



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 \$20, o chorizo \$20, 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 \$20, chorizo \$20, pastor \$20, brisket \$35

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, jutomate, mix de lechuga, aderezo de la casa, tocino.	\$195
Torta de Chilaquiles: torta rellena de chilaquil humedo en salsa al gusto acompañado con crema, cebolla, queso.	\$95
Toast Croissant: pan croissant tostado ligerament 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
Omelete vegetariano.	\$110
Omelete 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 con un concasse de tomate acompañado de pan pita, jocoque, chile picado y chorizo.t	\$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



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. \$160

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

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. \$140

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

Extra: pollo \$20, huevos estrellados \$5 por pieza, brisket \$35

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 \$35, pollo \$20 o salmón \$35, 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
Artesanal	
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/>