



DESAYUNOS,
MENÚ



PARA COMENZAR

NUEVO

Toronja brûlé

Media toronja con cubierta dorada y frutos rojos, acompañada con muesli hecho en casa y queso cottage.



\$70.00

Plato armonía

320grs. de frutas de temporada (papaya, piña, melón, manzana verde, kiwi, fresa, frambuesa, zarzamora y blueberry), acompañado con muesli hecho en casa y miel de abeja.



\$130.00

Con queso cottage 50grs.



\$150.00

Tazón Orangerie

160grs. De yogurt griego con coco tostado y pepitas de calabaza servido con 100grs. de frutas de temporada.



\$110.00

Tazón de frutos rojos

160grs. de yogurt griego, servido con 100grs. de frutos rojos (frambuesas, fresas, zarzamoras y blueberry).



\$130.00

Platón de frutas

Mezcla de frutas de temporada para compartir 730grs.

\$245.00

NUEVO

Jar de tapioca y frutos rojos

150grs. de tapioca preparada con 100grs. de mezcla de frutos rojos (frambuesa, zarzamora y blueberry).



\$110.00

NUEVO

Jar de tapioca y manzana caramelizada

100grs. de tapioca preparada con 120grs. de manzana caramelizada con canela, dulce de leche y muesli hecho en casa.



\$85.00

NUEVO

Jar de avena y chia

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

Hojuelas de avena servidas con leche light, mezclado con 100grs. de frutos rojos (frambuesa, fresa, blueberry y zarzamora con almendras tostadas y chía).
1.78 raciones de carbohidratos.



\$95.00

DE LA GRANJA HUEVOS Y OMELETTES

Todos los platillos de esta sección están preparados con 2 piezas.



Huevos al gusto

Acompañados de frijoles refritos y pequeña guarnición de chilaquiles rojos o verdes.



Huevos fritos o revueltos

\$95.00

Huevos a la mexicana

\$95.00

Huevos con chorizo 50grs.

\$130.00

Huevos con jamón 60grs.

\$130.00

Huevos con tocino 30grs.

\$130.00

Huevos rancheros

Sobre tortilla pochada bañados en salsa a elección acompañados de frijoles refritos con queso.



\$105.00

NUEVO

Huevos rotos

Fritos sobre papas trufadas, acompañados de 50grs. de jamón serrano.



\$190.00

ALÉRGENOS



Lácteos



Frutos secos



Huevo



Chiles



Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes




Platillo light

NUEVO

Huevos benedictinos Orangerie

Huevos poché sobre muffin inglés gratinado, servidos con 30grs. de jamón serrano y 35grs. de tocino bañados con salsa cremosa de queso ahumado y ensalada de espinacas.

  \$245.00

Huevos benedictinos

Huevos poché sobre muffin inglés, servidos con jamón York o salmón curado en casa, bañados con salsa holandesa y acompañados de ensalada de espinacas.

Con salmón 30grs.

Con jamón 60grs.



 \$195.00

\$195.00

Huevos en salsa de chicharrón

Servidos sobre tortilla pochada, bañados con salsa roja con chicharrón de carne, acompañados de frijoles refritos con queso y aguacate.



\$185.00

Omelette de vegetales

Relleno de 75grs. de vegetales a la parrilla (champiñón, espinaca, nopal, pimientos, calabaza y queso panela), servido con chilaquiles verdes o rojos.



\$145.00

Omelette York

Relleno con 125grs. de jamón York y queso, acompañado de vegetales asados a la mantequilla.



\$185.00

Omelette de salmón

Relleno de 60grs. de salmón a la plancha con queso crema o queso de cabra, servido con espinacas y salsa bechamel.



\$195.00

NUEVO

Omelette de la milpa

Relleno de espinacas, requesón y tocino, servido sobre una base de salsa de flor de calabaza y elote.



\$230.00

NUEVO

Omelette Ibérico

Relleno de 60grs. de jamón serrano y quesos, bañado con salsa cremosa de tomate, servido con espárragos, papas cambray y jitomate rostizado.



\$230.00

NUEVO

Omelette del norte

Gratinado, relleno de 130grs. de machaca guisada en cama de frijol refrito con guarnición de chilaquiles con salsa martajada.



\$195.00

RINCÓN MEXICANO

Molletes (4 medias piezas de bolillo pequeño)

Naturales

Con chorizo 80grs.

Con tocino 60grs.

Con jamón 80grs.

Con chilaquiles: salsa roja, verde o martajada 140grs.

Con chilaquiles: salsa suiza, mole, entomatada o salsa de chicharrón 140grs.



