

ENTRADAS

Caminante come y bebe; y nada más te importe.

EDAMAMES

FRIJOL DE SOYA

\$165.00

SALMON AHUMADO

SALMÓN AHUMADO CON MADERA DE MANZANA, ALCAPARRAS, TOMATE DESHIDRATADO, ADEREZO DE PIMIENTO ROJO Y ALBAHACA.

\$180.00

CROSTINIS

CROSTINI 1

PAN TOSTADO AL HORNO, ADEREZO DE NUEZ, SALMÓN AHUMADO, TOMATE DESHIDRATADO, ESPÁRRAGOS, QUESO FETA, JAMÓN SERRANO, QUESO PARMESANO,

\$190.00

- EXTRAS -

PECHUGA DE POLLO	180 grs.	\$55
ARRACHERA	140 grs.	\$110
FILETE DE RES	140 grs.	\$95
SALMÓN FRESCO	180 grs.	\$195
ATÚN FRESCO ASADO	80 grs.	\$90
SALMÓN AHUMADO	75 grs.	\$115
CAMARÓN	8 pzas.	\$135
CARPACCIO DE ATÚN	80 grs.	\$90
SALCHICHA ITALIANA	60 grs.	\$55
EXTRA PAPAS FRITAS	90 grs.	\$30
EXTRA ADEREZO	60 ml.	\$22
BOTELLA DE ADEREZO	355 ml.	\$135

LOS GRAMOS SON EN PORCIONES CRUDAS

TOSTADAS DE PITA

PITA ADRIANA

ADEREZO DE NUEZ, MANZANA ASADA, JAMÓN SERRANO, QUESO CAMEMBERT Y ALMENDRA TOSTADA.

\$155

PITA AURORA

ADEREZO DE PIMIENTO ROJO, SALMÓN AHUMADO DE LA CASA, CEBOLLA ROJA, ALCAPARRAS Y PIMIENTA NEGRA.

\$175

PITA BEATRÍZ

REQUESÓN, PASTA DE ALBAHACA, TOMATE CHERRY, QUESO MOZARELLA FRESCO, ALBAHACA FRESCA Y ADEREZO DE AÍOLI.

\$145

PITA JULIETA

REQUESÓN DULCE, PERA ASADA, JAMÓN SERRADO, QUESO GORGONZOLA, NUEZ TOSTADA, MIEL

\$140

PITA ROSARIO

REQUESÓN, PASTA DE ALBAHACA, ALCACHOFA, PIMIENTO ROJO, QUESO PARMESANO Y CHORIZO ESPAÑOL.

\$165

PITA SALVADOR

REQUESÓN, PASTA DE ALBAHACA, PORO SAZONADO, QUESO MOZARELLA Y TOMATE DESHIDRATADO.
PÍDELA CON CAMARÓN O CARPACCIO DE ATÚN (COSTO EXTRA).

\$145

PITA SOFÍA

REQUESÓN, QUESO DE CABRA, QUESO GRUYER, QUESO FETA, QUESO PARMESANO, SALAMI Y TOMATE FRESCO.

\$170

PITA VALENTINA

REQUESÓN, QUESO DE CABRA, QUESO FRESCO, RAJAS DE POBLANO, ELOTE Y TOMATE ASADO.

\$140

BIENVENIDOS A ESTE SUEÑO, BIENVENIDOS A ESTA CADENA DE MILAGROS QUE DIERON POR RESULTADO "LOS CINCO PANES".
ESTE ES EL LUGAR DONDE COCINAMOS Y SERVIMOS PLATILLOS CON CALIDAD.

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

*Una ensaladita que estoy a
dieta y luego un brownie de
postre...*

ENSALADAS

FRANCISCA

LECHUGA, JAMON SERRANO, SALAMI, SEMILLAS
TOSTADAS, QUESO FRESCO, PIMIENTO ROJO, UVA,
TOMATE FRESCO, ARANDANO Y ADEREZO DE LA CASA.

GRANDE \$370 MEDIANA \$190 PERSONAL \$120

ESTHER

LECHUGA, JAMÓN SERRANO, COMBINADO DE NUEZ Y
AVENA CARAMELIZADAS CON ALMENDRA TOSTADA,
FRUTA DE LA TEMPORADA, AJONJOLÍ, QUESO ESTHER Y
ADEREZO DE FRAMBUESA

GRANDE \$370 MEDIANA \$190 PERSONAL \$120

ILEANA

LECHUGA, CHAMPIÑÓN ASADO, PIMIENTO ROJO,
ACEITUNA NEGRA, SEMILLAS TOSTADAS, QUESO DE
CABRA, TOMATE DESHIDRATADO Y ADEREZO DE LA
CASA.

