



DESAYUNOS,  
**MENÚ**



## PARA COMENZAR

NUEVO

### Toronja brûlé

Media toronja con cubierta dorada y frutos rojos, acompañada con muesli hecho en casa y queso cottage.



\$70.00

### Plato armonía

320grs. de frutas de temporada (papaya, piña, melón, manzana verde, kiwi, fresa, frambuesa, zarzamora y blueberry), acompañado con muesli hecho en casa y miel de abeja.



\$130.00

Con queso cottage 50grs.



\$150.00

### Tazón Orangerie

160grs. De yogurt griego con coco tostado y pepitas de calabaza servido con 100grs. de frutas de temporada.



\$110.00

### Tazón de frutos rojos

160grs. de yogurt griego, servido con 100grs. de frutos rojos (frambuesas, fresas, zarzamoras y blueberry).



\$130.00

### Platón de frutas

Mezcla de frutas de temporada para compartir 730grs.

\$245.00

NUEVO

### Jar de tapioca y frutos rojos

150grs. de tapioca preparada con 100grs. de mezcla de frutos rojos (frambuesa, zarzamora y blueberry).



\$110.00

NUEVO

### Jar de tapioca y manzana caramelizada

100grs. de tapioca preparada con 120grs. de manzana caramelizada con canela, dulce de leche y muesli hecho en casa.



\$85.00

NUEVO

### Jar de avena y chia

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

Hojuelas de avena servidas con leche light, mezclado con 100grs. de frutos rojos (frambuesa, fresa, blueberry y zarzamora con almendras tostadas y chía).  
1.78 raciones de carbohidratos.



\$95.00

## DE LA GRANJA HUEVOS Y OMELETTES

Todos los platillos de esta sección están preparados con 2 piezas.



### Huevos al gusto

Acompañados de frijoles refritos y pequeña guarnición de chilaquiles rojos o verdes.



Huevos fritos o revueltos

\$95.00

Huevos a la mexicana

\$95.00

Huevos con chorizo 50grs.

\$130.00

Huevos con jamón 60grs.

\$130.00

Huevos con tocino 30grs.

\$130.00

### Huevos rancheros

Sobre tortilla pochada bañados en salsa a elección acompañados de frijoles refritos con queso.



\$105.00

NUEVO

### Huevos rotos

Fritos sobre papas trufadas, acompañados de 50grs. de jamón serrano.



\$190.00

### ALÉRGENOS

 Lácteos  Frutos secos  Huevo  Chiles

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes  Platillo light

NUEVO

### Huevos benedictinos Orangerie

Huevos poché sobre muffin inglés gratinado, servidos con 30grs. de jamón serrano y 35grs. de tocino bañados con salsa cremosa de queso ahumado y ensalada de espinacas.

  \$245.00

### Huevos benedictinos

Huevos poché sobre muffin inglés, servidos con jamón York o salmón curado en casa, bañados con salsa holandesa y acompañados de ensalada de espinacas.

Con salmón 30grs.

Con jamón 60grs.



 \$195.00

\$195.00

### Huevos en salsa de chicharrón

Servidos sobre tortilla pochada, bañados con salsa roja con chicharrón de carne, acompañados de frijoles refritos con queso y aguacate.



\$185.00

### Omelette de vegetales

Relleno de 75grs. de vegetales a la parrilla (champiñón, espinaca, nopal, pimientos, calabaza y queso panela), servido con chilaquiles verdes o rojos.



\$145.00

### Omelette York

Relleno con 125grs. de jamón York y queso, acompañado de vegetales asados a la mantequilla.



\$185.00

### Omelette de salmón

Relleno de 60grs. de salmón a la plancha con queso crema o queso de cabra, servido con espinacas y salsa bechamel.



\$195.00

NUEVO

### Omelette de la milpa

Relleno de espinacas, requesón y tocino, servido sobre una base de salsa de flor de calabaza y elote.



