

urke

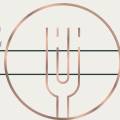
COCINA A BORDO

CHIHUAHUA - PACÍFICO

LAS BARRANCAS DEL COBRE

RUTA:
CREEL
/ LOS
MOCHIS

000462



DESAYUNOS

GRANOLA HECHA A BORDO

OREJONES DE MANZANA Y DURAZNO,
NUEZ, AVENA, MIEL, FRUTOS SECOS,
FRUTA DE TEMPORADA Y YOGURT

CHILAQUILES ROJOS
DE CHILE PASADO O VERDES
DE CHILE CHILACA

CON CREMA, QUESO FRESCO
Y CEBOLLA

POLLO AL CARBÓN
CECINA
HUEVO FRITO

HUEVOS BÉNÉDICTINE

SALSA HOLANDESA DE CHILE PASADO
Y MARLIN AHUMADO DE TOPOLOBAMPO

HUEVOS CAZUELA

SALSA DE CHILE COLORADO,
HOJA SANTA Y FRIJOLES MENEADOS
CON QUESO RANCHERO

HUEVOS REVUELTOS

PORO SALTEADO, PAN DE CENTENO
Y CEBOLLÍN FRESCO

OMELETTE DE QUIOTES
DE SOTOL O GUALUMBOS

QUELITES Y QUESO RANCHERO

MACHACA CON HUEVO
A LA MEXICANA

FRIJOLES MENEADOS Y TORTILLAS
DE HARINA

CROQUE MADAME

PAN BRÏOCHE, JAMÓN DE PAVO,
QUESO MENONITA, SALSA BECHAMEL
Y HUEVO FRITO

CHILE RELLENO DE
CHICHARRÓN EN SALSA
VERDE

SALSA DE FRIJOL Y TORTILLAS DE MAÍZ

PAN FRANCÉS

PAN BRÏOCHE, FRUTOS ROJOS Y MIEL

SERVICIO DE PAN

PAN DULCE (PZ)

MANTEQUILLA MENONITA,
MERMELODAS HECHAS EN CASA
CON FRUTAS DE TEMPORADA
Y PAN RÚSTICO

BEBIDAS

ESPRESSO AMERICANO

CAPUCCINO

LATTE

ESPRESSO

ESPRESSO DOBLE

CORTADO

DOBLE CORTADO

CHOCOLATE CALIENTE

SELECCIÓN DE TÉS TWG

JUGOS EXPRIMIDOS AL DÍA

NARANJA, ZANAHORIA, VERDE,
FRUTA DE TEMPORADA DE LA REGIÓN

MIMOSA

CHAMPAGNE CON JUGO DE NARANJA

BELLINI

CHAMPAGNE CON JUGO DE DURAZNO