GRANDE \$320 MEDIANA \$165 PERSONAL \$105

ENSALADA DE TEMPORADA

ÉSTA VARIA SEGÚN LA TEMPORADA DEL AÑO,
PREGUNTA POR ELLA Y SUS INGREDIENTES.

GRANDE \$370 MEDIANA \$190 PERSONAL \$120

ENSALADA GRANDE ES PARA 5-6 PERSONAS
ENSALADA MEDIANA 2-3 PERSONAS
ENSALADA PERSONAL 1 PERSONA.

PANINIS

ALASKA

PAN DE CENTENO NEGRO, ADEREZO ALASKA,
SALMON AHUMADO DE LA CASA, CEBOLLA
ROJA, ALCAPARRAS Y LECHUGA

\$190

AVE POLLO

ADEREZO DE PANINO, PECHUGA DE POLLO,
CEBOLLA ASADA, TOCINO, QUESO GOUDA,
AGUACATE, TOMATE Y LECHUGA.

\$145

EMILIANO

ADEREZO DE CHIPOTLE, ARRACHERA,
AGUACATE, TOMATE, QUESO GRUYER, CEBOLLA
ROJA, TOMATE FRESCO Y LECHUGA.

\$195

ESPAÑOL

PASTA DE ALBAHACA, CHORIZO ESPAÑOL,
JAMÓN SERRANO, JAMÓN DE PIERNA, MEZCLA
MEDITERRÁNEA, QUESO GOUDA.

\$170

GRACIA

ADEREZO DE PANINO, FILETE DE RES,
CEBOLLA ASADA, QUESO GOUDA, AGUACATE,
TOMATE FRESCO Y LECHUGA.

\$175

JOSÉ

FRIJOL, ADEREZO DE PANINO, JAMON DE
PIERNA, LOMO DE PUERCO, CEBOLLA ASADA,
QUESO GOUDA, AGUACATE, TOMATE FRESCO
Y LECHUGA.

\$140

PERA

PAN RUSTICO, JAMÓN SERRANO, PERA
ASADA, PASTA DE TOMATE, CEBOLLA ROJA,
QUESO PARMESANO Y ESPINACA.

\$155

SAN PABLO

PAN TRADICIONAL, PASTA DE TOMATE,
REQUESÓN SALADO, CHAMPIÑÓN ASADO,
CHILE POBLANO SAZONADO, QUESO
PARMESANO Y TOMATE SECO.

\$155

GABRIEL

ADEREZO DE CHIPOTLE, BETABEL
REBANADO ASADO, VERDURAS ASADAS,
CHILE POBLANO, TOMATE SECO Y QUESO
FETA.

\$130



PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

La pizza es como los buenos momentos, si la compartes con amigos, se disfrutan mucho más.

EVITA

SALSA DE TOMATE, MEZCLA EVITA (PIMIENTOS FRESCOS, CHISTORRA Y PAPA), QUESO MOZARELLA, QUESO PARMESANO Y PEPPERONI. **\$210**

MARGARITA

SALSA DE PIZZA, QUESO MOZARELLA FRESCO Y ALBAHACA FRESCA. **\$170**

CATALINA

SALSA DE TOMATE, CARNE DE RES, CHAMPIÑÓN ASADO Y QUESO PARMESANO. **\$230**

CUATRO QUESOS

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZARELLA, QUESO GRUYER, QUESO PARMESANO Y QUESO GORGONZOLA. **\$190**

LINA

SALSA DE TOMATE, PASTA DE ALBAHACA, SALAMI, JAMÓN SERRANO, PIMIENTOS ASADOS, QUESO PARMESANO **\$250**

PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, , SALAMI, QUESO MOZARELLA Y PEPPERONI **\$160**

SARA

REQUESÓN, UVA, JAMÓN SERRANO, QUESO MOZARELLA Y ROMERO. **\$210**

ROSELLA

SALSA DE TOMATE, SALCHICHA ITALIANA, ALCACHOFA, CHILE POBLANO Y QUESO PROVOLONE. **\$190**

FINA

TOMATE DESHIDRATADO, PESTO, SALMÓN FRESCO, ARÚGULA Y ALCACHOFA **\$380**

PASTAS

La vida es una combinación de magia y pasta FEDERICO FELLINI

ALFREDO

FETUCCINI, QUESO PARMESANO Y CREMA ÁCIDA **\$175**

PRUÉBALA CON SALCHICHA ITALIANA (COSTO EXTRA)