\$85.00

\$130.00

\$130.00

\$130.00

\$130.00



\$130.00



\$150.00

NUEVO

ALÉRGENOS



Gluten



Lácteos



Pescado



Chiles



Frutos Secos

RINCÓN MEXICANO

NUEVO

Chilaquiles sencillos

Acompañados de frijoles refritos, cebolla, cilantro, crema y queso.
Salsa a elección: Verde, roja o martajada.



\$145.00

Chilaquiles sencillos

Salsa a elección: suiza, mole, entomatada o salsa de chicharrón.



\$165.00

CHILAQUILES CON PROTEÍNA

Con salsa verde, roja o martajada.

Con huevo 2 pzas.

Con pollo 80grs.

Con arrachera 80grs.

NUEVO

Con barbacoa 150grs.

Con cecina 40grs.



\$175.00

\$190.00

\$225.00

\$215.00

\$240.00

Con salsa suiza, mole, entomatada o de chicharrón.

Con huevo 2 pzas.

Con pollo 80grs.

Con arrachera 80grs.

NUEVO

Con barbacoa 150grs.

Con cecina 40grs.



\$195.00

\$210.00

\$245.00

\$235.00

\$260.00

Nopal panela

Láminas de queso panela 120grs. y nopal, asados a la plancha sobre espejo de salsa roja de jitomate, acompañado de aguacate y poro crujiente.



\$130.00

Volcán de pollo

NUEVO

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes

2 piezas de tortilla tostadas en comal sin grasa con pollo a la plancha 300 grs., acompañados con nopales, guacamole y queso fresco.

Contiene 2 raciones de carbohidratos.



\$255.00

Crepa York

Rellena de 100grs. de jamón York y queso bañada con salsa cremosa de chipotle ligeramente picante.



\$165.00

Enchiladas suizas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de pechuga de pollo bañadas en la tradicional salsa cremosa de chile poblano.



\$165.00

Enfrijoladas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de huevo a la mexicana bañadas con salsa de frijol negro, gratinadas y espolvoreadas con 20grs. de chorizo.



\$130.00

Enmoladas

3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de pechuga de pollo bañadas con mole artesanal de la casa.



\$165.00

NUEVO

Enchiladas vegetarianas



3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de tinga de zanahoria, bañadas en salsa entomatada, servidas con queso fresco, crema y aguacate.















\$130.00

ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Frutos secos  Ajonjolí  Chiles  Vegetariano  Cacahuete

 Especialmente diseñado para personas que viven con diabetes  Platillo light

RINCÓN MEXICANO

NUEVO	Enchiladas del norte 3 piezas de tortilla de maíz pochadas, rellenas de 90grs. de machaca guisada, bañadas con salsa roja martajada, servidas con aguacate, crema y queso fresco.		\$185.00
NUEVO	Gorditas de rancho 2 piezas de gorditas de masa quebrada rellenas de 80grs. de chicharrón de carne guisado con salsa, sobre cama de frijol, servidas con queso fresco, crema, cebolla, cilantro y aguacate.		\$155.00
	Enjococadas 2 piezas de gorditas de masa quebrada rellenas de 80grs. de pollo adobado, sobre jocoque natural, acompañadas de aguacate y un toque de salsa macha.		\$155.00
	Huevos a caballo 2 piezas de huevo al gusto (fritos o revueltos naturales) servidos con 150grs. de arrachera a la plancha, acompañados de frijoles, nopal asado y guacamole.		\$225.00
NUEVO	Barbacoa roja de brisket ahumado Cocción larga, 300grs. de barbacoa, servida con salsa verde y dos quesadillas de comal.		\$255.00
	Croque monsieur Emparedado de pan brioche horneado en casa, relleno de 50grs. de jamón York y queso, bañado en salsa bechamel gratinado al momento con guarnición de espárragos y tomate.		\$245.00
	Croque madame Emparedado de pan brioche horneado en casa relleno de 50grs. de jamón York y queso, bañado en salsa bechamel gratinado al momento, acompañado de dos huevos fritos con guarnición de espárragos y tomate.		\$245.00
	Burrito de machaca Tortilla de harina con base de frijol negro, 160grs. de machaca guisada con queso, acompañado de papas a la francesa y salsa xnipec.		\$255.00
	Volcán de machaca Tortilla de maíz bien doradita con costra de queso rellena de 130grs. de machaca guisada con salsa martajada, servido sobre frijoles refritos y bañado con salsa roja quebrada, acompañado de aguacate y cebolla morada curtida.		\$245.00
	TOSTAS		
	Tosta de jamón serrano Armada sobre pan brioche horneado en casa con base de guacamole preparado al momento, dos piezas de huevo pochado, 60grs. de jamón serrano y espinaca fresca servida con guarnición de espárragos a la plancha.		\$255.00
	Tosta de salmón Armada sobre pan brioche horneado en casa con base de guacamole preparado al momento, dos piezas de huevo pochado, 70grs. de salmón a la plancha y espinaca fresca servida con guarnición de espárragos.		\$235.00
NUEVO	Tosta de aguacate Armada sobre pan brioche horneado en casa con 60grs. de queso de cabra, dos piezas de huevo pochado, espárragos asados y tomates cherry rostizados sobre base de aguacate.		\$245.00

ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Frutos secos  Ajonjolí  Chiles  Pescado

INFANTIL

Huevo al gusto 1 pieza.

