

DESAYUNOS

LIGEROS

Copa de Fruta 110

Fruta de temporada, fresas, zarzamoras, frambuesas e higos con yogurt y granola.

Plato de Papaya 110

Papaya cortada con frutos rojos.

Churro (pieza) 30

Pan de Dulce (pieza) 45

PARA EMPEZAR

Los del Comal 155

Tres piezas de tlacoyos hechos a mano de chicharrón y requesón; con cecina, crema y salsa martajada.

Sopes de Cochinita 160

Dos sopes recién hechos con frijoles refritos, lechuga, cochinita pibil, aguacate y cebolla morada.

Sopes de Huitlacoche 160

Dos sopes recién hechos con frijoles refritos, huitlacoche, queso fresco y aguacate.

HUEVOS

Rancheros 140

Dos huevos estrellados sobre tlacoyos hechos a mano, bañados en salsa roja o verde; acompañados de frijoles refritos o de olla.

Divorciados 140

Dos huevos estrellados sobre tlacoyos hechos a mano, uno bañado en salsa roja y otro en salsa verde; acompañados de frijoles refritos o de olla.

Al Albañil 130

Deliciosos huevos ahogados en salsa verde o roja; acompañados de tortillas y frijoles de olla.

Tirados 145

Tiernos huevos revueltos con frijoles y chorizo; acompañados de dos tlacoyos.

Omelette de Jamón y Queso 160

Omelette relleno de jamón y queso manchego, bañado en salsa roja; acompañado de chilaquiles rojos.

Omelette de Huitlacoche 180

Omelette relleno de huitlacoche, queso panela, bañado en salsa poblana; acompañado de chilaquiles rojos.

FUERTES

El Jarocho 150

Tamal jarocho sobre cama de frijoles refritos, bañado en Cochinita Pibil; acompañado de cebolla morada, abanico de aguacate y un huevo estrellado.

El Gordo Azteca 195

Tamal jarocho sobre cama de frijoles refritos, bañado en Salsa Pasilla Gurrumina; acompañado de fajitas de cecina, abanico de aguacate y un huevo estrellado.

Molletes Chilangos 230

Deliciosos molletes con chilaquiles encima, gratinados; acompañados de cecina y pico de gallo.

Molletes Clásicos 150

Deliciosos molletes con chorizo, gratinados; acompañados de pico de gallo.

Chilaquiles Clásicos 220

Chilaquiles verdes o rojos o de mole; con pollo o huevo, queso, crema, aguacate y cebolla; acompañados de frijoles de olla.

Chilaquiles Políticos 260

Chilaquiles verdes o rojos o de mole; con fajitas de cecina, queso, crema, aguacate y cebolla; acompañados de frijoles de olla.



Todos los platos fuertes, huevos y copa de fruta incluyen café de olla ilimitado.



Nuestros desayunos se sirven en un horario de 9:00 a.m a 1:00 p.m.

GURRUMINA[®]
COCINANDO MEXICO