÁPSULAS NESPRESSO

VANILIO / ROMA / RISTRETTO / ARPEGGIO / ARPEGGIO DECAF

# smoothies

SMOOTHIES

CACAHUATE · PLÁTANO · CACAO Y AVENA LECHE

ALMENDRA · FRESA · LAVANDA Y YOGURT LECHE

COCO · AVENA · DATIL Y GENGIBRE, LECHE, COCO

MATCHA · COCO · PLÁTANO Y ALMENDRA, LECHE, COCO

# ligeros y energéticos

TAZONES DE FRUTAS Y SEMILLAS

PUDIN DE CHÍA Y MORAS

Con nibs de cacao y semilla de girasol

TAZÓN DE AVENA Y AMARANTO

Con duraznos asados, pera y trocitos de coco

TAZÓN DE TRUCHA AHUMADA EN CASA

Aguacate, arúgula, semillas de girasol y huevo cocido

TAZÓN DE FRUTAS BATIDAS Y VERDES DE LA REGIÓN

Piña, espinaca, mango, kale y miel de san juan con manzana, zarzamora y mezcla de semillas ancestrales

TOSTADOS

PAN RÚSTICO DE SEMILLAS CON HONGOS ASADOS

Quelites y huevo de rancho pochado

PAN DE GRANOS CON CLARAS

Revueltas con quelites, queso de cabra y hojas verdes

PAN DE GRANOS Y QUESO HOLANDÉS FUNDIDO, Con trucha salmonada y huevos fritos con tomates tatemados y chiles gallos (100 g)

PAN DE GRANOS, MANTEQUILLA DE CACAHUATE CASERA

Con moras, plátanos y nibs de cacao tostado

# caprichosos

CHILAQUILES ROJOS, VERDES

Acompañados de frijoles refritos y queso fresco

Cecina \$275 | Pollo \$215 | Huevo \$180

GORDITAS DE FRIJOL NEGRO

Con perfume de epazote (2)

ITACATE VEGETARIANO

Con guiso milpero (1)

QUESADILLAS

Con flor de calabaza, hongos, huitlacoche, quesillo, chicharrón prensado, chales, requesón (3)

DESAYUNO TEPOZTECO

Chilaquiles de mole acompañados de cecina de res y nopal asado (100 g)

HUEVOS PARA CONSENTIR

Estrellados, revueltos, hervidos, jamón, chorizo, tocino, flor de calabaza, nopales

HUEVOS DE LA ABUELA

Montados en caldo de jitomate con alubias y vegetales (2)

ENCHILADAS DE PEPIÁN TORTILLA DE MAÍZ Rellena de guiso de quelites bañados en pepián hecho en casa

HUEVOS EN TORTILLA HUEVOS DE RANCHO

en tortilla de maíz acompañados de chorizo

Nuestro Chef utiliza todos los ingredientes posibles de origen Tepozteco.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Le sugerimos pago con tarjeta.



MESA DE ORIGEN

amomoxtli  
TEPOZTLÁN

HAMAK  HOTELS  
COLLECTION

 MESA DE ORIGEN

WWW.MESADEORIGEN.COM