

MENÚ

DESAYUNOS

FRUTA

Fruta temporada	\$75
Plato de melon, sandia y papaya. *agrega yogurt y granola	\$25
Bowl frutos rojos	\$96
Bowl de mix de frutos rojos congelados con yogurt, decorado con coco rallado y granola.	

LA GRANJA

Huevos rotos	\$177
Estrellados sobre cama de papas acompañadas de jamón serrano y alioli.	
Huevos ahogados	\$153
Estrellados servidos en salsa roja con nopales y queso panela asado.	
Omelette mediterráneo	\$166
Claras de huevo (3pza) mezcladas con jitomate cherry, calabaza, champiñón, queso de cabra y arugula.	
Huevos portobello	\$175
Estrellados sobre un portobello con queso de cabra y espinacas en cama de salsa jalapeño cremosa.	
Omelette Bocuze	\$182
Omelette relleno de salmón curado y queso de cabra con ensalada de guarnición.	
Huevos yucatecos	\$213
Estrellados sobre tortilla, bañados con salsa de pepita y chilmole, decorado con pepita de calabaza.	
Huevos oaxaqueños	\$213
Mole del chef acompañado de huevo estrellado sobre pan de masa madre y platano macho frito	
Huevos al gusto	\$139
Mexicana, champiñones, calabaza, jamón, rancheros o divorciado	

LO DULCE

Cinamon pancakes	\$165
3 esponjosos con canela bañados en el glaseado de la casa, acompañados con nuez.	
French Toast	\$160
Pan Brioche en salsa maple, acompañado de frutas marinadas y gel de limón.	
Pieza de pan dulce	\$55
Concha, Rol de canela, Chocolatín, Croissant, Relleno frutos rojos.	

MEXI-BOCUZE

Enchiladas	\$157
Rojas o verdes, 4 pza rellenas de pollo con crema y queso.	
Enchiladas suizas	\$157
4 pzas bañadas en tradicional salsa poblana, rellenas de flor de calabaza con huitlacoche, gratinadas.	
Enfrijoladas	\$167
4 pza rellenas de queso oaxaca bañadas en salsa de frijol con mezcla de chiles , queso, aguacate, chorizo y crema.	
Emoladas	\$174
4 pza bañadas con Mole del chef, crema, queso y ajonjolí tostado.	
Chilaquiles	\$136
5 Aros de tortilla, bañados con salsa (verde, roja, negra) queso, crema, sobre una cama de frijoles.	
Mollequiles	\$158
Molletes gratinados con discos de chilaquil con tu salsa favorita, crema, queso y pico de gallo	

DE NUESTRO PAN

Baguette del corral	\$230
Pollo a las finas hierbas, queso mozzarella, aguacate, jitomate, lechuga y aderezo habanero-miel acompañado de papas.	
Baguette mediterráneo	\$230
Rebanadas de jamón serrano, mix de 3 quesos, mozzarella, gouda y manchego, arúgula y aderezo acompañado de papas	
Avo-toast queso tomate	\$165
Pan de masa madre, con cremoso de aguacate, cherry's marinados a las finas hierbas acompañado de cremoso de cabra con trufa.	
Avo-toast salmon	\$215
Pan campesino acompañado de salmon gravlax y guacamole de la casa, y ensalada de arúgula.	
Grilled egg sandwich	\$210
Sandwich de huevo con queso provençano gratinado, mermelada de tocino, aguacate, lechuga y jitomate cherry con salsa de chile manzano a un lado.	
Huevos catalanes	\$197
Pan campesino artesanal con tomaca, jamón serrano, dos huevos estrellados, arúgula, porción de papas a la francesa.	

MENÚ

COMIDA Y CENAS

SOPAS

Sopa de tortilla	\$129
Caldillo de jitomate con tortillas crujientes, aguacate, queso, crema chile guajillo	
	\$127
Sopa de lentejas	

Lentejas en fondo de jitomate y tocino, con ajo, cebolla, tiras de jamón serrano.

ENTRADAS

Carpaccio de salmón	\$328
Salmón curado al estilo gravlax, aceite de oliva, cremoso de aguacate, rodajas de cebolla, aros de chile verde, cilantro criollo perlas de pepino y pura de manzana.	
Carpaccio Serrano	\$343
Lonchas de jamón serrano, lascas de granna padano, arugula, aceitunas verdes, portobello confitado. acompañado de pan tumaca.	
Queso al horno	\$229
Queso provenzano al horno, acompañado de mermelada de tomate.	
Ceviche Rosa	\$200
Camarones frescos servidos con pepino, cebolla morada y aguacate en agua de pithaya rosa con jengibre.	
Carpaccio Res	\$280
Laminas de filete de res marinadas en soya, acompañadas de mayonesa de whisky, servido con ensalada de arúgula, alcachofras y limón amarillo. Acompañado de durazno rostizado y queso parmesano.	

