



MENU DESAYUNOS



A PARTIR DE 20 PERSONAS

INCLUYE CAFÉ AMERICANO, JUGO DE NARANJA Y PAN DULCE

SELECCIONE UN PLATILLO PARA TODOS SUS INVITADOS O SI USTED LO DESEA SELECCIONE 2 PLATILLOS QUE SE ALTERNARAN ENTRE SUS INVITADOS.

ENTRADAS:

Orden de fruta mixta

Orden de fruta con yogurt, granola y miel

Orden de fruta con queso cottage

Frutos rojos con yogurt, almendras y avena

PLATO FUERTE:

Huevos rancheros

Huevos revueltos con jamón

Huevos Tirados (*revueltos con frijoles refritos, chipotle y queso panela*)

Huevos Albañil (*revueltos con salsa verde, queso fresco y frijoles charros*)

Huevos Veracruzana (*2 taquitos de huevo a la mexicana, salsa de frijol, chorizo, cebolla y chiles toreados*)

Huevos Sincronizados (*huevos estrellados sobre sincronizada de jamón y queso, bañados en salsa de frijol y chipotle*)

Huevos Benedictine (*huevos poche sobre bagel y lomo canadiense, gratinados con salsa holandesa*)

Huevos Poche Mixtos (*huevos poche sobre portobello y espinacas gratinadas, uno con salsa holandesa y otro con queso Emmental*)

Machaca (*huevos revueltos con machaca, jitomate, cebolla y chile verde picados con frijoles refritos*)

Tosta Mista (*sandwich de jamón y queso gratinado, bañado en salsa portuguesa y papas paja*)

Omelette de jamón y queso

Omelette Silvestre (*relleno de queso panela, bañados con alcachofa, espárragos, champiñones, palmito y jitomate des-Hidratado*)

Omelette Parque Polanco (*con flor de calabaza, huitlacoche, y espejo de salsa verde al gratín*)

Omelette Iberia (*con jamón serrano, pimienta, jitomate y cebolla al gratín*)

Omelette Lisboa (*con bacalao, jitomate, cebolla y hierbas frescas al gratín*)

Omelette Vegetariano (*con espinacas, flor de calabaza y jitomate deshidratado*)

Omelette de Setas (*con espinacas y queso parmesano*)

Chilaquiles verdes / rojos

Chilaquiles verdes / rojos con huevo



DESAYUNOS



Chilaquiles verdes / rojos con pollo

Chilaquiles Colimotes (*con huevo revuelto bañados en salsa de jalapeño*)

Sopes (*orden de 3, de queso, chorizo y pollo*)

Enchiladas Parque Polanco (*con pollo, salsa verde y frijoles al gratín*)

Enfrijoladas de Queso

Enfrijoladas de Pollo

Hot Cakes (*con jamón o tocino*)

Croissant de jamón y queso

PLATILLOS LIGHT:

Queso panela a la plancha

Queso panela con nopal asado y jitomate

Claros con verduras (*champiñones, espinacas, espárragos o flor de calabaza, a elegir 3*)

Enchiladas light (*tortilla de nopal con queso panela, bañadas en salsa verde, crema light y lechuga*)

Chilaquiles light (*horneados, verdes o rojos*)

Chilaquiles light con huevo (*horneados con salsa verde o roja*)

Chilaquiles light con pollo (*horneados con salsa verde o roja*)

POLITICAS DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:

1.-Se requiere del 50% de anticipo para la reservación del evento y el 50% restante al término del mismo.

2.- El precio anterior por persona incluye el 16% de I.V.A., NO incluye el servicio.

3. Días y horarios establecidos de: Lunes a Viernes para desayuno: 08:00 a 12:00 hrs sábados y domingos no contamos con reservaciones.

4.- Solicitamos 3 días hábiles de anticipación para: confirmación de personas y menú elegido.

5.-En el caso de no asistir el número de comensales confirmados se cobrara el total de los menús contratados

6.-Si requiere extender el horario de su evento, este queda sujeto a disponibilidad.

7.-Salón privado \$ 3,500.00 (TRES MIL QUINIENTOS PESOS 00/100 M.N.)

8.- Aforo en salón privado 60 personas sentadas, 100 personas para cocktail.

NOTA: EL SERVICIO DE VALET PARKING ES INDEPENDIENTE AL RESTAURANTE, TIENE UN COSTO DE \$50.00 (CINCUENTA PESOS 00/100 M.N.) POR AUTOMOVIL

Quedamos a sus órdenes para cualquier duda o comentario

Atentamente,

Sra. María Da Silva , Sr. Pedro Alcantara, Srita. Lorena Balderas