

DESAYUNOS CASA CLUB DEL ACADÉMICO

TODO EL PAN que ofrecemos es elaborado diariamente por nuestros panaderos, con masas reposadas. Nuestras tortillas son frescas y se elaboran artesanalmente, a partir de nixtamal.

EN NUESTRO HUERTO URBANO producimos y cosechamos diariamente algunos de los vegetales que utilizamos en los platillos.

DIARIAMENTE OFRECEMOS UN TE diferente, elaborado con ingredientes de nuestro Huerto. Todos nuestros desayunos incluyen jugo o fruta y café o té.

* Por 10 pesos más agranda tu jugo o cámbialo por cualquiera de jugoterapia, igualmente, por 10 pesos más, puedes cambiar tu café o té por algún capuccino o chocolate caliente.

FRESCO Y LIGERO

• **Orden de fruta pequeña** \$30

• **Cóctel de fruta grande** \$90

Combinación de papaya, melón, sandía, piña, manzana, kiwi y fresas, granola de la casa y miel. Elige yogurt o queso cottage.

• **Platón del Bosque** \$120

Frambuesa, zarzamora, fresa y mora azul con yogurt natural y granola horneada en nuestra panadería

* Se sirve caliente.

PARA LOS PEQUEÑOS

* Incluyen jugo o fruta y vaso de leche

• **Mini Omelet de jamón y queso** \$70

• **Mini Hot Cakes** \$70

• **Mini pechuga o arrachera con huevo revuelto** \$80

• **Mini pan francés** \$70

EMPAREDADOS

Preparados con pan europeo artesanal

• **Club Sándwich** \$130

Pollo, queso panela, jamón de pierna, tocino, jitomate, lechuga, frijoles y crema

• **Pannini Ibérico** \$120

Tortilla española, jamón serrano, queso manchego, espinacas y aderezo de mostaza antigua.

• **Pannini del Huerto** \$110

Pechuga de pavo, queso panela, calabaza y jitomates asados, mezcla de lechugas y vinagreta de balsámico.

ENCHILADAS

Puedes elegir pollo, huevo, queso panela o flor de calabaza como relleno en cualquiera de nuestras enchiladas.

• **Suizas** \$140

Con nuestra salsa a base de tomate verde y queso crema, gratinadas y rellenas de pollo

• **Oaxaqueñas** \$120

salsa morita, rellenas de pollo, acompañadas de queso panela, cilantro y aros de cebolla morada

• **Mole de Amaranto** \$120

Mole de amaranto elaborado en casa. Bañadas con crema, queso cotija y cebolla.

• **Jarochas** \$120

Bañadas con salsa de frijol al chipotle y hoja de aguacate, rellenas de huevo a la mexicana, acompañadas de chorizo, chile de árbol y aguacate.

• **Del Campo** \$120

Rellenas de huevo, bañadas con crema poblana y gratinadas con queso.

• **Enchiladas verdes o rojas** \$120

Y de descripción rellenas de pollo, queso panela o huevo

DE LOS HORNOS

• **Pan francés** \$100

Acompañado de plátano y fresas

• **Waffles Naturales** \$105

Con jamón, tocino o helado y fresas

• **Hot cakes**

Naturales \$100

Plátano y mora azul \$110

• **Molletes**

Naturales \$95

Jamón, tocino, chorizo o pechuga de pavo \$105

Combinado \$105

HUEVOS

• **Al gusto** \$105

Jamón, tocino, mexicana, nopales, rajas

• **Tibios o duros** \$105

Servidos con pan tostado, ensalada y frijoles.

• **Divorciados** \$120

Bañados en salsa roja y verde.

• **Del mercado** \$120

Huevos revueltos con verdolagas y salsa verde.

• **Rancheros** \$130

Montados sobre tortilla frita y queso panela, bañados con salsa roja.

• **Motuleños** \$135

Montados sobre tortilla y jamón, bañados con salsa roja, acompañados con plátano y chicharos, gratinados.

• **Tirados** \$105

Revueltos con frijoles.

• **Norteños** \$150

Revueltos con machaca de res hecha en casa, frijoles de la olla y tortillas de harina artesanales.

• **Poblanos** \$130

Montados sobre tortilla, rajas de chile poblano y queso gratinado y crema poblana.

• **Al Albañil** \$120

Revueltos con chorizo, a elegir salsa verde o roja.

