



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



• 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, chícharos 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 Campesbre (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 quintones 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

• Sopas 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 oz. 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