\$230.00

NUEVO

### Omelette Ibérico

Relleno de 60grs. de jamón serrano y quesos, bañado con salsa cremosa de tomate, servido con espárragos, papas cambray y jitomate rostizado.



\$230.00

NUEVO

### Omelette del norte

Gratinado, relleno de 130grs. de machaca guisada en cama de frijol refrito con guarnición de chilaquiles con salsa martajada.



\$195.00

## RINCÓN MEXICANO

### Molletes (4 medias piezas de bolillo pequeño)

Naturales

Con chorizo 80grs.

Con tocino 60grs.

Con jamón 80grs.

Con chilaquiles: salsa roja, verde o martajada 140grs.

Con chilaquiles: salsa suiza, mole, entomatada o salsa de chicharrón 140grs.



\$85.00

\$130.00

\$130.00

\$130.00



\$130.00



\$150.00

NUEVO

#### ALÉRGENOS



Gluten



Lácteos



Pescado



Chiles



Frutos Secos

## RINCÓN MEXICANO

NUEVO

### Chilaquiles sencillos

Acompañados de frijoles refritos, cebolla, cilantro, crema y queso.  
Salsa a elección: Verde, roja o martajada.



\$145.00

### Chilaquiles sencillos

Salsa a elección: suiza, mole, entomatada o salsa de chicharrón.



\$165.00

## CHILAQUILES CON PROTEÍNA

### Con salsa verde, roja o martajada.

Con huevo 2 pzas.

Con pollo 80grs.

Con arrachera 80grs.

NUEVO

Con barbacoa 150grs.

Con cecina 40grs.



\$175.00

\$190.00

\$225.00

\$215.00

\$240.00

### Con salsa suiza, mole, entomatada o de chicharrón.

Con huevo 2 pzas.

Con pollo 80grs.

Con arrachera 80grs.

NUEVO

Con barbacoa 150grs.

Con cecina 40grs.



\$195.00

\$210.00

\$245.00

\$235.00

\$260.00

### Nopal panela

Láminas de queso panela 120grs. y nopal, asados a la plancha sobre espejo de salsa roja de jitomate, acompañado de aguacate y poro crujiente.



\$130.00

### Volcán de pollo

NUEVO

Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

2 piezas de tortilla tostadas en comal sin grasa con pollo a la plancha 300 grs., acompañados con nopales, guacamole y queso fresco.

Contiene 2 raciones de carbohidratos.



\$255.00

### Crepa York

Rellena de 100grs. de jamón York y queso bañada con salsa cremosa de chipotle ligeramente picante.



\$165.00

### Enchiladas suizas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de pechuga de pollo bañadas en la tradicional salsa cremosa de chile poblano.



\$165.00

### Enfrijoladas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de huevo a la mexicana bañadas con salsa de frijol negro, gratinadas y espolvoreadas con 20grs. de chorizo.



\$130.00

### Enmoladas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de pechuga de pollo bañadas con mole artesanal de la casa.



\$165.00

NUEVO

### Enchiladas vegetarianas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de tinga de zanahoria, bañadas en salsa entomatada, servidas con queso fresco, crema y aguacate.



