

TURQUESA

TERRAZA

Desayunos Turquesa

Horario de Desayunos

Martes a Sábado
8:30 am - 1:00 pm
Domingo
9:00 am - 1:30 pm

Para elaborar nuestros platillos utilizamos productos frescos, cuyos niveles de cocción alcanzan las temperaturas que nos marcan las normas sanitarias. En caso de elegir o solicitar algún alimento en su estado natural o con menor cocción, su consumo queda bajo responsabilidad del comensal.

Nuestros platillos son porciones individuales, no servimos medias porciones.

Pâtisserie

Panque mascarpone

\$125

Rebanada de panque a base de queso mascarpone, ganache de maracuyá y frutos rojos.

Pan francés de temporada

\$200

pregunta sobre nuestra recomendación de temporada.

Pastelillo de cumpleaños



\$150

Bizcocho de chocolate, con capas de betún de chocolate semi-amargo, decorado con betún de chocolate blanco y frambuesas. Se acompaña con vela de cumpleaños y mañanitas.



Todos nuestros platillos contienen ingredientes alérgenos, incluidos lácteos.

Nuestros precios incluyen impuestos



Pastel de cumpleaños

comienza el día...

Parfait de frutos rojos

\$170

Frutos rojos, yogurt griego, tierra de almendras y granola de la casa. (preparación al momento)

Hot Cakes del bosque

\$240

2 hot cakes esponjocitos con frutas del bosque acompañados de nuestra compota de frutos rojos y crema de naranja.

Hot Cakes americanos

\$250

2 hot cakes esponjocitos acompañados de huevos* (estrellados o revueltos), con tocino y guarnición de ensalada.

*Los huevos únicamente se preparan en los términos tiernos o bien cocidos.

Hot Cakes banana brûlée

\$250

2 hot cakes esponjocitos bañados en salsa de plátano, almendras tostadas, coco rallado y nuez, acompañados con plátano al brûlée y helado de vainilla.



Todos nuestros platillos contienen ingredientes alérgenos, incluidos lácteos.

Nuestros precios incluyen impuestos

Parfait de frutos rojos



Especialidades

Especialidades de nuestra Terraza

Muffin inglés de Aguacate **\$260**

2 huevos horneados sobre una cama de tocino y jamón bañados en salsa holandesa y cremoso de ricotta de aguacate.

Se acompaña con aros de cebolla crispy o ensalada.

Los huevos en este platillo se sirven bien cocidos.

Focaccia italiana **\$230**

Pan focaccia, roast beef y queso mozzarella, albahaca italiana, tomates cherry rostizados, pesto de la casa y cassé de tomate.

Guarnición de papas gajo ó ensalada.

Toast de Aguacate y salmón ahumado **\$290**

Toast de masa madre con cremoso de ricotta de aguacate, cubierto de salmón ahumado y frambuesas. (guarnición ensalada).

Opción: Toast con champiñones salteados o pechuga de pollo.

Emparedado Gloria **\$290**

Pan brioche sellado en mantequilla con fricasé de pollo y gratinado con queso gouda. Se acompaña con papas a la francesa o ensalada.

Opción: Crunchy Chicken, pechuga empanizada con jocoque.

Ciabatta de Adobo **\$290**

Pierna de cerdo horneada en adobo de la casa estilo barbacoa y quesillo gratinado, acompañado de vegetales salteados.

Guarnición de guacamole y mayonesa de mostaza dijón.

Suizas nortteñas Arrachera Choice Sterling Silver **\$330**

Enchiladas estilo suizas rellenas de arrachera y quesillo, bañadas en salsa cremosa de chile morita, gratinadas con queso gouda. Salsa con nivel medio de picor

Huevos Imperio Azteca **\$220**

Huitlacoche salteado con granos de elote sobre una cama de huevos estrellados acompañados de aguacate y puntas de cilantro, bañados con guacachile (no picoso)

Tradicionales de la Terraza

Chilaquiles Blancos

\$245

Chilaquiles estilo fondue (salsa a base de vino blanco, quesos y especias), con queso gouda y chorizo argentino. topping perejil frito.

Chilaquiles de la casa

\$230

Salsa verde o roja (queso fresco, crema y perejil).
opciones de proteína:

2 huevos (estrellados o revueltos)*

pechuga de pollo asada, o tasajo.

Salsa verde no picosa, salsa roja ligeramente picosa

*Los huevos únicamente se preparan en los términos tiernos o bien cocidos.

Chilaquiles morita Salsa picosa

\$245

Salsa picosita a base de chile morita, con quesillo a la plancha acompañados de pierna horneada en adobo.
(incluyen crema, perejil)



Contienen ingredientes alérgenos, incluidos lácteos.

Preparaciones con huevos

Sugerencia para acompañar: miniqueso Brie \$75

Omelette Popeye

\$220

Espinacas, champiñones, cebolla morada y queso de cabra
Guarnición: ensalada de cítricos.

