

# TERRA

H O L B O X

## Para empezar

### Bowl de la tierra \$180

Plátanos caramelizados, avena hidratada con coco, yogur griego, frutas de estación

### Bowl griego \$180

Base de yogurt griego con frutas de estación caramelizadas, semillas tostadas y miel de la región

### Bowl de frutas \$180

Frutas frescas de estación recién cortadas acompañado de miel y avena de la casa.

### Canasta de pan artesanal \$190

Pan dulce a elección, tostadas de baguette, tostadas de pan de semilla, acompañado de mantequilla, mermelada de la casa, nutella o dulce de leche

## HUEVOS DIAS

\$220

### Huevos al gusto \$220

Pídelos revueltos o estrellados con la proteína que más te guste (2 pzas)  
Tocino, Jamón de Pavo, Salchicha, Longaniza de Valladolid o a la Mexicana

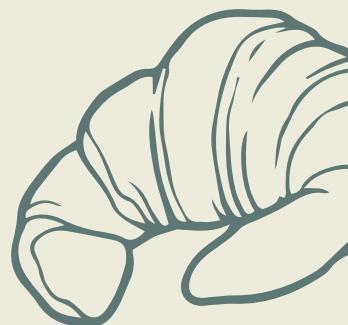
### Los del rancho de la casa \$220

Base de frijoles refritos con tostada rota, rebanada de jamón, huevos estrellados flotando en nuestras salsas a elección (roja, verde o combinado)

### Benedictinos de la casa \$280

Huevo ponchado en cama de espinaca escamochada con pan de campo, crema holandesa y espárragos. Pídelos con la proteína que más te guste: Salmón ahumado, jamón serrano o jamón de pavo.

\*Pídelo en un croissant \$



## LOS TRADICIONALES



### Trilogía de quesadillas \$220

Tortilla de maíz rellena de queso Oaxaca, longaniza de Valladolid y champiñones

### Chilaquiles rojos y verdes \$220

Base de frijoles refritos, tortilla frita en cubos, salsa a elección, cebolla, cilantro aguacate y queso cotija. Acompáñalos con la proteína que más te guste: pollo, huevo, longaniza de Valladolid o milanesa de pollo.

### Molletes de la casa \$230

Chapata casera con frijol refrito, queso mozzarella, acompañada de pico de gallo, guacamole y longaniza de Valladolid

### Enchiladas suizas \$260

Base de frijol refrito, tortillas rellenas de pollo asado con queso mozzarella, queso cotija, aguacate, cebolla y cilantro

DESAYUNOS



## ESPECIALIDADES

### TOSTÓN DE AGUACATE CLÁSICO \$240

Con tocino crocante, aguacate fresco y huevo estrellado servido con ensalada de verdes y semillas

### CROQUE MADAME \$270

Con jamón de pavo, queso mozzarella y huevo estrellado servido en una cama de salsa bechamel con cilantro y ensalada de verdes. Si prefieres pídelo en pan de croissant (\$)

### BRIOCHE CANADIENSE \$260

Pan brioche de la casa con aguacate, crocante de tocino, miel de maple y un mini omelette. Servido con ensalada de verdes y semillas.

### PAN FRANCES SALADO \$245

Pan francés con huevos tiernos, salchicha, tomates cherry caramelizados, aguacate y un toque de crocante de tocino.

## Sweet

### Pan Francés dulce \$230

Relleno de queso mascarpone, nutella bañado en miel de maple con plátanos y berries

### Hot Cakes de manzana con avena \$230

Servidos con plátano, miel, semillas y un toque de mermelada de la casa

## BEBIDAS

### Curcumango \$80

Mango recién exprimido y un toque de cúrcuma.

### Piña Hierbabuena \$80

Piña, hierbabuena, jengibre y un toque de miel

### Jugo Verde \$80

Con espinaca, naranja, manzana, apio y piña

### Zanahoria y frutos rojos \$80

Con un toque de betabel y jugo de naranja

### Suero de la casa \$80

Shot de agua de coco con jengibre, escarchado con sal de mar



Espresso \$50

Espresso cortado \$50

Capuccino \$80

Latte \$80



Tizanas

Fresa Kiwi \$50

Mandarina \$50

Frutos Rojos \$50

## ESPECIALIDADES Y BEBIDAS