\$130.00

#### ALÉRGENOS

Lácteos Huevo Frutos secos Ajonjolí Chiles Vegetariano Cacahuete

Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes Platillo light

## RINCÓN MEXICANO

<b>NUEVO</b>	<b>Enchiladas del norte</b> 3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de machaca guisada, bañadas con salsa roja martajada, servidas con aguacate, crema y queso fresco.		\$185 <sup>00</sup>
<b>NUEVO</b>	<b>Gorditas de rancho</b> 2 piezas de gorditas de masa quebrada rellenas de 80grs. de chicharrón de carne guisado con salsa, sobre cama de frijol, servidas con queso fresco, crema, cebolla, cilantro y aguacate.		\$155 <sup>00</sup>
	<b>Enjococadas</b> 2 piezas de gorditas de masa quebrada rellenas de 80grs. de pollo adobado, sobre jocoque natural, acompañadas de aguacate y un toque de salsa macha.		\$155 <sup>00</sup>
	<b>Huevos a caballo</b> 2 piezas de huevo al gusto (fritos o revueltos naturales) servidos con 150grs. de arrachera a la plancha, acompañados de frijoles, nopal asado y guacamole.		\$225 <sup>00</sup>
<b>NUEVO</b>	<b>Barbacoa roja de brisket ahumado</b> Cocción larga, 300grs. de barbacoa, servida con salsa verde y dos quesadillas de comal.		\$255 <sup>00</sup>
	<b>Croque monsieur</b> Emparedado de pan brioche horneado en casa, relleno de 50grs. de jamón York y queso, bañado en salsa bechamel gratinado al momento con guarnición de espárragos y tomate.		\$245 <sup>00</sup>
	<b>Croque madame</b> Emparedado de pan brioche horneado en casa relleno de 50grs. de jamón York y queso, bañado en salsa bechamel gratinado al momento, acompañado de dos huevos fritos con guarnición de espárragos y tomate.		\$245 <sup>00</sup>
	<b>Burrito de machaca</b> Tortilla de harina con base de frijol negro, 160grs. de machaca guisada con queso, acompañado de papas a la francesa y salsa xnipec.		\$255 <sup>00</sup>
	<b>Volcán de machaca</b> Tortilla de maíz bien doradita con costra de queso rellena de 130grs. de machaca guisada con salsa martajada, servido sobre frijoles refritos y bañado con salsa roja quebrada, acompañado de aguacate y cebolla morada curtida.		\$245 <sup>00</sup>
<b>TOSTAS</b>			
	<b>Tosta de jamón serrano</b> Armada sobre pan brioche horneado en casa con base de guacamole preparado al momento, dos piezas de huevo pochado, 60grs. de jamón serrano y espinaca fresca servida con guarnición de espárragos a la plancha.		\$255 <sup>00</sup>
	<b>Tosta de salmón</b> Armada sobre pan brioche horneado en casa con base de guacamole preparado al momento, dos piezas de huevo pochado, 70grs. de salmón a la plancha y espinaca fresca servida con guarnición de espárragos.		\$235 <sup>00</sup>
<b>NUEVO</b>	<b>Tosta de aguacate</b> Armada sobre pan brioche horneado en casa con 60grs. de queso de cabra, dos piezas de huevo pochado, espárragos asados y tomates cherry rostizados sobre base de aguacate.		\$245 <sup>00</sup>

### ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Frutos secos  Ajonjolí  Chiles  Pescado

## INFANTIL

### Huevo al gusto 1 pieza.

Acompañado de frijoles con queso y una quesadilla de tortilla de maíz. Natural, con jamón o con tocino.

 \$85.00

### Chilaquiles en salsa cremosa de tomate

Acompañados de frijoles con queso.

 \$95.00

## DE NUESTRO HORNO

Disfrútalos aquí o pídelos para llevar

**Concha de vainilla o chocolate** 70grs.

 Precio por pieza

**Muffin integral** 100grs.

\$30.00

**Muffin de elote** 100grs.

\$30.00

**Muffin de romero** 100grs.

 \$40.00

**Bísquet de arándanos** 150grs.

\$35.00

**Croissant de almendras** 120grs.

\$35.00

**Croissant de avellanas** 120grs.

 \$45.00

**Croissant relleno de queso crema** 120grs.

 \$45.00

**Pain au chocolat** 120grs.

\$45.00

**Pain au fromage** 120grs.

\$50.00

**Roll de nuez** 120grs.

\$45.00

**Roll de manzana** 120grs.

 \$60.00

**Roll de nutella y plátano** 120grs.

 \$60.00

**Concha waffleada**

 \$60.00

70grs. con 55grs. de frutos rojos.

