

EMILIO

Desayunos

Plato de Fruta de temporada	\$ 55
Plato de Frutas mixtas, Helado de yogurt, granola casera	\$ 70
Pan dulce recién horneado. Croissant, Chocolatin, Concha, rol de canela. Precio por pieza.	\$ 12
Pan francés. Brioche, crema de vainilla, salsa de chocolate, fresas en almibar, helado de canela.	\$ 70
Copa emilio. Yogurt Natural, Frutos Rojos, Granola casera y miel de agave.	\$ 75



Huevos Rancheros divorciados Tortillas, Frijol refrito, huevo estrellado, salsa ranchera y salsa verde.	\$ 90
Huevos Veracruz. Huevos tiernos, tortilla de maíz, salsa de frijol, chorizo, crema de rancho, queso fresco, aguacate.	\$ 90
Huevos Mayora. Tortilla de Maíz, Frijol refrito, Jamón York, Huevo frito, Salsa de Pasilla, Queso gratinado, aguacate, crema ácida.	\$ 92



Omelette de Huitlacoche, queso Oaxaca, Salsa poblana, elote salteado con flor de calabaza.	\$ 92
Omelette de rajas poblanas, pure de frijol negro, panela planchado.	\$ 90
Omelette de Espinacas, champignon y queso de cabra, ensalada mixta.	\$ 94

EMILIO

Desayunos

<i>Chilaquiles. Salsa Verde, Roja o Frijol con pasilla, Queso, Crema.</i>	\$ 95
<i>Croque Madame Brioche, Queso brie, cheddar añejo, gruyere, manchego béchamel, huevo frito y tocino.</i>	\$ 98
<i>Molletes. Jamón, tocino, chorizo o Naturales. Frijoles, manchego y monterrey, pico de gallo.</i>	\$ 95
<i>Quesadillas mixtas. Huitlacoche, rajas poblanas, tinga de pollo.</i>	\$ 95



Bajo en Calorias

<i>Enchiladas de jamón, calabacin, tomate y cebolla</i>	\$ 98
<i>Ensalada tibia, Nopalitos, panela planchado, jitomate, y aderezo de aguacate</i>	\$ 95



JUGOS	\$ 35	CAFÉ	
<i>Naranja</i>		<i>Espresso</i>	\$ 35
<i>Vampiro</i>		<i>Espresso doble</i>	\$ 45
<i>Frutos Rojos</i>		<i>Americano</i>	\$ 30
<i>Verde</i>		<i>Capuchino o moka</i>	\$ 45
<i>Zanahoria</i>		<i>Café late</i>	\$ 42
<i>Naranja Zanahoria</i>		<i>Europeo</i>	\$ 35
<i>Toronja</i>		<i>Malteada</i>	\$ 65
		<i>Prensa Francesa</i>	\$ 88

EMILIO