



FRUTAS

Copa de Muesli: Avena con manzana rallada, frutos rojos y coco rallado. \$90

Pudding de chia con frutos rojos, miel, coco rallado y granola. \$80

Plato de Fruta: Melón, sandía y papaya. \$70

Extras: 10 gr Queso Cottage \$15, Granola \$15, Miel \$10, Yogurt Griego \$20

ENTRADAS +65 Café, fruta o jugo.

Picaditas: 4 porciones con salsa verde, roja o mixta, queso, crema, cebolla encurtida. \$95

Tlacoyos: 4 porciones con salsa verde, roja o mixta queso, crema, cebolla encurtida, rabano. \$95

Quesadillas: 2 pzas de quesadillas con quesillo \$85
2 pzas de epazote y con chicharrón \$110
2 pzas de chorizo \$110
2 pzas de chistorra \$110
2 pzas de arrachera \$120

Extras: chistorra \$35, o chorizo \$40, o huevo \$5 por pieza.

HOTCAKES Y FRENCH TOAST +65 Café, fruta o jugo.
(LOS HOT CAKES SE PUEDEN CAMBIAR POR WAFFLE)

Hotcakes Naturales: 3 pzas de hotcakes con mantequilla y frutos rojos. \$150

Hotcakes con Blueberries: 3 pzas acompañados de compota de frutos rojos, mantequilla y crema para batir. \$150

Hotcakes Chocolatoso: 3 pzas con chispas de chocolate, ganache de chocolate entre cada uno y crema para batir. \$160

French Toast de Tocino y Maple: 2 piezas de pan brioche acompañado con tocino crujiente, maple, crema para batir. \$130

French Toast de Frutos Rojos: 2 pzas acompañados de compota de frutos rojos, y crema para batir. \$140

TOAST +65 Café, fruta o jugo.

Avocado Toast con Huevo: Base de pan de masa madre con guacamole, con huevo pochado o estrellado. \$130

Avocado Toas con Salmón: Base de pan de masa madre con guacamole, salmón ahumado y mix de lechugas. \$180

Toast Mollete: Base de pan de masa madre con frijoles, queso manchego gratinado y acompañado de chorizo, jamón o chistorra. \$120

Toast de Toscano: Base de pan de masa madre con jitomates asados cherry, aceite de oliva, provolone gratinado y pesto. \$130

Molletes Naturales \$140

Acompañamiento extra: jamon \$20, chistorra \$35, chorizo \$40, pastor \$45, brisket \$45

ENTRE PANES +65 Café, fruta o jugo.

Croque Madame: Pan de masa madre con jamón de pierna y queso manchego, con un huevo estrellado encima, bañado con una cremosa salsa de queso. \$250

Club Sandwich: Pan brioche ligeramente tostado con jamón de pavo, aguacate, jitomate, queso panela, tocino, mix de ensalada y aderezo de la casa. \$195

Torta de Chilaquiles: Torta rellena de chilaquil húmedos en salsa al gusto acompañado con crema, cebolla, queso. \$95

Toast Croissant: Pan croissant tostado ligeramente con mantequilla, huevos recueltos, queso manchego, tocino y con mermelada de tocino. \$160

HUEVOS +65 Café, fruta o jugo.

Huevos al gusto: acompañados con porcion de frijoles y ensalada.

Revueltos \$105
Estrellados \$105
A la mexicana \$110
Rancheros \$110
Divorciados \$110

Omelettes +15 pesos se puede cambiar por claras.

Omelette de jamón y queso. \$130

Omelette vegetariano. \$110

Omelette de champiñones y trufa. \$130

CAZUELITAS +65 Café, fruta o jugo.