\$60.00

**Extra de nata** 30grs.

\$25.00

**NUEVO**

**Concha gourmet de vainilla o chocolate** 70grs.

\$35.00

**Roll de coco y nuez** 120grs. (contiene piña)

 \$70.00

**Roll de guayaba y queso** 120grs.

 \$85.00

**Roll Lafayette** 120 grs.

Cacahuete con caramelo

 \$65.00

Lemon pie

\$65.00

Maple con tocino

\$65.00

Frambuesa

\$65.00

Chocolate blanco con pistache

 \$70.00

**Extra de glaseado** 30grs.

Cacahuete con caramelo

 \$20.00

Lemon pie

\$20.00

Maple con tocino

\$20.00

Frambuesa

\$20.00

Chocolate blanco con pistache

 \$25.00

ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Frutos secos  Libre de Gluten

**A ELEGIR**

**Hot cakes naturales**  
3 piezas.

**Pan Francés**  
1 pieza.  
Elaborado con nuestro pan danés hecho en horno de piedra con la receta del chef.

**Waffle natural**  
1 pieza.

\$80.00

**+ TOPPINGS**

Frutos rojos 40grs.	\$35.00
Plátano 40grs.	\$10.00
Fresas 80grs.	\$35.00
Chocolate chips 10grs.	\$10.00
Manzana caramelizada 55grs.	\$20.00
Tocino 4 tiras 35grs.	\$35.00
Nueces 10grs.	\$10.00
Almendras fileteadas 10grs.	\$10.00
Avellanas 10grs.	\$10.00
Arándanos 10grs.	\$10.00
Chocolate Turín (conejito) 1 pza.	\$35.00
Chocolate Kinder 2 pzas.	\$35.00

**+ JARABES & CONFITURAS**

Miel maple 40ml.	\$10.00
Miel de abeja 50grs.	\$15.00
Confitura de fresa hecha en casa 30grs.	\$10.00
Salsa de dulce de leche 45ml.	\$25.00
Chocolate liquido 40ml.	\$10.00
Crema chantilly 25grs.	\$30.00
Nutella 50grs.	\$25.00
Mezcla de 3 leches 40ml.	\$10.00
Confitura de zanahoria y coco 50grs.	\$25.00
Helados artesanales 1 bola 40grs.	\$20.00
Sabor: fresas con crema, coco, café, chocolate de metate, mazapán.	

Elige todos los toppings que desees, personalízalo a tu gusto.

**PRODUCTOS EXTRAS**

Extra de chilaquiles rojos, verdes o martajada 140grs.	\$60.00
Extra de chilaquiles salsa suiza, mole entomatada o de chicharrón 140grs.	\$80.00
Extra de frijol 80grs.	\$20.00
Extra de frijol de la olla 40grs.	\$20.00
Extra de pan tostado 1 pza.	\$15.00
Extra de quesadilla sencilla 1 pza.	\$25.00
Extra de huevo 1 pza.	\$20.00
Extra de chorizo 80grs.	\$40.00
Extra de arrachera 80grs.	\$80.00
Extra de machaca guisada 60grs.	\$80.00
Extra de jamón serrano 60grs.	\$90.00
Extra de cecina 60grs.	\$95.00
Extra de pechuga de pollo desmenuzado 80grs.	\$70.00
Extra de pollo fajeado 80grs.	\$70.00
Extra de pollo adobado 80grs.	\$70.00
Extra de salmón gravlax 60grs.	\$85.00

Extra de salmón fresco 80grs.	\$85.00
Extra de jamón york 60grs.	\$30.00
Extra de enchilada suiza 1 pieza.	\$45.00
Extra de enfrijolada 1 pieza.	\$35.00
Extra de enjococada 1 pieza.	\$85.00
Extra de enmolada 1 pieza.	\$45.00
Extra de aguacate 60grs.	\$30.00
Extra de champiñón 30grs.	\$20.00
Extra de jitomate 1 pza.	\$25.00
Extra de nopal cocido 1 pieza.	\$20.00
Extra de salsa de chicharrón 100ml.	\$80.00
Extra de crema entera 40ml.	\$10.00
Extra de jocoque 40ml.	\$25.00
Extra de queso fresco ranchero 40grs.	\$25.00
Extra de queso parmesano 40grs.	\$35.00
Extra de queso de cabra 40grs.	\$35.00
Extra de queso cottage 40grs.	\$20.00
Extra de queso panela 40grs.	\$35.00
Extra de yogurt 40ml.	\$20.00



