

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

HUEVOS Y OMELLETES

HUEVOS DIVORCIADOS \$190.00 MXN

Huevos fritos bañados en salsa verde y roja, con guarnición de frijol con veneno y papa cambray.

HUEVOS AL GUSTO \$190.00 MXN

Fritos o revueltos, con guarnición de papa cambray, frijol con veneno y una proteína o vegetales a elegir: Tocino, jamón, chorizo, champiñón, salsa mexicana.

HUEVOS RANCHEROS \$190.00 MXN

Huevos fritos bañados en salsa roja sobre tortilla pochada de maíz, con guarnición de papa cambray y frijol con veneno.

HUEVOS AHOGADOS \$210.00 MXN

Huevos cocinados en salsa de tomate con chorizo y guarnición de frijol.

HUEVOS ROTOS \$210.00 MXN

Huevos fritos sobre cama de papa cambray y lonchas de jamón serrano con nuestra salsa brava.

HUEVOS BENEDICTINOS \$220.00 MXN

Huevos pochados sobre muffin inglés y salmón ahumado.

OMELLETE DE JAMÓN Y CHEDDAR \$215.00 MXN

Omellete relleno de jamón y tocino, gratinado con queso cheddar y bañado con nuestra salsa de chipotle.

OMELLETE POBLANO \$230.00 MXN

Omellete relleno de pollo con rajas y elote en grano, bañado en salsa de chile poblano cremosa.

OMELLETE DE CHILAQUILES \$220.00 MXN

Relleno de chilaquiles rojos con queso monterrey jack, bañado en salsa cremosa de chipotle

LIGEROS

AVO TOAST EGG

Tostada de pan sourdough de masa madre con aguacate, aceite de olivo, pimienta y salsa macha casera.

\$190.00 MXN

TOAST DE SALMÓN Y HUEVO

Sobre pan sourdough con lonchas de salmón ahumado y huevo revuelto con nuestra salsa macha de la casa.

\$210.00 MXN

OMELETTE DE ESPINACAS

Envuelto en espinacas sofritas con case de tomate, queso panela sellado y arúgula baby.

\$210.00 MXN

OMELETTE DE HONGOS

Con hongos sofritos con espárrago y pesto de piñón con guarnición de aguacate y arúgula baby.

\$220.00 MXN

ENSALADA DE FRUTAS

La selección de Temporada con queso cottage y granola

\$180.00 MXN

CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS

Chilaquiles en salsa roja ranchera, acompañados de pollo y huevo con guarnición de frijol con veneno.

\$210.00 MXN

CHILAQUILES VERDES

Acompañados de pollo y huevo con guarnición de frijol con veneno.

\$210.00 MXN

CHILAQUILES SUIZOS

Bañados en salsa suiza con pollo entomatado y crema agria.

\$220.00 MXN

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

ESPECIALIDADES MEXICANAS

TACOS ROJOS DE PAPA \$210.00 MXN

Tacos dorados de papa, con birria, crema, lechuga y queso fresco sobre crema de frijol.

ENVUELTOS CLUB HIPODROMO \$210.00 MXN

Dúo de envueltos de enfrijoladas y suizas rellenas de pollo con guarnición de papas y frijoles.

TORTA AHOGADA \$190.00 MXN

Auténtica torta ahogada con salsa de tomate, cebolla curtida y salsa picante al gusto.

HUARACHE DE BARBACOA \$190.00 MXN

Huarache de maíz, con frijol con veneno, barbacoa de res, lechuga, queso fresco y tomate.

MOLLETES DE COCHINITA \$180.00 MXN

Sobre pan brioche con frijol y queso monterrey jack y nuestra salsa mexicana.

CHAMORROS BRASEADOS \$270.00 MXN

Chamorro braseado acompañado de cebolla blanca con orégano y salsa brava con guarnición de papa cambray.

TACOS DE BIRRIA \$200.00 MXN

Birria casera en tortilla de maíz con cebolla curtida y salsa de la casa.

PANCAKES FRUTOS ROJOS

Pancakes con mermelada de blueberrys con fresa y frambuesa.

\$190.00 MXN

PANCAKES NATURALES

Suaves pancakes con mantequilla y tocino.

\$160.00 MXN

CHURROS

Churros recién hechos, con salsa de nutella y dulce de leche.

\$180.00 MXN

FRENCH TOAST

El favorito de casa hecho con pan brioche y miel de mapple.

\$220.00 MXN

