



ROBLEZA

@roblezacocina

TABLA DE MERMELADAS

Mini Waffles, pan artesanal, dos tipos de mermeladas hechas en casa, mantequilla, fruta y crema de cacahuete natural. \$250

TABLA DE QUESOS

Quesos de la región, mermelada casera, aceitunas, pan artesanal, carnes frías, ate, fruta y aceite de olivo. \$600

★ HUEVOS BENEDICTOS

Pan artesanal con borrego tatemado, huevos pochados, bañados en emulsión de mantequilla avellanada y acompañados de vegetales salteados. \$380

ENSALADA DE FRUTAS

Fruta de temporada, yogurt hecho en casa con frutos rojos, granola casera y miel del valle. \$200

★ MACHACA ROBLEZA

Clásica machaca de lomo de res sonorense con papa, tomate y chile californiano acompañada de frijoles y queso regional a la plancha y tortillas de harina. \$380

PAN FRANCÉS (*Plátano y dulce de leche*)

Pan Brioche casero, plátano, dulce de leche con un toque de sal, crema de plátano flameado y cacao en polvo. \$240

HOT CAKES (3)

Hot cakes esponjosos con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, crema de mascarpone con limón amarillo y miel de maple. \$260

TOSTA DE AGUACATE

Rebanada de pan hogaza, guacamole, tomate, queso fresco gratinado, espinacas, aceite de oliva con cítricos y verduras salteadas. Huevo a elegir: *Pochado, revuelto o estrellado*. \$240

.



ROBLEZA

@roblezacocina



HUEVOS VAQUEROS

Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz ligeramente frita, bañados en salsa verde y roja, machaca sonoreNSE, aguacate, queso fresco y un toque de cilantro. Acompañados de frijoles negros. \$280

OMELETTE DEL DIA

Relleno de queso mozzarella, bañado en crema poblana acompañado de pan casero y ensalada. \$270

OMELETTE DE CHERRYS

Relleno de queso mozzarella, tomates cherry, salsa chimichurri acompañado de pan casero y ensalada. \$270

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Relleno de queso mozzarella, champiñones y espinacas salteadas, bañado en crema de champiñones y acompañado de ensalada y pan casero. \$270

OMELETTE DE BORREGO A LA MEXICANA

Relleno de queso mozzarella, borrego ahumado, chile california, cebolla y tomate. Bañado en salsa roja y acompañado de ensalada verde con vinagreta. \$380

CHILAQUIL ROJO

Chilaquiles en salsa roja con cama de frijol, crema, cebolla blanca, cilantro, queso fresco y huevo estrellado. \$250

CHILAQUIL VERDE

En salsa verde con cama de frijol, crema, queso fresco, cilantro y cebolla blanca, pepita de calabaza y huevo estrellado. \$250

★ CHILAQUILES DE MOLE DE LA CASA

En salsa de mole acompañados de frijoles refritos, crema, queso fresco, cebolla, cilantro, cremoso de aguacate y huevo estrellado. \$290





ROBLEZA

HAMBURGUESA ROBLEZA

Pan brioche, carne de res molida, salsa de cebolla caramelizada con tocino y whiskey, lechugas mixtas, queso mozzarella gratinado, cebolla y tomate. Acompañada de papas con ketchup

\$ 380

SOPES DE MAIZ AZUL CON FRIJOL NEGRO

chicharron en salsa verde, birria de borrego ó de camarón

\$ 380

BIRRIA DE BORREGO

Borrego ahumado preparado al horno con chile guajillo y chile ancho, acompañado de tortillas de maíz.

\$ 400

QUESABIRRIAS

Quesadilla rellena de birria de borrego a la mexicana. Acompañado de salsa tatemada y caldito. (2 piezas)

\$ 380

EXTRAS:

HUEVO \$30 PAN \$30 FRIJOL \$50 HUEVO POCHADO \$40

AGUACATE \$50 PAPA \$50 CHILES TOREADOS \$60

CHICHARRON EN SALSA VERDE \$80

GUACAMOLE \$200

***AGREGA BORREGO, MACHACA Ó CAMARÓN \$130**

*Gracias
por su visita!*

