



Magnolias

TRADICIÓN CULINARIA

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

Caricias de Veracruz





¡Para empezar bien el día!

Algunos de nuestros platillos contienen lácteos, gluten, nueces, etc.
Si es alérgico a algún tipo de alimento o tiene un requerimiento dietético especial, informe a su mesero.

Bebidas Calientes

• Atole del Día (300 ml.)	\$ 62.00
• Café de Olla (300 ml.)	\$ 62.00
• Chocolate Magnolias (300 ml.)	\$ 78.00
• Americano (200 ml.)	\$ 74.00
• Capuccino (300 ml.)	\$ 74.00
• Chai (300 ml.)	\$ 75.00
• Chai Latte (300 ml.)	\$ 85.00
• Matcha (300 ml.)	\$ 85.00
• Taro (300 ml.)	\$ 85.00
• Jarra de Té (400 ml.)	\$ 75.00
• Moka (300 ml.)	\$ 85.00
• Espresso (60 ml.)	\$ 80.00
• Espresso Doble (120 ml.)	\$ 90.00
• Espresso Cortado (70 ml.)	\$ 80.00
• Espresso Doble Cortado (140 ml.)	\$ 90.00
• Irlandés (300 ml.)	\$ 175.00
• Europeo (60 ml.)	\$ 95.00



Jugos

• Tradicionales (10 oz.) Naranja, zanahoria o toronja.	\$ 70.00
• Verde (10 oz.) Piña, apio, nopal, perejil, toronja y naranja.	\$ 70.00
• Antigripal (10 oz.) Naranja, piña, guayaba, limón y miel.	\$ 70.00
• Digestivo (10 oz.) Papaya, limón, piña y naranja.	\$ 70.00
• Detox (10 oz.) Toronja, piña, mango y maracuyá.	\$ 70.00
• Energy (10 oz.) Mango, fresa, naranja y almendras.	\$ 70.00

Frutas y Adicionales

• Plato de Fruta (350 gr. aprox.) Melón, piña, sandía, papaya o mix con fresa.	\$ 135.00
• Plato de Yogurt con Fruta (250 gr. aprox.) Acompañada de granola y miel.	\$ 135.00
• Plato de Yogurt con Frutos Rojos (100 gr. aprox.) Fresa, zarzamora, frambuesa y blueberries.	\$ 135.00
• Plato de Yogurt con Manzana (250 gr. aprox.) Acompañada de granola y miel.	\$ 135.00
• Suprema de Toronja (200 gr. aprox.) Gajos de toronja pelados.	\$ 120.00
• Yogurt Natural (120 ml. aprox.)	\$ 70.00
• Queso Cottage (100 gr. aprox.)	\$ 70.00
• Nata de Rancho (100 ml. aprox.)	\$ 110.00
• Hot Cakes Soufflé con Frutos Rojos (3 pzs.) Acompañados con deliciosa miel especial de la casa y crema batida.	\$ 169.00

Crepas Saladas

• Poblanas (2 pzs.) Rellenas de rajas y queso Philadelphia, bañadas en salsa poblana.	\$ 170.00
• Huitlacoche (2 pzs.) Rellenas de huitlacoche, bañadas con salsa de queso.	\$ 170.00
• Champiñones (2 pzs.) Rellenas de champiñones, bañadas con salsa de queso y gratinadas con queso manchego.	\$ 175.00

Huevos

- En todos los casos, se sirven dos huevos y los platillos se acompañan con pan recién horneado y frijoles al gusto (charros, refritos o de la olla).
- Extra de huevo entero o claras \$35.00 c/u.

• Aporreadillo (100 gr. aprox.) Huevos revueltos con cecina, bañados con salsa ranchera, acompañados de frijoles charros.	\$ 219.00
• Huevos al Gusto Fritos, revueltos, a la mexicana, jamón, tocino, chorizo o salchicha.	\$ 179.00
• Huevos Benedictinos (100 gr. aprox.) Huevos poche montados en un croissant, bañados en salsa holandesa, acompañados con jamón york o salmón ahumado y ensaladilla.	\$ 210.00
• Huevos Rotos (80 gr. aprox.) Salteados en aceite de oliva en una cama de papas gajo, espolvoreados con chorizo.	\$ 183.00
• Huevos Tirados (60 gr. aprox.) Revueltos con frijoles de la casa acompañados con queso panela y espolvoreados con queso cotija.	\$ 179.00
• Huevos a Caballo (100 gr. aprox.) Fritos y montados sobre dos tostadas y tiras de arrachera, bañados con salsa norteña.	\$ 245.00
• Huevos Magnolias Revueltos y servidos en cazuela de barro y bañados en salsa verde cocida con costra de queso parmesano, acompañados de un croissant.	\$ 178.00

Huevos Rancheros





Magnolias

TRADICIÓN CULINARIA

- Huevos al Albañil

Revueltos y ahogados en salsa verde picante.

\$172.00
- Huevos Huastecos

Fritos y servidos sobre una sincronizada de jamón y queso, bañados en salsa de jitomate o pasilla, acompañados con aguacate.

\$ 175.00
- Huevos Divorciados

Fritos y bañados en salsa verde y roja con chilaquiles y frijoles.

