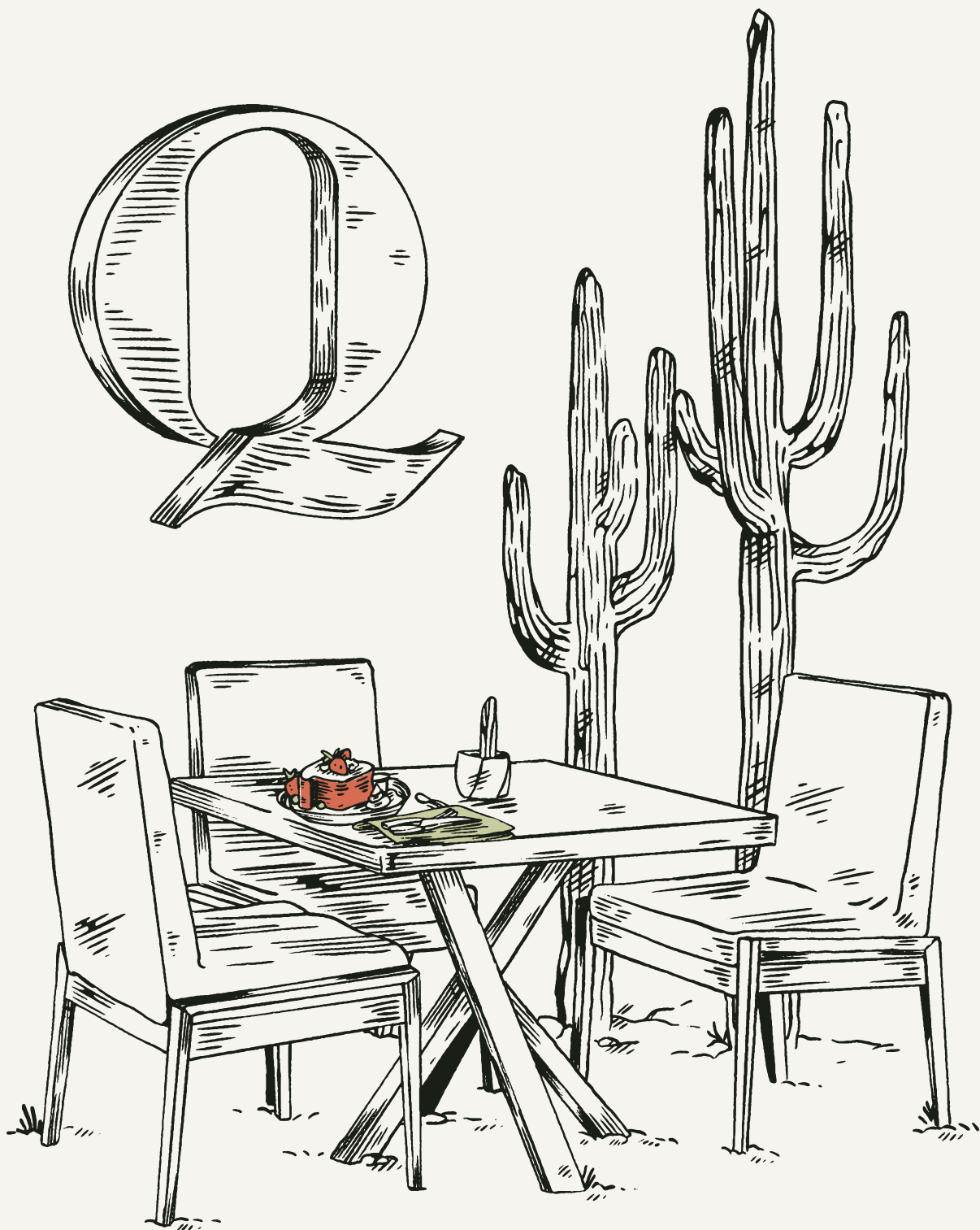


CARTA DE DESAYUNO

Quiriego

COCINA RÚSTICA



Hermosillo, Sonora

DESAYUNO

LA COMIDA MÁS
Importante

FRUTA

SIMPLEMENTE ESENCIAL

FRUTA DE TEMPORADA \$140

Yogurt, granola & miel de abeja (300 g).

