

PADELA

⇒ COCINA REGIONAL ⇐

Desayunos

PAQUETE MIKASA

Fruta fresca, café americano o agua de sabor, pan tostado y huevos al gusto (a la mexicana, estrellados, revueltos, con jamón, tocino, naturales, omelette).

\$250

HUEVOS MOTULEÑOS

Tortillas crujientes con frijoles refritos y huevos estrellados, acompañados de concassé de tomate, chícharos, jamón de pavo, queso fresco y plátano frito.

\$220

OMELETTE MIKASA

Omelette de claras relleno de hierbas, plátano frito y queso edam, servido sobre puré de frijol negro, con chaya frita, aguacate y chile xcatic tatemado.

\$210

OMELETTE VALLADOLID

Relleno de longaniza de Valladolid con chaya, pimienta y queso feta, servido sobre puré de frijol negro, con aguacate, tomate cherry y perejil.

\$210

CHILAQUILES ROJOS

Totopos fritos en salsa de jitomate y chile chawaik, servidos solos, con pollo o huevo, con crema, queso fresco, cebolla y cilantro.

\$195

CHILAQUILES BLANCOS

Totopos fritos en salsa bechamel con chile tatemado y granos de elote dulce, servidos con pollo o huevo, cebolla morada encurtida, queso fresco y cilantro.

\$195

PADELA

➤ COCINA REGIONAL ⇐

Desayunos

TACOS DORADOS

Tortillas fritas rellenas de pollo, servidas sobre puré de frijol negro, con lechuga, cebolla morada y aguacate.

\$190

BURRITO

Tortilla de harina rellena de longaniza de Valladolid, huevo revuelto, lechuga y jitomate, servida sobre puré de frijol negro y concassé de tomate.

\$195

NUESTROS ESPECIALES DULCES

FRUITY PANCAKES

Acompañados de fruta fresca, chispas de chocolate y bañados con caramelo artesanal.

\$190

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Acompañada de yogurt y granola.

\$175

FRENCH TOAST TIRAMISÚ

Pan francés con mezcla de yogurt griego y queso crema, acompañados de caramelo artesanal, cocoa y frutas.

\$190