

TODOS LOS DESAYUNOS

Incluyen: café o té, fruta con yogurt y granola.

CHILAQUILES DE OLLA

\$135

Tiras de tortilla de maíz bañadas en mole rojo casero acompañados de pollo o huevo con crema, queso fresco y jardín de vegetales.

TAMAL MAYA

\$140

Tamal de frijol negro relleno de requesón envuelto en hoja de plátano bañado en salsa cremosa de habanero, coronado con pollo al pibil y escudido de cebolla.

TORTILLA IBERICA

\$135

Tortilla de huevo con papa y chorizo maduro acompañado de aceitunas - cherry's marinados en chimichurri casero y mitades de pan con ajo .

BRUNCH CARMESÍ

\$135

Dos toasts de pan de betabel y semilla de girasol untados con hummus de pimienta, mayonesa de naranja servidos con omelette y ensaladilla de hojas verdes.

CREPAS NEGRAS

\$130

Triángulos de crepas rellenas de guisado de hortalizas (flor de calabaza, poblano, elote y calabaza) bañados en salsa de huitlacoche.

HUEVOS TURCOS

\$125

Huevos estrellados con una base de salsa de yogurt griego con un toque de salsa de mantequilla y pimientos acompañado de pan árabe.

PANCAKE SELVA NEGRA

\$125

Esponjosos de chocolate amargo con jalea de frutos rojos y un ligero toque de vino tinto adornado con espuma de cassis.

COMPLEMENTOS

AGREGA A TU DESAYUNO

CANASTA DE BISQUET'S

\$ 45

4 mitades de bisquets calentitos acompañado de mermelada hecha en casa y mantequilla.

PANQUE DE BANANA

\$ 65

4 rebanadas calentitas de panque casero de plátano con nuez y miel de abeja.

MIMOSA POMAR

\$ 55

Bebida de Sidra ambar con naranjada mineral.

JUGO FRESCO (180 ml)

\$ 20

Preparado al momento 100% natural.

CHOCOLATE CALIENTE

\$ 30

Taza de chocolate caliente.

BOWL DE FRUTA

\$ 30

Agranda tu porción de fruta incluida.

MOKACCINO

\$ 50

Con bombon quemado

LIMONADA

\$ 30

LIMONADA - FRESA

\$ 35

NARANJADA

\$ 30

LO FRIO

Limónada (360 ml)	\$ 30
Limónada - fresa (360 ml)	\$ 35
Naranjada (360 ml)	\$ 30
Coca regular (360 ml)	\$ 30
Coca zero (360 ml)	\$ 30
Agua mineral (360 ml)	\$ 30
Botella agua (360 ml)	\$ 25
Té frío (del día) (360 ml)	\$ 25
Jarra té frío (del día) (360 ml)	\$ 75
Cerveza (360 ml)	\$ 45
Michelada (360 ml)	\$ 50
Cerveza con clamato (360 ml)	\$ 55
HidroMiel (360 ml)	\$ 60
Flotante (helado de vainilla con Dr Pepper)	\$ 65
Affogato (helado de vainilla, café expreso y chocolate)	\$ 65

LO CALIENTE

Café americano	\$ 35
Café premium	\$ 40
Café prensa francesa (jarra para 3 tazas)	\$ 65
Café expreso	\$ 35
Capuchino	\$ 45
Té (del día)	\$ 25
Té Chai	\$ 45
Mokaccino (con bombón quemado)	\$ 50
Chocolate	\$ 30

LO DULCE

CHESSECAKE	\$ 80
Caseo cheesecake de chocolate con naranja acompañado de helado aromático de lavanda y espuma de cassis.	
CRIJIENTE DE JOCOQUE	\$ 80
Base de pasta philo enmielado en almíbar de cardamomo, relleno de bavaresa de jocoque con salsa y crocante de guayaba.	