Acompañado de frijoles con queso y una quesadilla de tortilla de maíz. Natural, con jamón o con tocino.

 \$85.00

Chilaquiles en salsa cremosa de tomate

Acompañados de frijoles con queso.

 \$95.00

DE NUESTRO HORNO

Disfrútalos aquí o pídelos para llevar

Concha de vainilla o chocolate 70grs.

 Precio por pieza

Muffin integral 100grs.

\$30.00

Muffin de elote 100grs.

\$30.00

Muffin de romero 100grs.

 \$40.00

Bísquet de arándanos 150grs.

\$35.00

Croissant de almendras 120grs.

\$35.00

Croissant de avellanas 120grs.

 \$45.00

Croissant relleno de queso crema 120grs.

 \$45.00

Pain au chocolat 120grs.

\$45.00

Pain au fromage 120grs.

\$50.00


Roll de nuez 120grs.

\$45.00

Roll de manzana 120grs.


 \$60.00

Roll de nutella y plátano 120grs.

 \$60.00

Concha waffleada

70grs. con 55grs. de frutos rojos.

 \$60.00

Extra de nata 30grs.

\$60.00


\$25.00

NUEVO


Concha gourmet de vainilla o chocolate 70grs.

\$35.00

Roll de coco y nuez 120grs. (contiene piña)

 \$70.00

Roll de guayaba y queso 120grs.

 \$85.00

Roll Lafayette 120 grs.

Cacahuete con caramelo

 \$65.00

Lemon pie

\$65.00


Maple con tocino

\$65.00

Frambuesa

\$65.00

Chocolate blanco con pistache

 \$70.00

Extra de glaseado 30grs.

Cacahuete con caramelo

 \$20.00

Lemon pie

\$20.00


Maple con tocino

\$20.00

Frambuesa

\$20.00

Chocolate blanco con pistache

 \$25.00

ALÉRGENOS

 Lácteos  Huevo  Frutos secos  Libre de Gluten

A ELEGIR

Hot cakes naturales
3 piezas.

Pan Francés
1 pieza.
Elaborado con nuestro pan danés hecho en horno de piedra con la receta del chef.

Waffle natural
1 pieza.

\$80.00

+ TOPPINGS

Frutos rojos 40grs.	\$35.00
Plátano 40grs.	\$10.00
Fresas 80grs.	\$35.00
Chocolate chips 10grs.	\$10.00
Manzana caramelizada 55grs.	\$20.00
Tocino 4 tiras 35grs.	\$35.00
Nueces 10grs.	\$10.00
Almendras fileteadas 10grs.	\$10.00
Avellanas 10grs.	\$10.00
Arándanos 10grs.	\$10.00
Chocolate Turín (conejito) 1 pza.	\$35.00
Chocolate Kinder 2 pzas.	\$35.00

+ JARABES & CONFITURAS

Miel maple 40ml.	\$10.00
Miel de abeja 50grs.	\$15.00
Confitura de fresa hecha en casa 30grs.	\$10.00
Salsa de dulce de leche 45ml.	\$25.00
Chocolate liquido 40ml.	\$10.00
Crema chantilly 25grs.	\$30.00
Nutella 50grs.	\$25.00
Mezcla de 3 leches 40ml.	\$10.00
Confitura de zanahoria y coco 50grs.	\$25.00
Helados artesanales 1 bola 40grs.	\$20.00
Sabor: fresas con crema, coco, café, chocolate de metate, mazapán.	

Elige todos los toppings que desees, personalízalo a tu gusto.