CUATRO QUESOS

FETUCCINI, QUESO PARMESANO, QUESO GRUYER, QUESO MOZARELLA, QUESO GORGONZOLA. **\$165**

FLORENCIA

FETUCCINI, PIMIENTOS ASADOS, PASTA DE ALBAHACA, PIÑONES Y QUESO FETA. **\$175**

PASTA BOLOGNESA

FETUCCINI, RAGÚ DE RES, QUESO PARMESANO **\$160**

PASTA POBLANA

FETUCCINI, CREMA DE CHILE POBLANO Y QUESO FETA. **\$165**

PASTA FRESCA

FETUCCINI, PIMIENTOS FRESCOS, CEBOLLA ROJA, QUESO PARMESANO Y TOMATE ASADO **\$150**

LASAGNA DE RES EN SALSA DE TOMATE

\$160

CREMAS Y SOPAS DEL DÍA \$60

PREGUNTA POR ELLAS

Las penas con pan son menos.

PAN ARTESANAL \$22

PAN RECIÉN HORNEADO EN HORNO DE LEÑA

POSTRES

*La vida es incierta, comete
el postre primero*

APPLE CRISP\$145
Deliciosa manzana al horno cubierta con una
capa crujiente de avena y acompañada con
helado de crema de leche sabor vainilla

BROWNIE CON NIEVE\$145
Rico brownie acompañado de helado de
crema de leche sabor vainilla, chocolate
y crema batida.

**CHESSE CAKE CON QUESO DE
CABRA.....\$150**
Exquisito cheese cake de queso de cabra
cubierto con una salsa de berries.

PAY DE LIMÓN\$135
Base de masa dulce rellena con una rica
crema de limón, cubierta con crema batida y
dulce de leche.

POSTRE MARGARITA.....\$135
Esponjosa y rica Panna Cotta de crema de
leche cubierto con una salsa de fresas
naturales y crema batida.

**TRUFA DE CHOCOLATE
AMARGO.....\$150**
Trufa de chocolate amargo cubierta con
chocolate líquido y crema batida.

POSTRE DE TEMPORADA.....\$125
Este postre solo está por temporada,
pregunta por el.

**LOS PRECIOS INCLUYEN
IVA**

MENÚ



FRANQUICIA

PLAZA SICOMORO

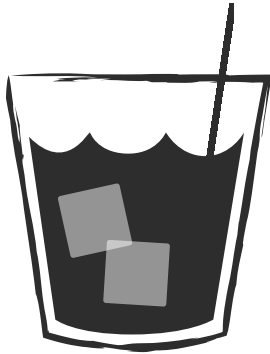
PRIVADA SIMÓN BOLÍVAR #2524
LOCAL 10
COLONIA SICOMOROS
CHIHUAHUA, CHIHUAHUA

SITIOS WEB

WWW.LOSCINCOPANES.COM
FACEBOOK
/LOSCINCOPANES

UBER EATS

TELÉFONO
(614) 410 8182



PLAZA SICOMORO

PRIVADA DE SIMÓN BOLÍVAR
#2524
LOCAL 10
COLONIA SICOMOROS
CHIHUAHUA, CHIHUAHUA

TELÉFONO
(614) 410 8182

SITIOS WEB
WWW.LOSCINCOPANES.COM

FACEBOOK
[/LOSCINCOPANES](https://www.facebook.com/LOSCINCOPANES)



