



**Patio  
Catedral**

# MENÚ



DESAYUNOS Y BRUNCH

*Tradición, cultura y sabor en el Centro  
de Aguascalientes...*

# PARA EMPEZAR

## PAN, CAFÉ Y TÉ

<b>Pan Dulce (pza)</b>	<b>15</b>
<b>Canasta de Pan Dulce (4 pzas)</b>	<b>45</b>
<b>Café de Olla</b>	<b>45</b>
Refill +29 c/u	
<b>Americano</b>	<b>36</b>
Refill +21 c/u	
<b>Espresso</b>	<b>36</b>
Doble +8 / Macchiato +5	
<b>Espresso Dolce</b>	<b>46</b>
Lechera y lluvia de cocoa	
<b>Cappuccino / Latte / Chocolate</b>	<b>66/81</b>
<b>Con sabor</b>	<b>71/86</b>
Vainilla, Almendra, Amaretto, Avellana, Caramelo Crema Irlandesa, Coco, Lavanda, Violeta	
<b>Especial</b>	<b>82/97</b>
Cajeta, Rompopo, Baileys, Tres Leches, Moka, Oreo	
<b>Chai Latte</b>	<b>82/97</b>
Con espresso +5	
<b>Caliente o frío / Frappé</b>	
<b>Infusión Caliente</b>	<b>43</b>
Manzanilla / Menta / Limón / Negro / Manzana- Canela / Verde / Chai / Negro-Cuatro Frutos Rojos	
<b>Té Helado</b>	<b>56</b>
Infusión a elegir con cubos de hielo	
<b>Imperial</b>	<b>65</b>
Infusión de Té Negro con leche evaporada	
<b>Shake Tropical</b>	<b>65</b>
Té Helado Negro, Verde o Chai con jugo de piña, naranja y mango	
<b>Agua Natural (500ml)</b>	<b>25</b>
<b>Agua Mineral (600ml)</b>	<b>43</b>

Leche extra +8 Leche evaporada, de coco o  
almendra +15 Sabor extra +5 Sabor especial +12

## FRUTA



<b>Plato de fruta</b>	<b>50</b>
Fruta variada de temporada	
<b>Bowl Patio</b>	<b>75</b>
Plátano y berries sobre yogurt, con granola y miel de abeja o salsa de piloncillo acanelado	

## JUGOS 260ml

Convierte tu jugo en smoothie de agua(473ml) +20

<b>Clásicos</b>	<b>35</b>
Naranja / Toronja / Zanahoria / Papaya-Limón / Naranja-Zanahoria / Toronja-Zanahoria	
<b>Verde</b>	<b>46</b>
Espinaca, apio, piña, naranja y perejil	
<b>Verde Zen</b>	<b>46</b>
Naranja, nopal, piña, hierbabuena y perejil	
<b>Pasión</b>	<b>46</b>
Naranja, zanahoria, maracuyá	
<b>Exótico</b>	<b>46</b>
Maracuyá, mango, fresa y naranja	
<b>Refrescante</b>	<b>46</b>
Naranja, espinaca, mango y albahaca	
<b>Caribeño</b>	<b>46</b>
Papaya, melón, sandía y fresa	
<b>Sanguina</b>	<b>46</b>
Naranja, toronja, fresa y jamaica	
<b>Tropical</b>	<b>46</b>
Guayaba, fresa y naranja	
<b>Yogui</b>	<b>46</b>
Naranja, jengibre, cúrcuma y maracuyá	