BEBIDAS  
**MENÚ**



## JUGOS NATURALES 330ML.

Naranja	\$50.00
Zanahoria	\$50.00
Toronja	\$50.00
Fresa	\$60.00
Mango	\$65.00
Jugo verde	\$65.00
Naranja, espinaca, manzana verde y apio.	
Mimosa 180ml.	\$130.00
Vino blanco espumoso y jugo de naranja.	

## BEBIDAS

<b>Vaso de leche 330ml.</b> Entera, deslactosada o light.	 \$30.00
<b>Vaso de leche de almendras o soya 330ml.</b>	 \$40.00
<b>Chocolate artesanal 330ml.</b>	 \$65.00
<b>Chocolate frío 45ml.</b>	 \$65.00
<b>Malteada 540ml.</b> Fresa, vainilla o chocolate.	 \$90.00
<b>Agua natural orgánica 355ml.</b>	\$40.00
<b>Agua mineral peñañiel 355ml.</b>	\$45.00
<b>Agua mineral perrier 330ml.</b>	\$65.00
<b>Agua mineral san pellegrino 250ml.</b>	\$60.00
<b>Agua de piedra mineral 650ml.</b>	\$145.00
<b>Refrescos 355ml.</b> Coca cola, coca dieta, coca zero, manzana, sprite, squirt y fanta.	\$45.00



## CAFÉ

<b>Café de refill 330ml.</b>	\$55.00
<b>Café americano recién molido 240ml.</b>	\$55.00
<b>Café descafeinado recién molido 240ml.</b>	\$55.00
<b>Café capuchino 300ml.</b>	\$60.00
<b>Café capuchino vainilla 300ml.</b>	\$65.00
<b>Café capuchino frappé 540ml.</b>	\$75.00
<b>Café moka 360ml.</b>	\$65.00
<b>Café capuchino moka 300ml.</b>	\$70.00
<b>Café espresso 30ml.</b>	\$50.00
<b>Café espresso doble 60ml.</b>	\$75.00
<b>Café europeo 165ml.</b>	\$85.00
<b>Café latte 330ml.</b>	\$60.00
<b>Café latte descafeinado 330ml.</b>	\$60.00
<b>Café latte frío 540ml.</b>	\$65.00
<b>Café irlandés 420ml.</b>	\$135.00
<b>Taro latte 330ml.</b>	\$85.00
<b>Taro frappé 540ml.</b>	\$90.00
<b>Té matcha 330ml.</b>	\$80.00
<b>Té matcha frappé 540ml.</b>	\$85.00
<b>Té chai 330ml.</b>	\$75.00
Original, vainilla o manzana - canela.	
<b>Té chai frappé 540ml.</b>	\$85.00
Original, vainilla o manzana - canela.	
<b>Tizana caliente o fría 330ml.</b>	\$85.00
Frutos rojos, fresa-kiwi, fruta caribeña.	
<b>Variedad de té 330ml.</b>	\$40.00
Limón, hierbabuena, manzanilla, negro, verde, menta y frutos rojos.	
<b>Extra de leche de almendras o soya 60ml.</b>	\$10.00

- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Los precios de esta carta no incluyen el servicio.
- Los platillos son elaborados artesanalmente con ingredientes naturales, locales y mínimamente procesados, los cuales cumplen con la clasificación NOVA de alimentos, por lo que en cada bocado, podrás saborear la frescura de los ingredientes naturales y la dedicación con la que se prepara cada platillo.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (Febrero 2024)



**f** **o**  
@orangerieOficial