BEBIDAS

**PORQUE NINGUNA
GRAN HISTORIA
EMPEZÓ JAMÁS CON
ALGUIEN COMIENDO
SOLO UNA ENSALADA.**

BEBIDAS

REFRESCO REFÍLL 500 ml	\$35
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, SPRITE Y FRESCA	
REFRESCO LATA 355 ml.	\$28
MANZANA O COCA COLA SIN AZUCAR	
LIMONADA NATURAL 500 ml.	\$35
LIMONADA MINERAL 500 ml	\$40
LIMONADA DE FRAMBUESA 500 ml	\$45
LIMONADA TINTA 500 ml.	\$50
JARRA DE LIMONADA NATURAL 1.5 L	\$120
JARRA DE LIMONADA MINERAL 1.5 L	\$140
JARRA DE LIMONADA DE FRAMBUESA 1.5 L.	\$160
NARANJADA NATURAL 500 ml.	\$38
NARANJADA MINERAL 500 ml.	\$45
BOTELLA DE AGUA NATURAL 600 ml.	\$25
AGUA MINERAL PERRIER 330 ml	\$50
AGUA MINERAL TOPO CHICO 600 ml.	\$48
AGUA MINERAL VASO 500 ml.	\$35
AGUA MINERAL CON LIMON 500 ml.	\$38
CLAMATO SIN LICOR 350 ml.	\$44
CLAMATO CON LICOR 350 ml.	\$78
PIÑA COLADA SIN LICOR 500 ml	\$58
PIÑA COLADA CON LICOR 500 ml	\$78
SANGRIA BLANCA 500 ml.	\$92
SANGRIA VASO 500 ml.	\$58
SANGRIA CON LICO R 500 ml.	\$75
JARRA DE SANGRIA 1.5 L	\$180
JARRA SANGRIA CON FRUTA 1.5 L.	\$190
JARRA DE SANGRIA C/VODKA 1.5 L	\$200
FRULATTO 500 ml.	\$55
TARRO CHELADO	\$20
MICHELADO PREPARADO	\$28
MALTEADA DE LECHE 700 ml.	\$78

CHOCOLATE, FRESA O VAINILLA

CALIENTES

CHOCOLATE CON BOMBONES 300 ML	\$48
TÉ CALIENTE 300 ML.	\$28
FRAMBUESA, CUATRO FRUTAS, MANGO-FRESA, DURAZNO, TE VERDE, HIERBABUENA, MANZANILLA, MANZANA-CANELA.	
CAFÉ ESPRESSO 44 ml.	\$28
DOBLE ESPRESSO 88 ml.	\$44
AMERICANO 200 ml.	\$30
JOSEFO 300 ml.	\$55
CAFE PEPITA 300 ml.	\$60
CAPUCCINO 300 ml.	\$44
CAPUCCINO SABORES 300 ml.	\$52
VAINILLA, ALMENDRA, ROMPOPE, AVELLANA, KALHUA, COCO, BLUE BERRY, CAJETA.	
TE CHAI LATE 300 ml.	\$45

FRÍOS

TÉ FRÍO DE DURAZNO 500 ml.	\$65
TÉ DE FRESA-MANGO 500 ml.	\$65
TÉ DE CUATRO FRUTAS 500 ml.	\$65
PÍDELO CON VODKA \$85 EXTRA DE LICOR 30 ML.	
TÉ CHAI FRESA 500 ML.	\$68
TE CHAI MANGO 500 ML.	\$68
TE CHAI DURAZNO 500 ML.	\$68

CANTIDAD DE LICOR AGREGADO A
LAS BEBIDAS ES DE 44 ML

CERVEZA

SOL	355 ML	\$40
TECA TE LIGHT	325 ML	\$40
COORS LIGHT,	355 ML	\$44
XX LAGER	325 ML	\$35
INDIO	355 ML	\$40
BOHEMIA	355 ML	\$40
BOHEMIA OSCURA	355 ML	\$48
XX AMBAR	355 ML	\$48
CORONA EXTRA	355 ML	\$40
MICHELOB ULTRA	355 ML	\$48
BUD LIGHT	355 ML	\$40
MODELO ESPECIAL	355 ML	\$40
NEGRA MODELO	355 ML	\$40
STELLA ARTOIS	330 ML	\$55

RON

APPLETON BLANCO	\$78
BACARDÍ AÑEJO	\$65
BACARDÍ SOLERA	\$65
CAPTAIN MORGAN	\$75
MATUSALEM CLASICO	\$70
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$85

A LAS ROCAS, CON REFRESCO 500 ML., AGUA
MINERAL 500 ML. O Terciado 500 ML
CANTIDAD DE RON: 44 ML.

TEQUILAS

HERRADURA AÑEJO	\$110
HERRADURA REPOSADO	\$84
HERRADURA PLATA	\$80
HERRADURA BLANCO	\$78
ANTIGUO REPOSADO ORIGINAL	\$70
DO JULIO AÑEJO Y REPOSADO	\$90
DON JULIO 70	\$130
DON JULIO BLANCO	\$86
TRADICIONAL	\$72
HORNITOS REPOSADO	\$68
TEQUILA 1800 AÑEJO/REPOSADO	\$90

BANDERITA: SANGRITA, TEQUILA Y LIMÓN.
PALOMA: TEQUILA, REFRESCO DE TORONJA Y LIMÓN.
VAMPIRO: SANGRITA, REF. TORONJA, LIMÓN Y TEQUILA.
VASO DE 500 ML.
CANTIDAD DE TEQUILA: 44 ML.