# FRESCAS Y LIGERAS

<b>Soda Italiana</b>	<b>56</b>	<b>Smoothies con Leche</b>	<b>75</b>
Limón / Naranja / Toronja / Melón / Sandía / Papaya / Fresa / Maracuyá / Jamaica / Guayaba		Chocolate / Fresa / Vainilla / Plátano / Cereza / Rompope / Caramelo	
<b>Soda Italiana Combinada</b>	<b>62</b>	<b>Berry Banana</b>	<b>82</b>
Piña-Coco / Frutos del Bosque / Violeta-Frutos del Bosque / Piña-Mango-Maracuyá / Combinación de dos a elegir		Fresa, plátano y crema de coco	
<b>Limonada/Naranjada/Rusa</b>	<b>56</b>	<b>Frutos del Bosque</b>	<b>82</b>
<b>Agua de Jamaica o del día</b> (588ml)	<b>45</b>	Frambuesa, zarzamora, arándanos y fresas	
En jarra (1.5 L)	<b>120</b>	<b>Maui Beach</b>	<b>82</b>
<b>Refrescos</b> (355ml)	<b>45</b>	Fresa, mango, piña y crema de coco	
Coca / Sprite / Fanta / Fresca / Manzana Lift			
<b>MIMOSAS</b>		<b>SANGRÍAS</b>	
<b>Amanecer</b>	<b>110</b>	<b>Natural</b>	<b>72</b>
Jugo de naranja, granadina, vino blanco espumoso y hielo frappé		Limonada, agua mineral y vino tinto	
<b>Rossini</b>	<b>110</b>	<b>De la casa</b>	<b>82</b>
Jugo de toronja, vino rosado, flor de jamaica infundada en jarabe de guayaba y hielo frappé		Frappé de fresas y naranja, agua mineral y vino tinto o blanco	
<b>Violeta Spritz</b>	<b>110</b>	<b>Del bosque</b>	<b>82</b>
Jugo de limón, jarabe de violeta, vino blanco espumoso y hielo frappé		Frappé de frutos del bosque, agua mineral y vino tinto o blanco	
<b>Soleil</b>	<b>110</b>	<b>Clericot</b>	<b>82</b>
Jugo de mango, piña y maracuyá, vino blanco espumoso, escarcha de coco rallado y hielo frappé		Jugo de limón, agua mineral, fruta picada y vino tinto o blanco	
		En jarra (1.5 L)	<b>250</b>
		<b>Copa de vino</b> (190ml)	<b>69</b>
		Tinto o blanco	
<b>CERVEZA</b>			
<b>XX Lager/XX Ambar/Indio/ Tecate/Tecate Light</b>			<b>48</b>
<b>Bohemia Oscura o Clara/Heineken/Miller</b>			<b>57</b>
Chelada +5 / Michelada +10 / Gringa +15			
<b>Frappuchela</b>			<b>68</b>
Frappé de hierbabuena y limón, con cerveza a elegir			
<b>Clamato preparado</b>			<b>62</b>
Con jugo de tomate (sin cerveza)			

Bebidas con alcohol sólo con alimentos

# LOS FAVORITOS

## DE LA GALLINA

Dos piezas de huevo

### **Al gusto** 125

Con ingrediente a elegir (Jamón, tocino, chorizo, queso, A la Mexicana). Acompañados de frijoles refritos

### **Consentidos** 115

Albañil, Rancheros o Divorciados, con salsa Verde y/o Ranchera, acompañados de frijoles refritos

### **Ahogados** 130

En salsa Ranchera, acompañados de rajas poblanas y queso panela, decorados con cilantro fresco

### **Criollos** 155

Revueltos con frijoles de la olla, coronados con panceta crujiente\* y guarnición de plátano frito y aguacate

### **Fronterizos** 155

Revueltos con chorizo, sobre frijoles de la olla y rajas poblanas. Con tocino, queso fresco y un toque de salsa Pasilla

### **Del Atrio** 145

Sobre una sincronizada con jamón o chorizo, bañados con salsa Verde y Pasilla, lluvia de queso fresco y cilantro con guarnición de frijoles refritos

### **Motuleños** 155

Estrellados sobre tortilla con jamón y frijoles refritos, bañados con salsa Ranchera y acompañados de tocino, chícharos y plátano frito

### **Mi mero Mole** 145

Sobre tortillas de maíz, bañados en mole de la casa, coronados con plátano frito y a un lado frijoles refritos

### **Huevos Turcos** 145

Dos huevos pochados sobre cama de yogurt griego especiado, bañados en chili oil, decorado con arúgula y paprika



## OMELETTES/CREPALETTES

Con guarnición de frijoles refritos o ensalada mixta

### **Clásico**

De queso manchego o panela y jamón con salsa de jitomate 145

### **Veggie**

Espinaca, pimientos salteados con cebolla aceitunas negras con salsa de jitomate y aceite de albahaca ahumado 145

### **Susan**

Espinacas salteadas con tocino, queso de cabra, y nueces, bañado con salsa de jitomate 155

### **Catedral**

Pollo guisado, calabacitas, champiñones, rajas poblanas, bañado en salsa Pasilla y decorado con ajonjolí 145

### **Mariachi**

Tocino, queso asadero, champiñones al ajillo, bañado en salsa Verde 150

### **Serrano**

Jamón serrano, queso gouda y pimiento morrón bañado en salsa Chipotle-Morita 160

## INTEGRA TU DESAYUNO

**Tu platillo favorito más \$55 (Incluye Jugo o Fruta, Americano o Té y Pieza de Pan Dulce)** Solo aplica con platillo en restaurante. No incluye refill.

