

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. \$340

ENSALADA DE FRUTAS

Fruta de temporada, yogurt casero, granola, queso ricotta y miel del valle. \$200

★ MACHACA ROBLEZA

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

PAN FRANCÉS

Brioche artesanal, fruta de temporada, mermelada de frutos rojos, crema montada con maple y ralladura de naranja. \$220

HOT CAKES (3)

Hot cakes esponjosos con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, crema de mascarpone con limón amarillo y miel de maple. \$240

TOSTADA DE AGUACATE

Rebanada de pan brioche casero, guacamole, tomate, queso fresco gratinado, espinacas, alfalfa, aceite de oliva con cítricos y verduras salteadas. Huevo a elegir: *Pochado, revuelto o estrellado.* \$230



ROBLEZA

@roblezacocina

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. \$ 350

CHILAQUIL ROJO

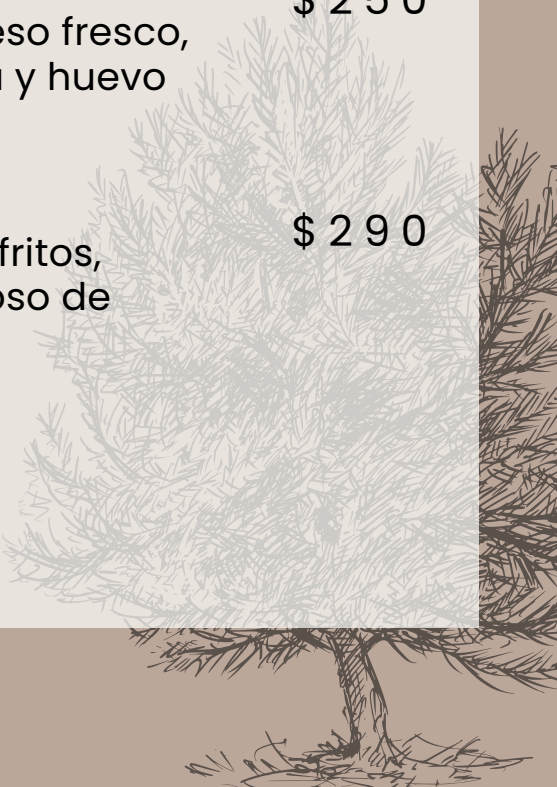
Chilaquiles en salsa roja con cama de frijol, crema,
cebolla blanca, cilantro, queso fresco y huevo
estrellado. \$ 250

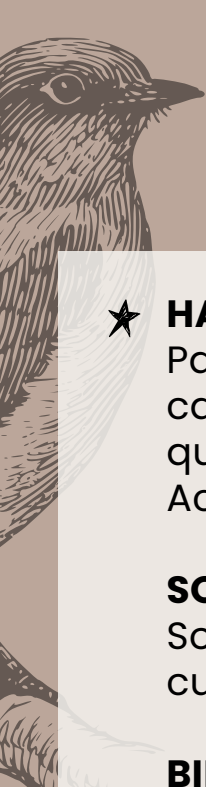
CHILAQUIL VERDE

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

\$ 3 8 0

SOPES DE BIRRIA DE RES

Sopes de maíz rojo, birria de res, frijoles, cebolla morada curtida y cremoso de aguacate. (3 piezas)

\$ 3 0 0

BIRRIA DE BORREGO

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

\$ 3 8 0

QUESABIRRIAS

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

\$ 2 9 0

CEVICHE DE JUREL AL AJÍ

Jurel curtido y bañado en leche de tigre de ají amarillo confitado, pepinos, tomate cherry, cebolla y aguacate.

\$ 2 8 0

TACOS DE CAMARÓN (3)

Tortilla de maíz con queso, camarón salteado en mantequilla de chiles y pimientos.

\$ 2 9 0

★ TACO DE RES (2)

Tortilla de harina con costra de queso, milanesa de res, chicharron de puerco en salsa verde y cremoso de aguacate.

\$ 3 3 0

EXTRAS:

HUEVO \$20 PAN \$20 FRIJOL \$50 HUEVO POCHADO \$30
AGUACATE \$50 PAPA \$50 CHILES TOREADOS \$50
GUACAMOLE \$200

*AGREGA BORREGO, MACHACA Ó CARNE DE RES \$130

Gracias
por su visita!