PRODUCTOS EXTRAS

Extra de chilaquiles rojos, verdes o martajada 140grs.	\$60.00
Extra de chilaquiles salsa suiza, mole entomatada o de chicharrón 140grs.	\$80.00
Extra de frijol 80grs.	\$20.00
Extra de frijol de la olla 40grs.	\$20.00
Extra de pan tostado 1 pza.	\$15.00
Extra de quesadilla sencilla 1 pza.	\$25.00
Extra de huevo 1 pza.	\$20.00
Extra de chorizo 80grs.	\$40.00
Extra de arrachera 80grs.	\$80.00
Extra de machaca guisada 60grs.	\$80.00
Extra de jamón serrano 60grs.	\$90.00
Extra de cecina 60grs.	\$95.00
Extra de pechuga de pollo desmenuzado 80grs.	\$70.00
Extra de pollo fajeado 80grs.	\$70.00
Extra de pollo adobado 80grs.	\$70.00
Extra de salmón gravlax 60grs.	\$85.00

Extra de salmón fresco 80grs.	\$85.00
Extra de jamón york 60grs.	\$30.00
Extra de enchilada suiza 1 pieza.	\$45.00
Extra de enfrijolada 1 pieza.	\$35.00
Extra de enjococada 1 pieza.	\$85.00
Extra de enmolada 1 pieza.	\$45.00
Extra de aguacate 60grs.	\$30.00
Extra de champiñón 30grs.	\$20.00
Extra de jitomate 1 pza.	\$25.00
Extra de nopal cocido 1 pieza.	\$20.00
Extra de salsa de chicharrón 100ml.	\$80.00
Extra de crema entera 40ml.	\$10.00
Extra de jocoque 40ml.	\$25.00
Extra de queso fresco ranchero 40grs.	\$25.00
Extra de queso parmesano 40grs.	\$35.00
Extra de queso de cabra 40grs.	\$35.00
Extra de queso cottage 40grs.	\$20.00
Extra de queso panela 40grs.	\$35.00
Extra de yogurt 40ml.	\$20.00








BEBIDAS
MENÚ



JUGOS NATURALES 330ML.

Naranja	\$50.00
Zanahoria	\$50.00
Toronja	\$50.00
Fresa	\$60.00
Mango	\$65.00
Jugo verde	\$65.00
Naranja, espinaca, manzana verde y apio.	
Mimosa 180ml.	\$130.00
Vino blanco espumoso y jugo de naranja.	

BEBIDAS

Vaso de leche 330ml. Entera, deslactosada o light.	 \$30.00
Vaso de leche de almendras o soya 330ml.	 \$40.00
Chocolate artesanal 330ml.	 \$65.00
Chocolate frío 45ml.	 \$65.00
Malteada 540ml. Fresa, vainilla o chocolate.	 \$90.00
Agua natural orgánica 355ml.	\$40.00
Agua mineral peñañiel 355ml.	\$45.00
Agua mineral perrier 330ml.	\$65.00
Agua mineral san pellegrino 250ml.	\$60.00
Agua de piedra mineral 650ml.	\$145.00
Refrescos 355ml. Coca cola, coca dieta, coca zero, manzana, sprite, squirt y fanta.	\$45.00



CAFÉ

Café de refill 330ml.	\$55.00
Café americano recién molido 240ml.	\$55.00
Café descafeinado recién molido 240ml.	\$55.00
Café capuchino 300ml.	 \$60.00
Café capuchino vainilla 300ml.	 \$65.00
Café capuchino frappé 540ml.	 \$75.00
Café moka 360ml.	 \$65.00
Café capuchino moka 300ml.	 \$70.00
Café espresso 30ml.	\$50.00
Café espresso doble 60ml.	\$75.00
Café europeo 165ml.	\$85.00
Café latte 330ml.	 \$60.00
Café latte descafeinado 330ml.	 \$60.00
Café latte frío 540ml.	 \$65.00
Café irlandés 420ml.	 \$135.00
Taro latte 330ml.	 \$85.00
Taro frappé 540ml.	 \$90.00
Té matcha 330ml.	 \$80.00
Té matcha frappé 540ml.	 \$85.00
Té chai 330ml.	 \$75.00
Original, vainilla o manzana - canela.	
Té chai frappé 540ml.	 \$85.00
Original, vainilla o manzana - canela.	
Tizana caliente o fría 330ml.	\$85.00
Frutos rojos, fresa-kiwi, fruta caribeña.	
Variedad de té 330ml.	\$40.00
Limón, hierbabuena, manzanilla, negro, verde, menta y frutos rojos.	
Extra de leche de almendras o soya 60ml.	 \$10.00

- Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de tener un tema de alergia con algún ingrediente, favor de comentarlo al personal para descartar que alguno de su elección lo contenga.
- Debido a que manejamos productos frescos o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles.
- Los precios de los platillos incluyen IVA y son precios en moneda nacional.
- Los precios de esta carta no incluyen el servicio.
- Los platillos son elaborados artesanalmente con ingredientes naturales, locales y mínimamente procesados, los cuales cumplen con la clasificación NOVA de alimentos, por lo que en cada bocado, podrás saborear la frescura de los ingredientes naturales y la dedicación con la que se prepara cada platillo.
- Información sobre alimentos y salud revisado y validado por Nutrición Clínica CÉD PROF: 12289432 y 9591808. (Febrero 2024)



@orangerieOficial