\*Sujeto a disponibilidad

# DEL CORAZÓN DE MÉXICO

## E·N·C·H·I·L·A·D·A·S

3 piezas con guarnición de frijoles refritos

<b>Tradicionales</b>	<b>130</b>	<b>Exedra</b>	<b>145</b>
Rellenas de pollo o queso panela, bañadas de salsa verde o ranchera, con crema, queso rallado y cilantro		Tortillas de harina rellenas de pollo guisado, bañadas en salsa Pasilla y con queso asadero gratinado	
<b>Suizas</b>	<b>145</b>	<b>Frida Kahlo</b>	<b>155</b>
Rellenas de pollo guisado, bañadas en salsa Verde cremosa y gratinadas con queso gouda		Enmoladas de pollo guisado con queso asadero gratinado y decoradas con encurtido de chile serrano y cebolla	
<b>Tricolor</b>	<b>145</b>	<b>Diego Rivera</b>	<b>170</b>
De pollo guisado o queso, bañadas en salsa Verde, Ranchera y mole, decorada con crema y plátano frito		Enfrijoladas al chipotle, rellena de queso panela y por encima panceta crujiente* con pico de gallo y cilantro	
<b>Del huerto</b>	<b>135</b>	<b>Regias</b>	<b>160</b>
Entomatadas de queso panela con huevo A la Mexicana o pollo guisado y plátano frito		Tortillas de harina rellenas de arrachera, bañadas en salsa Chipotle-Morita, con queso gratinado, cebolla frita y guacamole rústico	

## MONTADITOS DE NOPAL

### De la Penca

Con frijoles refritos, champiñones, pimientos, calabazas y espinacas al ajillo, decorado con guacamole y germinado de temporada **150**

### Del Campo

Con frijoles, fajitas de arrachera/pollo, queso panela asado, pico de gallo y salsa a elegir, decorados con cilantro fresco **170**

**Salsas:** Verde / Ranchera / Jitomate Natural / Pasilla / Chipotle-Morita



## CHILAQUILES

Con guarnición de frijoles refritos

Naturales o Mixtos **110**

Con dos huevos **120**

Con pollo **130**

Con arrachera **140**

Con panceta crujiente\* **150**

Con rajas poblanas y elote **120**

## SUGERENCIAS DEL CHEF

\*Sujeto a disponibilidad

# BRUNCH

Sweet & Savory

## ENTREPANES

Con guarnición de ensalada, con jitomate, pimientos y aceite de guajillo

### **Toast Granja** 145

Aguacate, 2 huevos estrellados con tocino, espolvoreado con finas hierbas y aceite de oliva

### **Toast Veggie** 145

Aguacate, salteado de espinacas, hongos y pimientos al ajillo con pico de gallo, coronado con germinado de temporada y aceite de albahaca ahumado

### **Toast Gran Bazar** 165

Con mayonesa al chipotle, jamón, tocino, dos huevos estrellados, queso gouda gratinado y decorado con chiffonade de espinaca

### **Croissant** 175

Con mayonesa de ajo, quesos: monterrey, gouda, crema, provolone ahumado, jamón y pepinillos

## MOLLETES

Disfrútalos agregando tu ingrediente extra favorito

### **Sencillos** 85

Con frijoles, queso gratinado y pico de gallo

### **Tecolota** 110

Con frijoles, queso gratinado, coronada con chilaquiles a l gusto con crema y cilantro

### **Teconorteña** 150

Con frijoles, queso gratinado, chilaquiles, arrachera, guacamole y salsa borracha

### **Tecomole** 160

Con frijoles, queso gratinado, pico de gallo, chilaquiles al gusto con panceta crujiente\* bañada en mole de la casa y decorada con plátano frito

### **Ambos Mundos** 120

Con frijoles, queso de cabra, queso gouda gratinado y decorado con pico de gallo y mousse de aguacate

## WAFFLES SALADOS

### **Toronto** 125

Mantequilla, miel de maple y tocino. Con dos huevos +30

### **Verona** 155

Mix de quesos gratinados con salami, bañado en salsa a elegir, con germinado de temporada

### **Toledo** 165

Queso de cabra, jamón serrano, mermelada de frutos del bosque con chile morita, chiffonade de espinaca y reducción de balsámico

## WAFFLES / CREPAS DULCES

### **Celaya** 145

Plátano, cajeta, nuez, queso crema y salsa de piloncillo acanelado

### **Brujas** 145

Fresa, plátano, Nutella, y crema batida con ralladura de chocolate belga

### **Tokyo** 145

Mermelada de frutos rojos, queso crema, helado de vainilla y azúcar glas



## EXTRAS

Frijoles refritos 25/ Pico de Gallo 19/ Guacamole 35/ Plátanos fritos 20/ Chorizo frito 30/ Tocino 35/ Jamón 20/ Huevo 19 c/u/Chilaquiles 25 / Tres claras de huevo 32/ Pollo 32

\*Sujeto a disponibilidad