COGNAC

MARTEL V.S.O.P.	\$140
HENNESSY V.S.O.P.	\$160

A LAS ROCAS, CON REFRESCO 500 ML
CANTIDAD DE LICOR: 44 ML.

BRANDY

TORRES 10	500 ML	\$94
AZTECA DE ORO	500 ML.	\$82

TERCIADO, PINTADO O CON REFRESCO
CANTIDAD DE LICOR 44 ML.

DIGESTIVOS

FRANGELICO	\$78
AMARETO DISARONNO	\$82
LICOR 43	\$78
BAILEYS	\$70
CREMA DE SOTOL	\$70
KALHÚA	\$58
CARAJILLO	\$128
CAFÉ, LICOR 43 Y HIELO.	
CHINCHÓN SECO Y DULCE	\$65
RUSO BLANCO	\$80

EN LAS ROCAS
CANTIDAD DE LICOR: 44 ML

BRANDY

TORRES 10 500 ML	\$90
AZTECA DE ORO 500 ML.	\$75

TERCIADO, PINTADO O CON REFRESCO
CANTIDAD DE LICOR 44 ML.

VODKA

ABSOLUT AZUL 500 ML.	\$104
ABSOLUT RASPBERRY 500 ML.	\$104
GREY GOOSE 500 ML.	\$114

AGUA TÓNICA 296 ML. AGUA MINERAL
O JUGO DE PIÑA
CANTIDAD DE LICOR 44 ML

WHISKEY

JACK DANIELS	\$84
BUCHANANS 12	\$110
JHONNIE WALKER	\$84
CHIVAS REGAL 12	\$130
BLACK LABEL	\$120

EN LAS ROCAS
CANTIDAD DE LICOR 44 ML

COCTELERÍA

MOJITO 500 ml.	\$75
FRESA, MANGO O DURAZNO.	
MOJITO DE FRAMBUESA 500 ml.	\$85
MARGARITA TAMARINDO 500 ml.	\$95
MARGARITA DE CHAMOY 500 ml.	\$90
MARGARITA DE LIMÓN 500 ml.	\$90
MARGARITA DE FRESA 500 ml.	\$90
MARGARITA DE MANGO 500 ml.	\$90

DULCE AMOR 200 ml.	\$120
VODKA, LICOR DE CAFÉ Y CREMA DE SOTOL	

FRESCA LOCURA DE RASPBERRY 500 ml.	\$98
MARTINI FRESA 200 ml.	\$90
MARTINI COSMOPÓLITAN 200 ml.	\$90
MARTINI SECO 200 ml.	\$110

CANTIDAD DE LICOR AGREGADO ES DE 44 ML.

**BIENVENIDOS A ESTE SUEÑO,
BIENVENIDOS A ESTA CADENA DE
MILAGROS QUE DIERON POR
RESULTADO
"LOS CINCO PANES".
ESTE ES EL LUGAR DONDE
COCINAMOS Y SERVIMOS PLATILLOS
CON CALIDAD.**

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



POSTRES

- APPLE CRISP\$110**
Deliciosa manzana al horno cubierta con una capa crujiente de avena y acompañada con helado de crema de leche sabor vainilla
- BROWNIE CON NIEVE\$110**
Rico brownie acompañado de helado de crema de leche sabor vainilla, chocolate y crema batida.
- CHESSE CAKE CON QUESO DE CABRA.....\$125**
Exquisito cheese cake de queso de cabra cubierto con una salsa de berries.
- PAY DE LIMÓN\$70**
Base de masa dulce rellena con una rica crema de limón, cubierta con crema batida y dulce de leche.
- POSTRE MARGARITA.....\$80**
Esponjosa y rica Panna Cotta de crema de leche cubierto con una salsa de fresas naturales y crema batida.
- TRUFA DE CHOCOLATE AMARGO.....\$125**
Trufa de chocolate amargo cubierta con chocolate líquido y crema batida.
- POSTRE DE TEMPORADA.....\$125**
este solo está por temporada, pregunta por el.

