

TERRA

H O L B O X

Para empezar

Bowl de la tierra \$180

Plátanos caramelizados, avena hidratada con coco, yogurt 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 pochado 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 maiz rellena de queso Oaxaca, longaniza de Valladolid y champiñones

Molletes de la casa \$230

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

Chiloquiles 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.

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

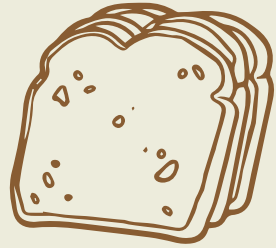
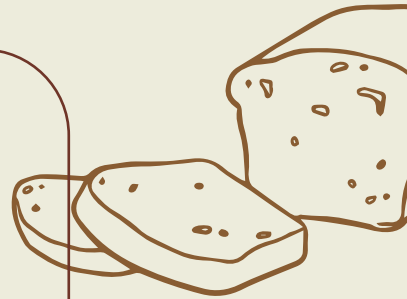
Con jamón de pavo, queso mozzarella y huevo estrellado servido en una cama de salsa bechamel con cilantro y ensalada de verdes. Si prefieres pídelo en pan de croissant (\$)

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 FRANCÉS 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