El omelette se elabora únicamente con dos piezas de huevo.

Omelette Golden

\$220

Manzana gala, queso gouda gratinado y cebolla morada a la mantequilla. Guarnición: ensalada de cítricos.

El omelette se elabora únicamente con dos piezas de huevo.

Omelette del campo

\$220

Huitlacoche y champiñones confitados con ajo, epazote y queso menonita. Acompañado cassé de tomate y ensalada.

El omelette se elabora únicamente con dos piezas de huevo.

Huevos* italianos

\$240

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con frijoles, bañados en salsa italiana, crotones de pan de masa madre, rollitos de roast beef y queso parmesano.

*Los huevos únicamente se preparan en los términos tiernos o bien cocidos.

Nuestros precios incluyen impuestos

Kids

Hot Cakes americanos kids

\$230

2 mini hot cakes esponjocitos con huevos (estrellado o revuelto)* y tocino. Guarnición de ensalada y mini tarta conejo Turín.

*Los huevos únicamente se preparan en los términos tiernos o bien cocidos.

Hot Cakes del bosque kids

\$230

2 hot cakes esponjocitos con frutas del bosque acompañados de nuestra compota de frutos rojos y crema de naranja y mini tarta conejo Turín.

Extras

Tasajo (1 orden, 90 g)	\$85
Tocino (70 g)	\$60
Jamón (35 g)	\$35
Pechuga de pollo (1 orden, 90 g)	\$90
aguacate(1/2 pieza)	\$45
Huevos (2 piezas)	\$70
Orden de papas a la francesa (170 g)	\$100
Aros de cebolla (5)	\$60

Nuestros precios incluyen impuestos



Hot Cakes Americanos Kids

Bebidas

Jugos

Naranja Chico 350 ml / grande 450 mL

\$95 / \$120

extracción en frío

La calidad de los nutrientes permanecen íntegros

Zanahoria 350 ml / grande 450 mL

\$100 / \$120

Manzana Verde

\$150

Combinados saben mejor

Fresada (naranja-fresa)

\$125

Green Monster apio, espinacas, piña, naranja

\$120

Seducción

\$150

frutos rojos: fresa, frambuesa, zarzamora, mora azul.

Néctar del paraíso

\$130

frappé de jugo de zanahoria, piña, manzana, jengibre, limón amarillo y miel.

Chocolates

De leche

\$75

De agua

\$70

De leche con cardamomo

\$75

Moka Oaxaqueño

\$75

Chocomilk (350 mL) frío o caliente

\$75

Horchata caliente

\$75



Contienen ingredientes alérgenos.

Nuestros precios incluyen impuestos

+10 Leche de almendras o avena

Bebidas

Café de Especialidad

Café Americano 350 ml	\$60
<small>Café de especialidad de diversas zonas del estado de Oaxaca.</small>	
Flat White 160 ml, <small>expreso doble con microespuma de leche</small>	\$80
Capuchino 280 ml	\$80
Lechero 350 ml	\$80
Espresso <small>sencillo o doble</small>	\$60
Latte 350 ml	\$80
Chai latte 280 ml	\$100
Matcha latte 280 ml	\$120

(Algunas bebidas pueden prepararse en frío)

+10 Leche de almendras o avena

Frappés

Limonada de Coco	\$120
<small>Leche de coco y jugo de limón.</small>	
Capuchino <small>Se acompaña con crema batida.</small>	\$100
Caramel frappé <small>Se acompaña con crema batida.</small>	\$100
Horchata frappé <small>Se acompaña con nuez.</small>	\$100

+10 Leche de almendras o avena



Contienen ingredientes alérgenos.

Nuestros precios incluyen impuestos

Bebidas

Smoothies (base yogurt griego)

<u>Frutos rojos</u>	\$170
Zarzamora, frambuesa, fresa y mora azul.	
<u>Guanabana</u>	\$120
<u>Mamey (únicamente por temporada)</u>	\$120
Los smoothies contienen yogurt entero y leche en su preparación.	

Infusiones

<u>Maracuyá-Kiwi</u>	\$75
<u>Guayaba en ponche</u>	\$75
<u>Moras de la selva</u>	\$75

Tés

<u>Verde con Jazmín</u>	\$60
<u>Frutos rojos</u>	\$60
<u>Manzanilla</u>	\$60
<u>Gengibre, limón y miel</u>	\$80
<u>Poleo</u>	\$60
<u>Hierbabuena</u>	\$60

Nuestros precios incluyen impuestos

Coffee brewing

Café por método

Sifón Japonés

\$75

Taza 250 mL

Método que combina la inmersión y goteo del agua (extracción a vacío) que permite extraer los mejores atributos organolépticos del café.

V60

\$75

Taza 250 mL

Método de extracción por goteo o drip, para obtener un café con mayor cuerpo, acidez y dulzura.

*preguntar por el café de especialidad disponible

Nuestros precios incluyen impuestos



Sifón Japonés