

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 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 california 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. \$ 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

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*. \$ 230

ROBLEZA

@roblezacocina



HUEVOS VAQUEROS

Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz ligeramente frita, bañados en salsa verde y roja, machaca sonoreña, 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 CHICHARRÓN**
Sope de maíz azul, cama de frijol, chicharron de cerdo en salsa verde, cebolla curtida y cremoso de aguacate. \$ 300
- BIRRIA DE BORREGO**
Borrego ahumado preparado al horno con chile guajillo y chile ancho, acompañado de tortillas de maíz. \$ 380
- QUESABIRRIAS**
Quesadilla rellena de birria de borrego a la mexicana. Acompañado de salsa tatemada y caldito. (2 piezas) \$ 380
- TACOS DE CAMARÓN (3)**
Tortilla de maíz con queso, camarón salteado en mantequilla de chiles y pimientos. \$ 290
- CEVICHE DE JUREL AL AJÍ**
jurel curtido y bañado en leche de tigre de ají amarillo confitado, pepino, tomate cherry, cebolla y aguacate. \$ 350

EXTRAS:

HUEVO \$20 PAN \$20 FRIJOL \$50 HUEVO POCHADO \$30
AGUACATE \$50 PAPA \$50 CHILES TOREADOS \$60
CHICHARRON EN SALSA VERDE \$80
GUACAMOLE \$200

*AGREGA BORREGO, MACHACA Ó CAMARÓN \$130

Gracias
por su visita!