TOAST & SÁNDWICHES

ACOMPAÑADO DE ENSALADA
DE LA CASA (35 G)

SALMÓN TOAST \$225 ★

Pan sourdough con guacamole, salmón ahumado
hecho en casa con chiltepín (1 pieza).

AVOCADO TOAST \$220

Pan sourdough con guacamole y huevos pochados
con chiltepín (1 pieza).

CHAMPIÑÓN TOAST \$220

Pan sourdough con queso ricotta y
champiñones al ajillo. (1 pza)

SÁNDWICH DE HUEVO \$220

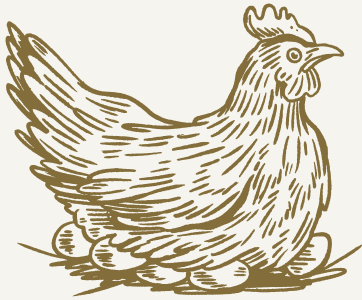
Huevo en torta con costra de queso
& aguacate, acompañado de papas.

CLUB SÁNDWICH \$220 ★

Pan de barra con semillas, jamón, queso
muenster, lechuga, tomate, aguacate,
cebolla morada & aderezo de chile colorado.



AL GUSTO



**ESTRELLADOS (2 PIEZAS)
REVUELTOS / OMELETTE (CON QUESO)**

\$215

GUARNICIONES DE 100g.

JAMÓN

TOCINO

CHILORIO

CHORIZO

MACHACA CON VERDURA

VEGETALES

PAPAS CON CHORIZO

Acompañado de rebanada de pan sourdough,
tortilla de maíz o tortilla de harina
Pregunta por nuestras Maytecitas.



Favoritos del Chef



Platillo vegetariano



Platillo picante

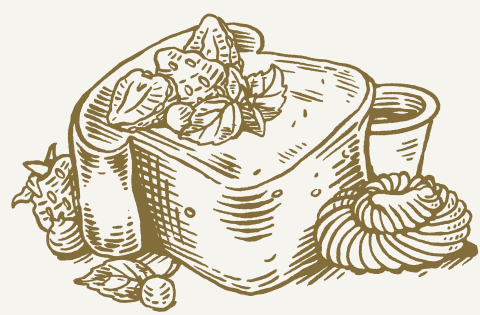
*En caso de alergias, consulte con el personal

*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

DESAYUNO

DE LA CASA
LOS FAVORITOS

Cuando menos lo esperas, los recuerdos comienzan a llegar...



PAN FRANCÉS \$220 ★

Pan brioche de barra, glaseado de queso crema & miel de maple (1 pieza).

PANCAKES QUIRIEGO \$215

Receta de la casa acompañada de frutas tropicales y miel de maple (220 g).
3 piezas.

CAZUELA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE O ROJA \$220

Chicharrones de piel de cerdo en salsa verde o roja acompañados de verdura y tortillas de maíz. (190 g)

ELOTE CHILORIO \$215 ★

Pastel de elote, chilorio, crema de chile verde tatemado, gratinado de queso, acompañado de frijoles (200 g).

HUEVOS VAQUEROS \$240

Huevos estrellados , arrachera (100 g), papa hash brown, frijoles charros, guisado de tomate cherry y champiñones.
(Estrellados 2 piezas)

HUEVOS QUIRIEGO \$235 ★

Salsa de tomate martajada con tocino, huevos al gusto & papas cambray confitadas.
(Estrellados 2 piezas)

ORDEN DE BIRRIA \$340 ★

Birria tatemada de res en caldo, acompañada de requesón & asiento (300 g).

QUESABIRRIA \$235 ★

Tortilla de maíz o harina, costra de queso & birria tatemada (200g).

CABEZA A LA MALLA \$360 ★

Cabeza hecha a la malla, acompañada de repollo, cilantro & tortillas recién hechas (300 g).

SOPES QUIRIEGO \$210

Costilla adobada, salsa tatemada y frijoles refritos (290 g).
(3 piezas).

LORENZAS RANCHERAS \$225

Tostadas, frijoles refritos, queso gratinado, huevos estrellados, salsa ranchera & machaca tostada.
(Estrellados 2 piezas)

EL SONORENSE \$250

Huevos estrellados (2 pza) machaca con verdura, guisado de papas con chile verde y frijoles.

HUEVOS BENEDICTINOS \$255

Pan brioche, jamón, huevos pochados bañados en salsa holandesa con chiltepín y chicharrón de tocino.

