



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)

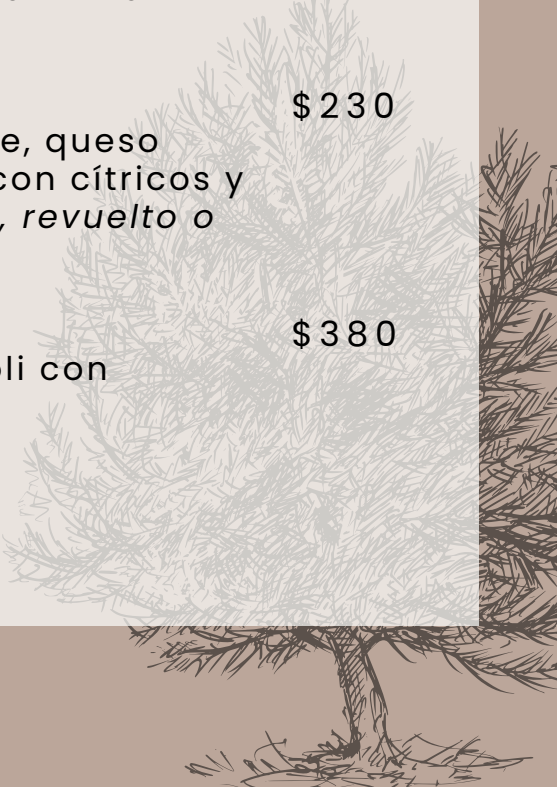
Hot cakes esponjosos con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, crema de mascarpone con limón amarillo y miel de maple. \$240

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

SOPES DE CANGREJO

Sope de maíz azul, salsa verde, cangrejo, alioli con paprika, aguacate y brotes. \$380



ROBLEZA

@roblezacocina



HUEVOS VAQUEROS

\$280

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

\$270

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

OMELETTE DE CHERRYS

\$270

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

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

\$270

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

\$250

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

CHILAQUIL VERDE

\$250

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

\$290

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





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

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!*