\$ 176.00
- Huevos Tradicionales Rancheros

Fritos sobre dos tortillas ponchadas y bañados en salsa ranchera.

\$ 176.00
- Huevos Motuleños

Fritos montados sobre dos tostadas de maíz con frijoles, bañados con salsa roja y espolvoreados con queso doble crema, chicharos y jamón, acompañados con plátano macho.

\$186.00
- Huevos con Machaca (50 gr. aprox.)

Revueltos con Machaca, cebolla y jitomate, bañados con salsa norteña, acompañados con tortillas de harina.

\$186.00
- Omelette Campestre (100 gr. aprox.)

Relleno de queso panela, bañado con mole, espolvoreado con ajonjolí, acompañado de frijoles y queso crema.

\$186.00



Omelette Mestizo

- Omelette de Salmón (100 gr. aprox.)

Relleno de salmón ahumado y salsa de queso, acompañado con ensalada.

\$220.00
- Omelette Mestizo (100 gr. aprox.)

Relleno de longaniza sobre un espejo de frijol con un pan de elote, bañado con salsa poblana.

\$186.00
- Omelette de Jamón y Queso (100 gr. aprox.)

Relleno de jamón y queso manchego.

\$ 179.00
- Omelette Prehispánico

Relleno de huitlacoche y flor de calabaza, bañado en salsa verde, acompañado de frijoles.

\$186.00
- Omelette Verde

Relleno de espinacas o quintoniles y queso de cabra.

\$181.00
- Omelette Poblano

Relleno de rajas poblanas, granos de elote y queso Philadelphia, bañado con salsa poblana.

\$186.00
- Omelette de Champiñones con Queso

Relleno de champiñones y queso manchego, bañado con salsa de queso.

\$179.00
- Omelette Norteño (100 gr. aprox.)

Relleno de arrachera, bañado con salsa norteña.

\$245.00

Almuerzo

- Sopos Tricolor (3 pzs. de 50 gr. aprox. c/u)

De pollo, chorizo y cecina.

\$235.00
- Quesadillas Fritas (3 pzs. de 50 gr. aprox. c/u)

De queso Oaxaca, chicharrón prensado y champiñón.

\$199.00
- Huarache con Arrachera (1 pz. de 120 gr. aprox.)

Con lechuga, queso crema y abanico de aguacate.

\$249.00
- Molletes (6 pzs.)

Con queso manchego gratinado, acompañados con pico de gallo.

\$155.00
- Molletes con Jamón (6 pzs. de 20 gr. aprox. c/u)

Con queso manchego gratinado, acompañados con pico de gallo.

\$175.00
- Enfrijoladas Tradicionales (150 gr. aprox.)

Rellenas de pollo, bañadas en salsa de frijol con crema, cebolla y queso doble crema.

\$185.00
- Enfrijoladas Veracruzanas (100 gr. aprox.)

Rellenas con huevos a la mexicana, espolvoreadas con chorizo.

\$185.00
- Chilaquiles con Huevo (2 pzs.)

Verdes o rojos acompañados con crema, queso y cebolla.

\$185.00
- Chilaquiles con Pollo (100 gr. aprox.)

Verdes o rojos acompañados con crema, queso y cebolla.

\$194.00
- Chilaquiles con Arrachera (100 gr. aprox.)

Verdes o rojos acompañados con crema, queso y cebolla.

\$260.00
- Enchiladas Verdes o Rojas (150 gr. aprox.)

Rellenas de pollo, acompañadas con crema,queso, cebolla y frijoles refritos.

\$185.00
- Enchiladas Suizas (150 gr. aprox.)

Rellenas de pollo, bañadas en salsa de tomatillo, gratinadas con queso manchego y crema.

\$220.00
- Enchiladas Morelenses (120 gr. aprox.)

Rellenas de queso de rancho, bañadas en salsa morita y cecina de Yecapixtla.

\$235.00
- Enmoladas con Pollo (150 gr. aprox.)

Acompañadas con arroz.

\$195.00
- Chicharrón en Salsa Verde o Roja (120 gr. aprox.)

Acompañado con frijoles de la olla.

\$169.00
- Longaniza en Salsa Morita (200 gr. aprox.)

Acompañada de queso fresco y frijoles charros.

\$224.00
- Cecina de Yecapixtla (200 gr. aprox.)

Acompañada de enchilada verde, aguacate, crema, queso fresco y frijoles refritos.

\$275.00
- Verdolagas en Salsa Verde con Carne de Cerdo o Pollo (250 gr. aprox.)

Acompañadas con frijoles charros.

\$235.00
- Tortitas de Huauzontles (3 pzs.)

En salsa pasilla, acompañadas de queso fresco y frijoles charros.

\$239.00

Pan Dulce recién horneado

1 pieza

Variedad de pan como: Concha, Chocolatín, Croissant, Cuadro de Queso Philadelphia, Bisquet, Roll con Pasas o Pan de Ate, etc.

\$39.00





Viaducto No. 164, Col. Jamaica, C.P. 15800, CDMX.

Tel. 55 5925 9500

www.lacasagastronomica.com