ENSALADAS

Ensalada silvestre	\$199
Mix de lechugas con queso de cabra, arándanos, almendras tostadas, y vinagreta de frutos rojos.	
Ensalada Higo	\$199

Base de espinaca con higo, uva, queso Granna Padano, ramitas de apio, nueces caramelizadas y una vinagreta de miel.

TACOS

Taquesito del mar	\$199
Tacos de camaron en tortilla de harina, con aguacate, queso planchado y mayonesa chipotle.	
Tacos pulpo al aguachile	\$262
4 tacos dorados de pulpo con frijol, encurtidos morados, aguacate. Bañados con aguachile verde	
Taquitos de ribeye	\$300

Tacos de Ribeye al gusto, acompañado de guacamole, salsa de chapulín mezcal. 4pz

PASTAS

Alfredo	\$282
Fettuccini en salsa cremosa de queso con camarones salteados.	
Pesto	\$199
Cremosa salsa pesto verde de la casa con Granna padano, acompañada de jitomate cherry.	
Mil hojas boloñesa	\$290
Lasagna tradicional boloñesa.	
Spaghetti Mare e Limone	\$290
Pasta al dente salteada con toque fresco de limón y chile de árbol, acompañada de mariscos (camarón, pulpo, mejillones)	

ESPECIALIDADES

Pollo al limón	\$274
Pollo al horno en salsa de limón, gajos de papa a la mantequilla.	
Hamburguesa 3 quesos	\$267
Carne de Res gratinada con queso gouda, manchego y mozzarella, jitomate, lechuga, aderezo de habanero miel y rebanadas de tocino.	
Salmón Oro verde	\$390
Salmón con costra de pepita, sobre una cama de puré de milpa, acompañado de ensalada de verdolaga y vinagreta de limón.	
Pulpo Chintextle	\$345
Pulpo bañado en adobo de piña ahumada, sobre una salsa chintextle(mix de recaudo blanco, pepita de calabaza y chile meco)	
Steak Bocuze	\$385
Filete de res a la pimienta con champiñones y cebolla confitada.	
Rib eye	\$530
350 gr acompañado de puré de papa hecho en casa.	

PIZZA

Bife	\$278
Arrachera, cebolla, pimiento asado y queso.	
Informale	\$288
Camarones y corazón de alcachofa salteadas al ajillo.	
Mediterranea	\$288
Acompañada de higo, uva, queso de cabra y jamón serrano con vinagreta de jamaica y arugula.	

GUARNICIONES

Papas a la francesa	\$70
Papas trufadas	\$104
Puré de camote	\$75
Puré de papa	\$75
Verduras salteadas	\$65
Guacamole	\$70
Espinacas a la crema	\$80

BOCUZE POSTRES

Cheesecake Vasco

\$153

Cheesecake estilo Vasco acompañado de compota de higo y frutos rojos cristalizados con ralladura de limón.

Creme brulee

\$150

Clásico francés con toque mexicano: crema horneada infusionada con queso suave y vainilla, con ate de temporada al fondo. Finalizado con costra crujiente de azúcar caramelizada al momento.

Tiramisú

\$140

Tradicional Tiramisú italiano

Helado

\$88

Vainilla

BOCUZE

BEBIDAS



INFUSIÓN \$71

- Chai
- Fresa kiwi
- Mezcla relax
- Caramelo roiboos
- Cherry rose
- Frutos dorados



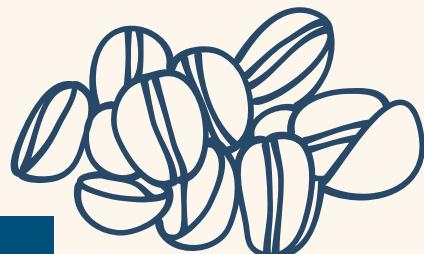
BEBIDAS

Mimosa	\$140
Refresco	\$46
Malteada	\$90
Botella agua	\$38

CAFÉ

Expresso	\$32
Expresso Americano	\$57
Latte	\$65
Mocha	\$72
Cappucino	\$65
Expresso doble	\$52
Chocolate	\$65

*frio o frappe



JUGOS

Jugo naranja	\$48
Jugo zanahoria	\$52
Jugo verde	\$54
Jugo combinado	\$55