



## ENTREMÉS ORGÁNICO

**BRUSCHETTA** ..... \$ 120

Deliciosa mezcla de jitomate, albahaca, ajo y aceite de oliva, sobre crujientes rebanadas de pan artesanal.

**QUESADILLAS Sin gluten**

**TORTILLAS DE MAÍZ (3)** ..... \$ 110

Servidas con pico de gallo y rebanadas de aguacate.

**GORDITAS RANCHERAS AL COMAL Sin gluten con**

**ENSALADA** ..... \$ 135

2 gorditas de maíz criollo rellenas de nopales, frijoles, queso ranchero, salsa y ensalada del huerto.

**GUACAMOLE (En temporada)** ..... \$ 155

Servido con totopos de maíz criollo.

**HUMMUS, ACEITUNAS Y VERDURA**..... \$ 165

Botana mediterránea preparada con garbanzo molido, crema de ajonjolí (tahini), ajo, aceite de oliva y limón.

**QUESO DE CABRA** ..... \$ 165

Acompañado de jitomates deshidratados, bañado en aceite de oliva y hierbas finas.

**TOSTADAS DE TEMPORADA** ..... \$ 135

Trilogía de tostadas echas de maíz criollo, cubiertas de pure de legumbres mix de hortalizas de nuestro huerto y curtido de la casa.



## ENSALADAS ORGÁNICAS



**ENSALADA VÍA ORGÁNICA** ..... \$ 185

Exquisita Ensalada de la Casa con Verduras de temporada como ejote, calabaza, papa, camote, etc., salteada en aceite de oliva acompañadas con queso de cabra sobre una cama de lechuga.

**ENSALADA DE ARUGULA** ..... \$ 175

Refrescante ensalada de la casa, Arugula cosechada de nuestro huerto, acompañada con fruta de temporada fresca, nuez caramelizada y queso de cabra.

**Ensalada de Kale** ..... \$ 175

Deliciosa ensalada echa con diferentes variedades de kale, provenientes de nuestro huerto, acompañada de cubos de camote amarillo al vapor o rostizado, frutos secos, cacahuete horneado y delicioso queso cabra tipo feta.

**Agregue pollo**..... \$ 65

Elija aderezo de mostaza dulce o vinagreta.

## HAMBURGUESAS ORGÁNICAS



Acompañadas de ensalada y papas horneadas a las hierbas finas.

**VEGETARIANA** ..... \$ 165

A base de hongos, frijol, nueces y semillas.

**Vegana** ..... \$ 165

Hecha de legumbres y hortalizas de nuestro huerto.

**RES**..... \$ 195

**CORDERO** ..... \$ 195

**Conejo** ..... \$ 220

La carne proviene de animales sin hormonas criados al libre pastoreo. Las cabras de nuestra granja son alimentadas con forraje de agave.



## PLATILLOS MEXICANOS



### ALBÓNDIGAS DE RES

**AL CHIPOTLE** ..... \$ 195

Cubiertas con una rica salsa de jitomate y chipotle, con guarnición de frijoles y arroz. Tortillas de maíz criollo.

### ENCHILADAS VERDES O ROJAS

Acompañadas de frijoles refritos y ensalada de la casa

**QUESO** ..... \$ 155

**POLLO** ..... \$ 185

### TAMALES CON ENSALADA

Servidos con frijoles refritos y ensalada  
Crema opcional.

**VEGETARIANO** ..... \$ 165

Preparados con masa de maíz criollo, aceite de oliva, rellenos de verduras de temporada.

**CON POLLO** ..... \$ 185

Relleno de sala roja o verde con pollo de nuestra granja.

**Caldo de res** ..... \$175

Delicioso caldo de res guisado con chiles secos, acompañado de verdura de temporada y tortillas echas de maíz criollo.

**Pozole (Rojo o Verde)** ..... \$185

Deliciosos pozoles echo con maíz de nutra milpa, guisado y sazonado con productos locales y proteína proveniente de nuestra granja acompañado con su guarnición y tostadas.