LOS PRECIOS INCLUYEN
IVA



*LA VIDA ES INCIERTA,
COMETE EL POSTRE
PRIMERO.*

*UNA COMIDA SIN POSTRE
ES COMO UN TRAJE SIN
CORBATA.*



**PLAZA SICOMORO
PRIVADA DE SIMÓN BOLÍVAR
2524 -10
LOS SICOMOROS, CHIHUAHUA,
CHIH.
(614) 410 8182**

**PLAZA SICOMORO
PRIVADA DE SIMÓN BOLÍVAR
2524 -10
LOS SICOMOROS, CHIHUAHUA,
CHIH.
(614) 410 8182**



PLATILLOS DE TEMPORADA



ENTRADAS

COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA Y ORÉGANO. **120.00**

PLATILLO ARTESANAL CON HIGO

PAN DE HIGO AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PISTACHE, QUESO DE CABRA AÑEJADO, HIGOS FRESCOS, ATE DE MEMBRILLO. **190.00**

ENSALADAS

ALICIA

LECHUGA FRESCA, HIGO ASADO, ALMENDRA CAMELIZADA CON AJONJOLÍ, JAMÓN SERRANO, QUESO COMPOTA Y ADEREZO DE HIGO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

MELISSA

LECHUGA FRESCA, JAMÓN SERRANO, PIMIENTO ROJO, GRANADA, MANDARINA, NUEZ CAMELIZADA, QUESO PANELA, SEMILLAS TOSTADAS Y ADEREZO DE TOMATE DESHIDRATADO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

PANINOS

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRS. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **300.00**

PASTAS

PASTA ZUCCA

PASTA FETUCCINIE, CREMA DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA. **140.00**

PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

PIZZA FIGO

REQUESÓN, QUESO PARMESANO, QUESO BRIE, JAMÓN SERRANO, HIGO ASADO. ARÚGULA FRESCA. **220.00**

PIZZA GRAZZIETA

PASTA DE AJO, QUESO PARMESANO, TOMATE SECO EN JULIANA, ARÚGULA FRESCA. **180.00**

PIZZA FLOR DE CALABAZA

SALSA DE PIZZA, FLOR DE CALABAZA, QUESO DE CABRA, CHILE JALAPEÑO EN JULIANA. **140.00**

POSTRES

GALETTE DE HIGO

HIGO ASADO, CUBIERTO CON UNA DELICIOSA MASA CRUJIENTE CON UN TOQUE DE ALMENDRA Y HELADO DE CREMA DE LECHE SABOR VAINILLA. **125.00**



PLATILLOS DE TEMPORADA



ENTRADAS

COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA Y ORÉGANO. **120.00**

PLATILO ARTESANAL CON HIGO

PAN DE HIGO AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PISTACHE, QUESO DE CABRA AÑEJADO, HIGOS FRESCOS, ATE DE MEMBRILLO. **190.00**

ENSALADAS

ALICIA

LECHUGA FRESCA, HIGO ASADO, ALMENDRA CAMELIZADA CON AJONJOLÍ, JAMÓN SERRANO, QUESO COMPOTA Y ADEREZO DE HIGO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

MELISSA

LECHUGA FRESCA, JAMÓN SERRANO, PIMIENTO ROJO, GRANADA, MANDARINA, NUEZ CAMELIZADA, QUESO PANELA, SEMILLAS TOSTADAS Y ADEREZO DE TOMATE DESHIDRATADO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

PANINOS

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRS. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **300.00**

PASTAS

PASTA ZUCCA

PASTA FETUCCINIE, CREMA DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA. **140.00**

PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

PIZZA FIGO

REQUESÓN, QUESO PARMESANO, QUESO BRIE, JAMÓN SERRANO, HIGO ASADO. ARÚGULA FRESCA. **220.00**

PIZZA GRAZZIETA

PASTA DE AJO, QUESO PARMESANO, TOMATE SECO EN JULIANA, ARÚGULA FRESCA. **180.00**

PIZZA FLOR DE CALABAZA

SALSA DE PIZZA, FLOR DE CALABAZA, QUESO DE CABRA, CHILE JALAPEÑO EN JULIANA. **140.00**

POSTRES

GALETTE DE HIGO

HIGO ASADO, CUBIERTO CON UNA DELICIOSA MASA CRUJIENTE CON UN TOQUE DE ALMENDRA Y HELADO DE CREMA DE LECHE SABOR VAINILLA. **125.00**