PARA EMPEZAR

MUSAKA	\$120
Consiste en delicadas capas de berenjena asada, carne picada condimentada cubierta en salsa bechamel dorada.	
ALMEJA ROCKEFELLER (6 pzas)	\$130
Almeja chocolata horneada y rellena de espinacas, mantequilla, hierbas, para realzar el sabor nuestro toque distintivo de reducción de sidra de manzana. ☺	
ÉCLAT DE CABRA (5 porciones)	\$120
Rodajas fritas de queso de cabra especiado, hummus de pimiento rojo asado y mix de hojas verdes.	
PINCHO DE ATÚN (5 porciones)	\$150
Filete de atún empanado con pankó y sazonado con zaatar, salsa de jamaica sobre tzatziki y fideo frito de arroz.	
AROS DE CALAMAR	\$130
Anillos de calamar rebozado con coco tostado, acompañados de salsa cremosa de limón y salsa de ostras.	
CROQUETAS DE BACALAO (3 pzas)	\$140
Crujientes bombas de arroz rellenas de bacalao a la viscaína, dorados a la perfección con mayonesa de siracha. ☺	
TARTAR DE SALMÓN	\$170
Salmón fresco finamente picado, aliñado con cítricos, aceite de oliva, aguacate y notas herbales. *Salmón crudo	
PLATO DE CUCHARA	
CALDO GALLEGO	\$ 65
Sopa tradicional de Galicia estilo la Finca; con alubias y chorizo cocido lentamente para un sabor intenso y reconfortante.	
SOPA DE CEBOLLA	\$ 65
Cebolla caramelizada en caldo aromático, realizada con un toque afrutado de sidra rosada.	
CORAZONES ASADOS	\$ 75
Corazón de lechuga grillada con sabor ahumado, granada, naranja, palanqueta, reducción de jamaica y aderezo de yogur menta.	

SIDRA

Representativa sidra de Finca del Pomar elaborada por Bodegas de Exquiltlán.

*Reserva especial

Botellin Ambar (330 ml)	\$ 60
Botellin Rosada (330 ml)	\$ 65

CLERICOT

Esta es nuestra versión del clericot, preparado con sidra.

JARRA (1 Lt) \$180

- Clásico con vino, manzana y melón
- Licor de coco con fresa y kiwi
- Cítricos con licor de jengibre
- Frutos rojos

COCTELES CON SIDRA ☺ (250 - 300 ml)

POM POME	jengibre - granada - brandy - sidra	\$ 75
LLENYA (ahumado)	fernet - café - zumo limón - sidra	\$ 75
CIDER FRAPPE	limón - hierba buena - menta - sidra	\$ 70
LAVANDA SOUR	limonada - lavanda - sidra	\$ 70
POMARCAFÉ	cafe expreso - naranja- bourbon - sidra	\$ 75
SPARK BREW	cerveza oscura - rosa - anis - sidra	\$ 75
SIDRABEYA	sandía - albahaca - sidra	\$ 70

DIGESTIVOS (1½ oz)

Anís (campechano)	\$ 60
Crema nuez	\$ 55
Licor 43	\$ 70
Rompope	\$ 45
Sambuca negro	\$ 50
Disaronno	\$ 70
Fernet	\$ 55

VINO

Botella	
Selecciona el que más te agrada de nuestra pequeña cava	\$220
Puedes tarer tu botella de vino de mesa / Descorche < It	\$ 120

PRINCIPALES

SALMÓN

\$230

Lomo de salmón a la plancha marinado con miel y mostaza encostrado con frutos del desierto, montado sobre tzatziki (jocoque cremoso especiado y pepino persa). ☺

Proteína ± 220 gr

ATÚN

\$210

Lomo de atún sellado acompañado de sandía caramelizada con toque de almíbar de cardamomo, aguacate y espuma de salsa verde (cilantro, perejil, menta y hierba buena).

Proteína ± 200 gr

MEDALLÓN

\$220

Centro de res encintado con jamón serrano montado sobre arroz cremoso azafrañado, acompañado de camarones salteados con salsa turca de pimentón. ☺

Proteína ± 200 gr

LOMO

\$220

Corte de filete de res a la plancha aderezado con chimichurri rustico, acompañado de ensaladilla fresca de hojas verdes y rodajas de elote americano con mantequilla de chiles. ☺

Proteína ± 210 gr

FILETE

\$230

Medallón de res bañado en salsa estilo chemita acompañado de puré de papa rustico y pera asada con queso gorgonzola y tomillo.

Proteína ± 210 gr

POLLO

\$180

Crujientes tenders de pollo dorados montados sobre cremoso fettuccini a la toscana.

Proteína ± 180 gr

RAVIOLES

\$170

Pasta artesanal rellena de pollo suave y especias, salteada con pesto de tomate deshidratado y queso parmesano añejo.

ESCALOPAS

\$190

Lomo de cerdo condimentado servido con frutos y vegetales glaseados (manzana, ejote francés, repollo de brúcelas) espolvoreados con nuez de la india.

Proteína ± 200 gr

Nuestros platillos son elaborados al momento por lo que en ocasiones pueden demorar un poco, especialmente los marcados ☺