ROBLEZA

@roblezacocina

TABLA DE MERMELADAS — $250
Mini Waffles, pan artesanal, dos tipos de mermeladas hechas en casa, mantequilla , fruta y crema de cacahuate natural.

TABLA DE QUESOS — $600
Quesos de la región, mermelada casera, aceitunas, pan artesanal, carnes frias, ate, fruta y aceite de olivo.

★ **HUEVOS BENEDICTOS** — $380
Pan artesanal con borrego tatemado, huevos pochados, bañados en emulsión de mantequilla avellanada y acompañados de vegetales salteados.

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

★ **MACHACA ROBLEZA** — $400
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.

PAN FRANCÉS (*Plátano y dulce de leche*) — $270
Pan Brioche casero, plátano, dulce de leche con un toque de sal , crema de plátano flameado y cacao en polvo.

HOT CAKES (3) — $270
Hot cakes esponjosos con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, crema de mascarpone con limón amarillo y miel de maple.

TOSTA DE AGUACATE — $250
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.*

.

ROBLEZA

@roblezacocina

HUEVOS VAQUEROS $300
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.

OMELETTE DEL DIA $290
Relleno de queso mozzarella, bañado en crema poblana acompañado de pan casero y ensalada.

OMELETTE DE CHERRYS $290
Relleno de queso mozzarella, tomates cherry, salsa chimichurri acompañado de pan casero y ensalada.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES $290
Relleno de queso mozzarella, champiñones y espinacas salteadas, bañado en crema de champiñones y acompañado de ensalada y pan casero.

OMELETTE DE BORREGO A LA MEXICANA $380
Relleno de queso mozzarella, borrego ahumado, chile california, cebolla y tomate. Bañado en salsa roja y acompañado de ensalada verde con vinagreta.

CHILAQUIL ROJO $280
Chilaquiles en salsa roja con cama de frijol, crema, cebolla blanca, cilantro, queso fresco y huevo estrellado.

CHILAQUIL VERDE $280
En salsa verde con cama de frijol, crema, queso fresco, cilantro y cebolla blanca, pepita de calabaza y huevo estrellado.

CHILAQUILES DE MOLE DE LA CASA $320
En salsa de mole acompañados de frijoles refritos, crema, queso fresco, cebolla , cilantro, cremoso de aguacate y huevo estrellado.

ROBLEZA

HAMBURGUESA ROBLEZA $380
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

SOPES DE MAIZ AZUL CON FRIJOL NEGRO $380
chicharron en salsa verde y birria de borrego.

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 $120
GUACAMOLE $200

***AGREGA BORREGO, MACHACA $150**

Gracias por su visita!