MENÚ



FRANQUICIA
FRANQUICIA



TEMPORADA
TEMPORADA

MENÚ



FRANQUICIA



TEMPORADA

PLATILLOS DE TEMPORADA

ENTRADAS

COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA Y ORÉGANO. **120.00**

PLATILLO ARTESANAL CON HIGO

PAN DE HIGO AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PISTACHE, QUESO DE CABRA AÑEJADO, HIGOS FRESCOS, ATE DE MEMBRILLO. **190.00**

ENSALADAS

ALICIA

LECHUGA FRESCA, HIGO ASADO, ALMENDRA CAMELIZADA CON AJONJOLÍ, JAMÓN SERRANO, QUESO COMPOTA Y ADEREZO DE HIGO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

MELISSA

LECHUGA FRESCA, JAMÓN SERRANO, PIMIENTO ROJO, GRANADA, MANDARINA, NUEZ CAMELIZADA, QUESO PANELA, SEMILLAS TOSTADAS Y ADEREZO DE TOMATE DESHIDRATADO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

PANINOS

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRS. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **300.00**

PASTAS

PASTA ZUCCA

PASTA FETUCCINIE, CREMA DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA. **140.00**

PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

PIZZA FIGO

REQUESÓN, QUESO PARMESANO, QUESO BRIE, JAMÓN SERRANO, HIGO ASADO. ARÚGULA FRESCA. **220.00**

PIZZA GRAZZIETA

PASTA DE AJO, QUESO PARMESANO, TOMATE SECO EN JULIANA, ARÚGULA FRESCA. **180.00**

PIZZA FLOR DE CALABAZA

SALSA DE PIZZA, FLOR DE CALABAZA, QUESO DE CABRA, CHILE JALAPEÑO EN JULIANA. **140.00**

POSTRES

GALETTE DE HIGO

HIGO ASADO, CUBIERTO CON UNA DELICIOSA MASA CRUJIENTE CON UN TOQUE DE ALMENDRA Y HELADO DE CREMA DE LECHE SABOR VAINILLA. **125.00**

PLATILLOS DE TEMPORADA

ENTRADAS

COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA Y ORÉGANO. **120.00**

PLATILO ARTESANAL CON HIGO

PAN DE HIGO AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PISTACHE, QUESO DE CABRA AÑEJADO, HIGOS FRESCOS, ATE DE MEMBRILLO. **190.00**

ENSALADAS

ALICIA

LECHUGA FRESCA, HIGO ASADO, ALMENDRA CAMELIZADA CON AJONJOLÍ, JAMÓN SERRANO, QUESO COMPOTA Y ADEREZO DE HIGO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

MELISSA

LECHUGA FRESCA, JAMÓN SERRANO, PIMIENTO ROJO, GRANADA, MANDARINA, NUEZ CAMELIZADA, QUESO PANELA, SEMILLAS TOSTADAS Y ADEREZO DE TOMATE DESHIDRATADO. **MEDIANA 160.00 PERSONAL 110.00**

PANINOS

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRS. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **300.00**

PASTAS

PASTA ZUCCA

PASTA FETUCCINIE, CREMA DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA. **140.00**

PIZZAS DE HORNO DE LEÑA

PIZZA FIGO

REQUESÓN, QUESO PARMESANO, QUESO BRIE, JAMÓN SERRANO, HIGO ASADO. ARÚGULA FRESCA. **220.00**

PIZZA GRAZZIETA

PASTA DE AJO, QUESO PARMESANO, TOMATE SECO EN JULIANA, ARÚGULA FRESCA. **180.00**

PIZZA FLOR DE CALABAZA

SALSA DE PIZZA, FLOR DE CALABAZA, QUESO DE CABRA, CHILE JALAPEÑO EN JULIANA. **140.00**

POSTRES

GALETTE DE HIGO

HIGO ASADO, CUBIERTO CON UNA DELICIOSA MASA CRUJIENTE CON UN TOQUE DE ALMENDRA Y HELADO DE CREMA DE LECHE SABOR VAINILLA. **125.00**



ENTRADAS


COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA, ORÉGANO Y PAN TOSTADO. **120.00**

PLATILLO ARTESANAL

PAN DE CALABAZA AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PIÑÓN, QUESO DE CABRA AÑEJADO, OREJONES DE CHABACANO, NUEZ, ATE DE MEMBRILLO. **220.00**

