

CARTA DE DESAYUNO

Quiriego

COCINA RÚSTICA



Hermosillo, Sonora

DESAYUNO
LA COMIDA MÁS
Importante

FRUTH
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

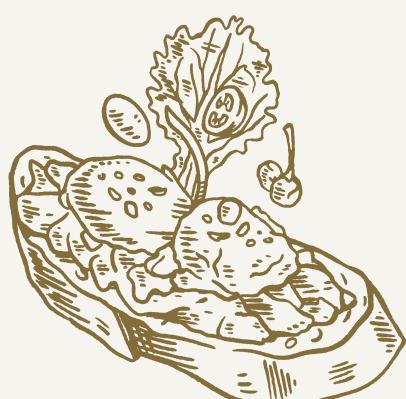
Pan sourdough con queso ricotta y champiñones al ajillo. (1 pza)

SÁNDWICH DE HUEVO \$220

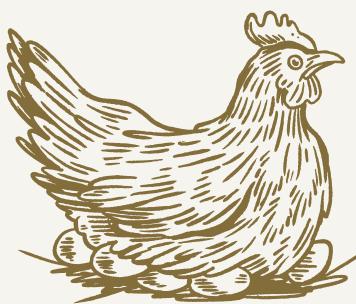
Huevo en torta con costra de queso & aguacate, acompañado de papas.

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 100 G.

JAMÓN

TOCINO

CHILORIO

CHORIZO

MACHACA CON VERDURA

VEGETALES

PAPAS CON CHORIZO

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

★ Favoritos del Chef

Platillo vegetariano

Platillo picante

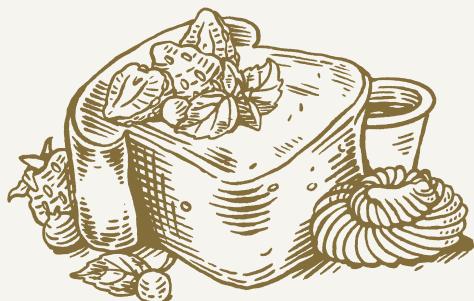
*En caso de alergias, consulte con el personal
*Los alimentos crudos se consumen bajo su propio riesgo

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

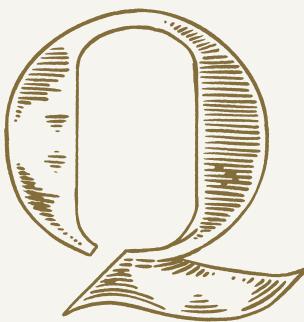
CHILAQUILES 250 g. ENCHILADAS 4 PIEZAS. QUESADILLAS 2 PIEZAS.

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

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

CARAMELO / 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 yogur 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