Clásica: 2 Huevos estrellados con rebanada de pan de masa madre con tocino con salsa roja de tomate con queso manchego y chistorra. \$190

Al Pastor: 2 Huevos estrellados en salsa roja de tomate con carne al pastor gratinados con queso y acompañados con piña, cebolla y cilantro. \$250

Estilo Arabe: 2 Huevos estrellados con un concasse de tomate acompañado de pan pita, jocoque, chile picado y chorizo. \$190

Del Rancho: Dos huevos estrellados sobre frijoles, queso panela asado, chorizo y salsa de tomate con longaniza, chistorra y cabreria. \$190

Del Mar: 2 Huevos estrellados o pochados con salteado de mariscos, calamar, pulpo y camarón con salsa de tomate y queso manchego gratinado. \$240

Desayunos

HORARIO:
08: A.M. - 12:30: P.M.



Bebidas

CHILAQUILES Y ENCHILADAS

+65 Café, fruta o jugo.

Enchiladas de Brisket bañadas con salsa verde, roja, mixta o habanero acompañadas de queso panela, crema, cebolla, cilantro y rabano. \$170

Enchiladas de Pollo bañadas con salsa verde, roja, mixta o habanero acompañadas de queso panela, crema, cebolla, cilantro y rabano. \$160

Enchiladas de Camarón bañadas con salsa verde, roja, mixta o habanero acompañadas de queso panela, crema, cebolla, cilantro y rabano. \$170

Enchiladas Suizas de pollo bañadas con salsa verde, roja, mixta o habanero acompañadas de queso panela, crema, cebolla, cilantro y rabano. \$140

Efrijolada de Pollo Bañadas frijoles acompañadas de queso panela, crema, cebolla, cilantro y rabano. \$160

Chilaquiles: Totopos bañados con salsa verde, roja, mixta o de habanero acompañado de crema, queso panela, cebolla. \$130

Extra: Chistorra \$35, Chorizo \$40, Pollo \$45, Brisket \$45, Pastor \$45, Huevos estrellados \$5 pza.

ENSALADAS +65 Café, fruta o jugo.

Ensalada cesar asada. \$130

Ensalada de la Casa (Frutos rojos, queso de cabra, aderezo de vinagre balsámico). \$115

Panzanella (Ensalada a base de arúgula, queso feta, jitomate, albahaca, crotones, cebolla morada, olivas y vinagreta dulce de mostaza). \$150

*Se puede agregar Camarón \$40, Pollo \$45 o Salmón \$50, al Grill

PANES DULCES

Pan dulce del día \$35

CAFÉS

Espresso	\$30
Café Americano	\$40
Capuchino	\$60
Latte	\$65
Moka	\$75
Café de Refill	\$35

CAFÉS ESPECIALES

Capuchino con Amaretto	\$100
Capuchino con Kahlúa	\$100
Capuchino con Rompope	\$100
Café Irlandés	\$130
Carajillo	\$130

INFUSIONES

Selección de Infusiones \$40

Pregunta por nuestra selección

JUGOS NATURALES

Jugo de Naranja	\$60
Jugo Verde	\$70
Jugo de Zanahoria	\$60
Jugo de Toronja	\$60
Jugo de Betabel	\$70

JUGOS ESPECIALES

Oasis Naranja, piña y fresa.	\$70
Fuente de la Juventud Zanahoria, arándanos y fresa.	\$75
Curativo Piña, naranja y toronja.	\$70

Preparados al momento con fruta fresca de temporada disponible.

LICUADOS

Plátano	\$65
Fresa	\$65
Avena	\$65
Chocomilk	\$65
Combinado	\$75

CHOCOLATES Y LECHE

Chocolate Caliente	\$70
Chocolate con Bombones	\$85
Chocolate Abuelita	\$75
Leche Fría	\$30
Leche con Chocolate	\$45

REFRESCOS Y AGUA

Agua Natural	\$25
Agua Mineral	\$60
Coca-Cola	\$65
Coca-Cola Sin Azúcar	\$60
Sprite	\$60

MIMOSAS Y BRUNCH

Mimosa Tradicional	\$120
Mimosa de Maracuyá	\$130
Mimosa de Frutos Rojos	\$130
Clericot de Brunch	\$150

@TERRAL_HUEJOTZINGO

https://www.instagram.com/terral_huejotzingo/

f TERRAL

<https://www.facebook.com/share/1DvdscfJnX/>