ENSALADA CAPRESSE



QUESO MOZZARELLA FRESCO, TOMATE FRESCO, ALBAHACA FRESCA PASTA DE ALBAHACA Y PAN ARTESANAL EN HORNO DE LEÑA. **200.00**

PANINOS


PEDRO

PAN TRADICIONAL, SALSA TÁRTARA, CAMARÓN PREPARADO, ALCACHOFA, CEBOLLA MORADA, CHILE POBLANO, LECHUGA FRESCA ACOMPAÑADO DE PAPAS TIPO CHIPS **200.00**

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRs. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **250.00**

PANINO ADOBO



PAN TRADICIONAL, FILETE DE RES ADOBADO EN CHILE COLORADO, CEBOLLA MORADA, QUESO GOUDA, PIÑA FRESCA Y CILANTRO PICADO, ACOMPAÑADO DE PAPAS TIPO CHIPS. **195.00**



PASTAS

PASTA DE CALABAZA ASADA

PASTA FETUCCINE, CREMA DE CALABAZA ASADA, QUESO FETA Y PAN TOSTADO. **125.00**

PASTA MEXICANA

PASTA FETUCCINE, SALSA DE CHILE COLORADO, QUESO DE CABRA Y PAN TOSTADO **120.00**

COMO SUGERENCIA, PUEDES ACOMPAÑARLA CON CAMARÓN O POLLO (COSTO EXTRA)



PITAS

PITA CARMEN

REQUESÓN SALADO, CALABAZA ASADA, JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA **120.00**

POSTRES

CHESSE CAKE DE CALABAZA

CHESSE CAKE DE CALABAZA, BAÑADO CON UN MOUSSE DE MIEL DE CALABAZA, CREMA DULCE Y AZÚCAR GLASS. **110.00**

3 PAN DE MUERTO (MINI) CON CHOCOLATE CALIENTE Ó CAPUCCINO **75.00**



PRECIOS INCLUYEN IVA 



ENTRADAS


COLIFLOR AL HORNO

COLIFLOR HORNEADA EN HORNO DE LEÑA CON ACEITE DE OLIVO, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTA, ORÉGANO Y PAN TOSTADO. **120.00**

PLATILLO ARTESANAL

PAN DE CALABAZA AL HORNO, TIRAS DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CON PIÑÓN, QUESO DE CABRA AÑEJADO, OREJONES DE CHABACANO, NUEZ, ATE DE MEMBRILLO. **220.00**

ENSALADA CAPRESSE



QUESO MOZZARELLA FRESCO, TOMATE FRESCO, ALBAHACA FRESCA PASTA DE ALBAHACA Y PAN ARTESANAL EN HORNO DE LEÑA. **200.00**

PANINOS


PEDRO

PAN TRADICIONAL, SALSA TÁRTARA, CAMARÓN PREPARADO, ALCACHOFA, CEBOLLA MORADA, CHILE POBLANO, LECHUGA FRESCA ACOMPAÑADO DE PAPAS TIPO CHIPS **200.00**

JESÚS

PAN CENTENO NEGRO, SALSA TÁRTARA, SALMÓN FRESCO ASADO 175 GRs. APROX., CHILE POBLANO, TOMATE SECO, ESPINACA FRESCA.. **250.00**

PANINO ADOBO



PAN TRADICIONAL, FILETE DE RES ADOBADO EN CHILE COLORADO, CEBOLLA MORADA, QUESO GOUDA, PIÑA FRESCA Y CILANTRO PICADO, ACOMPAÑADO DE PAPAS TIPO CHIPS. **195.00**



PASTAS

PASTA DE CALABAZA ASADA

PASTA FETUCCINE, CREMA DE CALABAZA ASADA, QUESO FETA Y PAN TOSTADO. **125.00**

PASTA MEXICANA

PASTA FETUCCINE, SALSA DE CHILE COLORADO, QUESO DE CABRA Y PAN TOSTADO **120.00**

COMO SUGERENCIA, PUEDES ACOMPAÑARLA CON CAMARÓN O POLLO (COSTO EXTRA)



PITAS

PITA CARMEN

REQUESÓN SALADO, CALABAZA ASADA, JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA **120.00**

POSTRES

CHESSE CAKE DE CALABAZA

CHESSE CAKE DE CALABAZA, BAÑADO CON UN MOUSSE DE MIEL DE CALABAZA, CREMA DULCE Y AZÚCAR GLASS. **110.00**

3 PAN DE MUERTO (MINI) CON CHOCOLATE CALIENTE Ó CAPUCCINO **75.00**



PRECIOS INCLUYEN IVA 

MENÚ



FRANQUICIA

TEMPORADA

MENÚ



FRANQUICIA

TEMPORADA

