menú

Desayunos



El parador de San Javier

DE LA GRANJA

DE LA ABUELA 2 pzas. **$149**
Revueltos con salsa verde con queso panela, frijoles de olla y tortillas de maíz

ROTOS 2 pzas. **$149**
Papas a la francesa con huevos fritos y bañados en salsa panadera

ÁRABES 2 pzas. **$215**
Carne molida de res, sazonada con ajo, sal y pimienta, bañados en salsa ranchera

CHISTORRA 2 pzas. **$155**

CAZUELA ESPAÑOLA 2 pzas. **$194**
Jamón serrano, huevos fritos, bañados en salsa panadera

ENERGÉTICOS (claras)2 pzas. **$145**


* MOTULEÑOS

AL GUSTO (omelette o revueltos) **$129**

COMPLETO 2 PZAS ó 3 CLARAS

Jamón, mexicana, salchicha, fritos, revueltos, tocino, chorizo, quesillo, divorciados, rancheros, hongos, queso panela, queso crema, pasilla, jamón de pavo o espinacas

Guarnición de frijoles o verdura al vapor a elegir

HUEVOS BENEDICTINOS **$194**

MOTULEÑOS 2 pzas. **$149**

VERACRUZANOS 2 pzas. **$138**

POBLANO 2 pzas. **$138**

MAGUEY 2 pzas. **$328**


* OMELETTE

OMELETTE NORUEGO 2 pzas. **$265**
Claras de huevo, salmón ahumado y queso crema con verduras al vapor

FLAMENCOS 2 pzas. **$188**
Espárragos blancos con jamón serrano y champiñones salteados en olivo y ajo, bañados con salsa ranchera

LOS TRADICIONALES *del parador*

SUIZAS SAN JAVIER 3 PZS. **$155**

TACOS ARTESANALES 3 PZS. **$225**

Arrachera con chorizo, cilantro, cebolla con nopal asado y frijoles de olla

Envueltos en hoja de plátano, jitomate asado, frijoles de olla y nopal asado (Nueva Receta)

SÁNDWICH VERDE 1 PZ. **$138**
Jamón de pavo, queso panela, espinaca fresca, germen de alfalfa, jitomate, entre rebanadas de hogaza de masa madre, pasados por nuestro grill

SÁNDWICH PARADOR 1 PZ. **$240**
Jamón de pierna acompañado con pollo deshebrado, tocino crujiente, jitomate, aguacate y aderezo especial de la casa, guarnición de papas a la francesa

TLACOYOS VERDES 3 PZ. **$138**
Requesón o alberjón natural


*TLACOYOS

CHILAQUILES

Chilaquiles Verdes o Rojos (Sencillos)	$108
Chilaquiles con Cecina	$205
Chilaquiles con Sábana de Pollo	$165
Chilaquiles con Pollo	$145
Chilaquiles con Huevo (2 pzs.)	$138
Chilaquiles con Arrachera (170 g)	$219


*CHILAQUILES CON POLLO

ENCHILADAS MINERAS 3 PZS. **$138**

ENCHILADAS GRATINADAS 3 PZS. **$145**

DOBLADAS PARADOR 3 PZS. **$145**
Rellenas de pollo, chicharrón o huevo

CREPAS POBLANAS 3 PZS. **$155**

MOLLETES PARADOR (3 PZS.) **$110**
Elaborados con hogaza de masa madre reposadas 24 hrs

TIMBAL AZTECA **$145**

PUNTAS DE RES EN SALSA **$225**


*SANDWICH PARADOR

Hot Cakes Sencillos **$99**

Waffle Sencillo **$99**

Pan Francés **$95**
Rebanadas de hogaza madre, cubiertas de una mezcla de canela y vainilla, espolvoreados con azúcar glass

EXTRAS (NUEVA RECETA). **$33**
FRESAS, ALMENDRAS, NUEZ, KIWI, GRANOLA, MIEL DE ABEJA, MANTEQUILLA, AMARANTO O KIWI

PAN DULCE $37

Concha de Vainilla
o Chocolate
Chocolatín y Orejas

PAN DE LA CASA

Zanahoria, Calabaza,
Nata y Plátano
1 pz. $55
2 pzs. $96
3 pzs. $118



DE LA CASA

Fruta de la estación

PLATO MIXTO $86

Sandia, Papaya, Piña o Melón, Yogurt Natural, Miel, Granola o Queso Cottage

COPA DE FRUTAS CON YOGURT $90

JUGOS

100 ml.

Naranja, Toronja o Zanahoria	**$72**
Combinado	**$77**
Verde	**$72**



*COPA DE FRUTAS CON YOGURT

EXTRAS

LÁCTEOS $39

Crema Natural 100 ml
Queso Cottage 100 g
Queso Oaxaca 50 g
Queso Panela 50 g
Queso de Cabra 50 g
Nata 60 g
Yogurt Natural 100 g

VERDURAS $39

Aguacate 100 g
Champiñones 80 g
Espinaca fresca 40 g

FRIJOLES $33

PICANTES

Chiles toreados 100 g $45

Guacamole 150 g $60



PROTEÍNAS

Tocino 60 g	$44
Salchicha 60 g	$39
Jamón de Pavo 60 g	$39
Jamón Virginia 60 g	$33
Jamón Serrano 50 g	$120
Chistorra 50 g	$50
Chorizo 50 g	$39
Chicharrón 20 g	$39
Huevo 1 pz.	$12
Salmón Ahumado 50 g	$94
Pechuga de Pollo 150 g	$83
Puntas de Res 180 g	$83
Pollo Deshebrado 80 g	$60
Arrachera 80 g	$115
Cecina de Res 50 g	$115
Salchicha de Pavo 60 g	$67

Bebidas

Café Americano	**$47**
Capuchino	**$95**
Café Descafeinado	**$47**
Café Moka	**$90**
Espresso	**$62**
Espresso doble	**$83**
Té (1 taza)	**$43**
Chai Tortuga	**$120**
Latte de Sabores	**$83**
Chocolate Caliente (1 taza)	**$85**
Tizana de Sabores	**$99**
Malteada (fresa o vainilla 350 ml.)	**$95**