HUEVOS DIVORCIADOS \$250

Tortilla de maíz, frijoles refritos, jamón, huevos estrellados (2 pza), salsa verde, salsa roja, decorados con Salsa Bandera.



★ Favoritos del Chef 🌿 Platillo vegetariano 🌶️ Platillo picante

*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

DESAYUNO

CHILAQUILES/ENCHILADAS/QUESADILLAS FRITAS

QUESO GRATINADO, CREMA, CILANTRO & CEBOLLA MORADA

SALSA: ROJA - VERDE - PICOSA DE CHILES SECOS -
CREMOSA DE CHILE VERDE

CHILAQUILES 250 g. ENCHILADAS 4 PIEZAS. QUESADILLAS 2 PIEZAS.

| | | | |
|-------------------|-------|------------------|-------|
| SIMPLES | \$180 | CHILORIO 100 g. | \$215 |
| HUEVOS (2 PIEZAS) | \$210 | BIRRIA 100 g. | \$285 |
| CHORIZO 100 g. | \$210 | LENGUA 100 g. | \$310 |
| POLLO 100 g. | \$215 | ARRACHERA 100 g. | \$285 |

MOLLETES

PAN MARRAQUETA DE LA CASA, FRIJOL & QUESO,
ACOMPAÑADOS DE ENSALADA O PAPAS (2 PIEZAS)

| | |
|------------------|-------|
| SIMPLES | \$180 |
| HUEVOS 100 G. | \$210 |
| CHORIZO 100G. | \$210 |
| POLLO 100G. | \$215 |
| CHILORIO 100 G. | \$215 |
| BIRRIA 100 G. | \$285 |
| LENGUA 100G. | \$310 |
| ARRACHERA 100 g. | \$285 |



TENEMOS EL COMPROMISO CON LOS SONORENSES
DE LLEVAR NUESTRA COCINA AL MÁXIMO NIVEL CON
INGREDIENTES FRESCOS Y DE CALIDAD.

★ Favoritos del Chef 🌿 Platillo vegetariano 🌶️ Platillo picante

*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

BEBIDAS

CAFÉS & TÉS

CAFÉ DE ESPECIALIDAD
CHIAPAS

| | | |
|---|---------|-------|
| AMERICANO | 350 ml. | \$58 |
| ESPRESSO DOBLE | 120 ml. | \$78 |
| ESPRESSO | 60 ml. | \$58 |
| LATTE | 420 ml. | \$75 |
| CAPUCCINO | 280 ml. | \$75 |
| CAPUCCINO BAILEYS | 280 ml. | \$160 |
| MOKA (ESPRESSO Y MIX CACAO ARTESANAL) | 420 ml. | \$105 |
| DIRTY CHAI (CHAI CON ESPRESSO) | 420 ml. | \$105 |
| CHAI | 420 ml. | \$75 |
| MATCHA | 420 ml. | \$75 |
| CHOCOLATE CALIENTE | 420 ml. | \$75 |
| TÉ | 280 ml. | \$58 |
| Negro / Verde / Frutos Rojos / Manzanilla / Hierbabuena | | |

AGREGA SABOR A TU CAFÉ \$20
CAMELO / AVELLANA / CREMA IRLANDESA

MALTEADAS

CON HELADO DE VAINILLA, 320 ml.

MAZAPÁN \$135
Dulce de mazapán

CARAJO MALT \$160
Licor 43 & Café espresso

COOKIES AND CREAM \$125
Galleta de chocolate

SMOOTHIES

EXTRACTOS NATURALES, 320 ml.

BANANA BROWN \$100
Plátano, nutella & leche.

FOREST BERRIES \$125
Mezcla de yogurt natural y berries, vainilla & leche.

JUGOS

EXTRACTOS NATURALES, 375 ml.

NARANJA \$75
Orgánico certificado

TORONJA \$75
Orgánico certificado

ZANAHORIA \$70

BETABEL \$70

VITAMINA EXTRA C \$80
Naranja, guayaba, jengibre & miel.

POPEYE \$80
Naranja, piña, espinaca & apio.

EXTRACTO DE JENGIBRE (SHOT)
45 ml. \$45

PASSION STRAW \$90
Maracuyá con fresa

*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

Quiriego

COCINA RÚSTICA