**Menudo** ..... \$175

Sabroso caldo de pancita de res, proveniente de Cañada de la Virgen. Guisado, acompañado de su guarnición tortillas echas con maíz criollo.

**Chile relleno** ..... \$185

Chile poblano tatemado, relleno de queso fresco de rancho capeado, bañado en salsa de jitomate, acompañado de ensalada de la casa, arroz a la jardinera Y tortillas echas de maíz criollo

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN 4 PZ DE TORTILLAS.

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

ES UN ORGULLO PARA VÍA ORGÁNICA OFRECER CARNES DE LIBRE PASTOREO Y CRIADAS EN UN AMBIENTE ECOLÓGICO.

**POLLO A LA PLANCHA** ..... \$ 195

Acompañada con ensalada fresca, verduras al Vapor y puré de papa.

**POLLO AL PESTO** .....\$195

Acompañada con ensalada fresca, verduras al Vapor y puré de camote amarillo.

**TORTITAS VEGETARIANAS** ..... \$ 165

De quínoa, parmesano, acelgas y amaranto, bañadas con salsa de jitomate, acompañadas de ensalada de la casa y arroz a la jardinera.

**CORDERO o RES AL CURRY** ..... \$ 220

Delicioso estofado con proteína de nuestras granjas, animales libres de pastoreo. Acompañado con ensalada y arroz a la jardinera.



## SOPAS ORGÁNICAS

**Pregunte por la Sopa del Día** ..... \$95

Las sopas van acompañadas de pan local artesanal.

Orden de pan artesanal..... \$55

Ingrediente extra..... \$35

Al consumir estos productos hacemos comunidad, apoyamos a productores locales y disfrutamos comiendo saludable.

# DESAYUNO

ORGÁNICO 8am – 1pm



**HUEVOS** ..... \$ 150

2 huevos de rancho servidos con papas, frijoles y tortillas de maíz criollo.

A LA MEXICANA

REVUELTOS CON VEGETALES

RANCHEROS

ESTRELLADOS

OMELET VEGETARIANO

OMELET CON QUESO DE VACA Ó DE CABRA

DIVORCIADOS

HUEVOS CAMPESTRES O ALBAÑIL (CON NOPALES EN SALSA DE CHILE PASILLA)

**HUEVOS POCHADOS**

**VÍA ORGÁNICA** ..... \$ 165

Servidos sobre una cama de espinacas, cubiertos con una crema de espinaca, acompañados de papas.

**CHILAQUILES VERDES O ROJOS**

SENCILLOS ..... \$ 110

CON POLLO ..... \$ 165

Acompañados de ensalada de la casa y papas fritas.



# POSTRES

ORGÁNICOS

**PASTEL DE ZANAHORIA** ..... \$ 95

**TARTA DE TEMPORADA** ..... \$ 95

**TARTA HELADA DE CHOCOLATE** ..... \$ 95

Delicioso postre de chocolate, aguacate y nuez.

Libre de gluten.

**HELADO DE VAINILLA** .....\$80

**AFOGATTO** ..... \$115



**PAN FRANCÉS CON FRUTA DE TEMPORADA** ..... \$ 110

**FRUTA DE TEMPORADA** ..... \$ 55

**FRUTA CON YOGURT**

**Y GRANOLA** ..... \$ 75



# BEBIDAS

ORGÁNICAS

**AGUA DE FRUTA FRESCA**

**JARRA** ..... \$ 150

**VASO** ..... \$ 40

**SMOOTHIES CON FRUTA**

**DE TEMPORADA** ..... \$ 95

**TÉ HELADO** ..... \$ 45

**CAFÉ AMERICANO**..... \$ 35

**TE DE HIERBAS DEL CAMPO**..... \$ 35

**CAPUCHINO**

**CLÁSICO** ..... \$ 45

**CHOCOLATE CALIENTE** ..... \$ 45

**VASO DE LECHE** ..... \$ 35

En nuestra granja alimentamos a las gallinas con forraje de agave.