• **A la Mexicana** \$105

Jitomate, cebolla, cilantro y chile.

• **Saludables** \$120

Claros con nopales, cebolla y perejil.

• **Migas de Huevo** \$130

Totopos de maíz, revueltos con huevo, queso, cebolla, cilantro y chile.

• **Rotos** \$130

Fritos sobre papas crujientes, bañados con crema de ajo y chile chipotle.

• **Omelettes 3 Ingredientes** \$120

Champiñón, espinaca, cuitlacoche, tocino, cebolla, jitomate, flor de calabaza, nopales, rajas con elote, jamón y verdolagas.

* **Machaca o Salmón** +\$30

A LA PLANCHA

• **Queso y Nopal Asado** \$105

Con salsa de pasilla y frijoles de la olla.

• **Pechuga de Pollo** \$160

120gr. de pollo asado a la plancha acompañados de chilaquiles, frijoles refritos y cebollas caramelizadas.

• **Arrachera** \$180

120gr. de carne asada a la plancha acompañados de chilaquiles, frijoles refritos y cebollas caramelizadas.

• **Puntas de Pollo** \$160 o **Arrachera** \$180

Guisadas con jitomate, cebolla y cilantro, bañadas en salsa verde y chile morita, gratinadas con queso.

• **Campirano** \$140

Pechuga asada bañada con salsa roja, acompañada de huevos revueltos con jamón y frijoles refritos.

CHILAQUILES

• **Chilaquiles** \$100

Servidos con pollo o huevo y cualquiera de nuestras salsas: verde, roja, mole o morita. (Gratinados +\$10)

• **Chilaquiles Club** \$130

Servidos con huevo estrellado, chorizo y frijoles refritos.

OTROS SABORES

• **Noruego** \$200

Finas lonjas de salmón ahumado en casa al romero, dip de queso crema y brie, aceituna kalamata y pan tostado, aceituna kalamata

• **Ibérico** \$130

Tortilla Española a base de papa y cebolla, montada sobre crema de pimientos, acompañado de vegetales asados, lonjas de jamón serrano y olivas verdes.

JUGOTERAPIA

	Vaso	Garrafa
Antigripal Guayaba, naranja y manzana.	\$40	\$55
Adelgazante Toronja, nopal y piña.	\$40	\$55
Paraiso Naranja, papaya, fresa, guayaba y piña.	\$40	\$55
Murciélago Naranja, betabel, zanahoria y apio.	\$40	\$55
Antioxidante Fresa, zarzamora y mora azul.	\$45	\$65
Tango mango Mango y naranja.	\$40	\$55
Thai Piña, naranja y jengibre	\$40	\$55
Saludable Linaza, naranja y piña.	\$40	\$55
Reductor Cereza, piña y naranja	\$40	\$55
Mimosa Jugo de naranja y vino espumoso	\$80	

LICUADOS

• **Nuez** \$60

• **Chocolate y plátano** \$60

• **Fresas** \$60

* Elige yogurt para tu licuado +\$10

* Agrega chia o linaza para una mejor digestión +\$10

MALTEADAS

• **Fresa** \$60

• **Chocolate** \$60

• **Vainilla** \$60

CAFÉ

• **Americano** \$25

• **Espresso** \$25

• **Espresso Doble** \$40

• **Espresso Cortado** \$30.00

• **Latte** \$40.00

• **Irlandés** \$80

Capuccino:

• **Regular** \$40

• **Crema Irlandesa** \$50

• **Caramelo** \$50

• **Rompope** \$50.00

• **Amaretto** \$80.00

• **Mokaccino** \$45.00

• **Baileys** \$80.00

• **Carajillo** \$85.00

• **Frapuccino** \$55.00

* Si lo deseas, puedes solicitar tus bebidas con leche entera, deslactosada o light, sin costo adicional.

TÉ E INFUSIONES

Elaborados en casa

• **Frutos rojos** \$40

• **Piña-romero** \$40

• **Ponche de frutas** \$40

• **Mango-almendra** \$40

• **Fresa-kiwi** \$40

• **Limón italiano y jengibre** \$40

• **Lavanda** \$20

• **Manzanilla** \$20

• **Menta** \$20

• **Pan Dulce** \$25

• **Pan Gourmet** \$30



Teléfono: 5616 1558
www.restaurantecasaclubdelacademico.com.mx

casclubrestaurant@gmail.com

Síguenos en:  