



# 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

## PAN FRANCÉS

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





# ROBLEZA

@roblezacocina

- ★ **HUEVOS BENEDICTOS** \$340  
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 casero, granola, queso ricotta y miel del valle.
- MACHACA ROBLEZA** \$380  
Clásica machaca de lomo de res sonorenses con papa, tomate y chile californiano acompañada de frijoles y queso regional a la plancha y tortillas de harina.
- ★ **BIRRIA DE BORREGO** \$380  
Borrego ahumado preparado al horno con chile guajillo y chile ancho, acompañado de tortillas de maíz.
- HOT CAKES (3)** \$240  
Hot cakes esponjosos con mermelada de frutos rojos, fruta de temporada, crema de mascarpone con limón amarillo y miel de maple.
- TOSTADA DE AGUACATE** \$230  
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.*
- 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 frías, ate, fruta y aceite de oliva.

**\*\*LE AGRADECEMOS INFORMAR SI PADECE DE ALGUNA ALERGI A ALIMENTICIA\*\***



# 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 BIRRIA DE RES** \$ 300  
Sopes de maiz rojo, birria de res, frijoles, cebolla morada curtida y cremoso de aguacate. (3 piezas)

**QUESABIRRIAS** \$ 290  
Quesadilla rellena de birria de res a la mexicana. Acompañado de salsa tatemada y caldito. (2 piezas)

**PIZZETAS**  
Margarita con albahaca y queso mozzarella. \$ 300  
Pepperoni \$ 300  
Mexicana con borrego tatemado. \$ 340

**CEVICHE DE JUREL AL AJÍ** \$ 280  
Jurel curtido y bañado en leche de tigre de ají amarillo confitado, pepinos, tomate cherry, cebolla y aguacate.

## 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!