



# MENÚ

## EMPIEZA EL DÍA

Todos los días de 8:30 a.m. a 1:00 p.m

Despierta tus sentidos con el calor y la frescura de nuestros platillos matutinos, cada desayuno en Corazón Casero es una experiencia única en cada bocado.

**Fruta de temporada \$ 55**

Finas rebanadas de fruta, acompañadas de miel maple, granola o avena (papaya, melón, fresa, piña)

**Hotcakes Tradicionales \$ 75**

2 piezas acompañadas de miel maple, mantequilla, mermelada

**Hotcakes de Avena \$ 99**

2 piezas acompañadas de miel, mantequilla, mermelada, plátano y blueberry.

**Chilaquiles \$ 105**

Ricos chilaquiles rojos, verdes o salsa de la casa, acompañados de frijoles refritos, queso, crema, cebolla y cilantro.



## DEL NIDO

**Huevo al gusto \$ 90**

2 piezas de huevo revueltos; a elegir con jamón, chorizo o salchicha.

**Huevos rancheros \$ 90**

2 piezas de huevo bañados en salsa ranchera y montados en tortilla dorada, acompañados de frijoles refritos, queso fresco y chile toreado.

**Huevos divorciados \$ 90**

2 piezas de huevo bañados en salsa verde y salsa roja, acompañados de frijoles refritos, queso fresco, totopos y chile toreado.

**Huevos cazuela \$ 105**

2 piezas de huevo cocidos en salsa de la casa montado en totopos con frijoles refritos y con queso gratinado. Acompañados de aguacate y chile toreado.

**Omelette \$ 105**

3 piezas de huevo, relleno de espinacas, acompañado de ensalada de la casa, aguacate y pico de gallo; a elegir queso panela, chorizo y queso fundido, a la mexicana.





## DE PANES

### **Molletes tradicionales \$ 75**

2 piezas de pan con frijoles refritos, queso fundido, pico de gallo y aguacate.

### **Molletes nortños \$ 85**

2 piezas de pan con frijoles refritos, chicharrón prensado, queso fundido y cebolla morada.

### **Molletes de la casa \$ 95**

2 piezas de pan con frijoles refritos y chilaquiles verdes o rojos gratinados con queso, pico de gallo, aguacate, cilantro y cebolla.

### **Sandwich del chef \$ 120**

Pan de la casa bañado con huevo estilo francés, relleno de pollo, jamón y tocino con una ensalada ligera y papas a la francesa.

### **Panini de pollo \$ 120 / arrachera \$ 135**

Preparado con alioli de ajo, rostizado, jitomate, lechuga, queso panela, ensalada ligera y papas a la francesa.

### **Club sandwich \$ 140**

Pan de la casa con aderezo de chipotle, jamón con queso, pollo, tocino, acompañado de papas a la francesa.

## EXTRAS

Agrega un toque adicional; en caso de que tu apetito sea voraz o quieras darle un toque extra a nuestros platillos.

**Pollo, Chorizo, Bistec \$ 30 por porción.**

**Arrachera \$ 40 por porción.**

## **BUFFET DE FIN \$ 270**

**Sábados y Domingos de 8:30 am a 1:00 pm**

Comparte esta experiencia con amigos o familiares en un ambiente acogedor y relajado.

Cada fin de semana, despertamos tus sentidos con sabores únicos y momentos memorables en cada bocado.

**¡El desayuno es la comida más importante del día, y nosotros hacemos que sea inolvidable!**



## PARA COMER

Todos los días de 1:00 p.m. a 4:00 p.m.

Sumérgete en el corazón de la cocina mexicana. En Corazón Casero, nuestras comidas sencillas se transforman en experiencias culinarias únicas, donde la autenticidad y la creatividad convergen.



### Enchiladas mineras \$ 130

5 piezas rellenas de queso, acompañadas de papa, zanahoria adobada y pieza de pollo a elegir: muslo o pierna.

### Enchiladas suizas \$ 130

5 piezas rellenas de pollo con queso gratinado, cebolla morada, aguacate y mix de ajonjolí.

### Flautas \$ 110

5 piezas, acompañado de lechuga, jitomate, queso fresco, cebolla, salsa verde y crema, proteína a elegir: milanesa de pollo o milanesa de cerdo.

### Milanesa empanizada 220 gr (de res o pollo) \$ 130

Acompañada de sopa de arroz y ensalada o verduras al vapor.

### Corte rib eye 300 gr aprox. \$ 250

Acompañado de salsa molcajete, cebollas, nopales, chiles, guacamole y chorizo italiano.

### Arrachera 300 gr aprox. \$ 210

Acompañado de salsa molcajete, cebollas, nopales, chiles, guacamole y chorizo italiano.



### Molcajete 600 gr (para 2 personas aprox) \$ 320

Arrachera, pollo, chorizo, chuleta, queso panela, cebolla cambray, nopales y chiles güeros, con salsa de la casa.

### Molcajete 1 kg (para 4 personas aprox) \$ 600

Arrachera, pollo, chorizo, chuleta, queso panela, queso fundido, cebolla cambray, nopales y chiles güeros, con salsa de la casa.

### Espagueti al la mantequilla \$ 95

Espagueti a la mantequilla, con trozos de pollo y pan de ajo.

### Espagueti alfredo \$ 80

Espagueti bañado en crema, con jamón y salchicha.

### Pasta buce \$ 130

Fusilli sazonado al pesto, acompañado de pollo a la plancha, brócoli asado, cilantro queso parmesano y tomate Cherry.

### Ensalada César \$ 105

Clásica y sofisticada con pollo, mix de lechugas, jitomate, crotones, queso parmesano y aderezo de la casa.





## **SNACKS**

**Todos los días de 1:00 p.m. a 4:00 p.m.**

Disfruta de un festín de sabores con nuestros irresistibles snacks diseñados para crear que descubras el placer de compartir estos pequeños tesoros gastronómicos.

### **Papas a la francesa \$ 45**

Crujientes por fuera, tiernas por dentro. Acompañadas de nuestro aderezo de la casa.

### **Papas Gajo \$ 60**

Trozos generosos de papas con piel, sazonados y horneados a la perfección.

### **Nachos \$ 100**

Totopos bañados en queso fundido, con jalapeños, pico de gallo y frijoles. A elegir una proteína: chorizo, bistec o pollo.

### **Boneless \$ 120**

250 gramos de boneless (naturales, BBQ o Búfalo), acompañados con papas a la francesa, cátsup y mayonesa.

### **Pozole Mediano \$ 90 / Grande \$ 110**

Delicioso pozole verde de pollo, acompañado de lechuga, cebolla, aguacate y tostadas.

### **Patitas de cerdo 3 pzas \$ 70 / 6 pzas \$ 135**

3 piezas o para compartir 6 piezas, con crema, lechuga, jitomate y tostadas.

## **MENÚ EJECUTIVO**

**Todos los días de 1:00 p.m. a 4:00 p.m. \$ 110**

Una experiencia culinaria diseñada para satisfacer los paladares más exigentes y optimizar tu tiempo en la pausa para comer.

En nuestro exclusivo Menú Ejecutivo, fusionamos la frescura de los ingredientes de primera calidad con la creatividad de nuestra cocina, ofreciendo una selección de platillos cuidadosamente elaborados para complacer tu exigente gusto.

