DESAYUNOS

DISPONIBLE DE:
Martes a Domingo de 7:00 am a 1:30 pm

VISTA VERDE®
COUNTRY CLUB TEHUACÁN

AYÚDENOS EXIGIENDO SU TICKET DE COMPRA EN CASO DE NO RECIBIR SU TICKET, SU COMPRA SERÁ GRATIS ¡GRACIAS!

Complementa tu desayuno por: $60 con Café Americano o Té y una elección entre Jugo (Naranja, Zanahoria, Toronja, Verde de 250 ml) o Fruta de Temporada o por $75 Café Americano o Té, con Jugo y Fruta

GREEN SOFT

Bowl Vista Verde — $ 100.00
Fruta de temporada, Miel Infusionada con Manzanilla, Coco Rayado, Nibs de Cacao, Granola Casera

Fruta de Temporada Orden Completa — $ 90.00

Fruta de Temporada ½ Orden — $ 45.00

Miel y Manzanilla — $ 95.00
Yoghurth Infusionado con Miel y Manzanilla, Granola Casera, Menta, Compota de Fruta de Temporada

Shot Boost — $ 35.00
Jengibre, Cúrcuma, Pimienta, Limón y Miel

Overnight Oats — $ 105.00
Avena Reposada en Leche y Yoghurt, Endulzada con Miel de Manzanilla, Fruta Fresca de Temporada, Semillas y Granola de la Casa

BRUNCH

Huevito y Tocino — $ 155.00
Pan Brioche, Guacamole, Albahaca, Huevo Revuelto, Tocino, Espinaca y Papas Fritas

Fat Croissant — $ 215.00
Barbacoa ó Birria, Frijoles, Guacamole y un Par de Huevos Estrellados

Toast de Hongos al Ajillo — $ 165.00
Pan de Masa Madre, Hongos al Ajillo, Requesón, Epazote y Ensalada de Quelites

French Toast — $ 185.00
Mix de 3 leches, Betún de Queso Crema, Compota de Fruta de Temporada, Tocino Crujiente

Green Cheese — $ 165.00
Brioche, Manzana Verde, Requesón, Miel, Queso Fundido, Salsa Macha y Parmesano

Montecristo — $ 185.00
French Toast, Jamón de Pavo, Jamón Serrano, Espinacas, Queso Cheddar, Salsa Macha y Papas Fritas

Milpa y Campo — $ 190.00
Tortilla de Burrito, Rellena de Huevito con Chorizo, Salsa de Frijol, Mole, Queso, Crema y Mix de Hojas Mexicanas

Croque Not Madame — $ 220.00
Croissant Prensado con Miel, Jamón Serrano, Jamón de Pavo, Costra de Quesos, Salsa Macha y Huevo Estrellado

Quesadillas XL — $ 180.00
Tortilla de Harina, Birria ó Barbacoa, Quesillo y Adobo

Sincronizadas (8 pzs) — $ 130.00
Con Papas a la Francesa

Molletes (2 pzs) — $ 140.00
Pan de Baguette, Frijoles, Queso Manchego, Pico de Gallo, con Jamón, Chorizo, Tocino ó Naturales

Hot Cakes Naturales (3 pzs) — $ 95.00
Con Tocino +$35

CHILL N QUILL

Birriaquiles — $ 200.00
Adobo de Birria, Birria de Res, Frijoles de la olla, Cilantro Criollo, Cebolla Blanca y Aguacate

Barbaquiles — $ 200.00
Verdes o Rojos, Barbacoa de Res, Frijoles de la Olla, Huevo Estrellado, Cilantro Criollo, Cebolla y Aguacate

Tortaquill — $ 130.00
Pan de Masa Madre, Chilaquiles a Elegir, Queso, Crema, Birria ó Barbacoa y Cebolla Curtida

Tecolotes — $ 160.00
Molletes Gratinados con Chilaquiles, Queso, Crema y Cebolla

DE LA GRANJA

Revueltos Españoles — $ 205.00
Huevos Revueltos Tiernos con Jamón Serrano Ibérico, Queso de Cabra, Jitomate deshidratado, Aceite de Olivo y Hogaza de Masa Madre

Huevos Che — $ 205.00
Pan Brioche, Huevo Revuelto Tierno, Salmón Ahumado, Bañados en Salsa Holandesa y Ciboulette

Huevos Chilaca — $ 145.00
Huevo Revuelto con Rajas Poblanas, Bañados en Salsa Verde Queso Fresco y Frijoles de la Olla

Al Gusto — $ 120.00
3 Pzs. de Huevo Completo ó Claras, con Jamón, Salchicha, Chorizo, Estrellados, Espinaca, Champiñones, Tocino, a la Mexicana, Tirados o Rancheros

Huevos Motuleños — $ 145.00
Estrellados sobre Tortilla con Frijol en salsa Roja con Jamón, Chícharos y Plátano macho

Huevos Lucio — $ 180.00
Estrellados con Papas a la Francesa, Jamón Serrano y Aceite de Olivo

Huevos Norteños — $ 180.00
Revueltos a la Mexicana con Machaca

SABOR A MÉXICO

Chilaquiles Sencillos — $ 130.00
Con Huevo + $20
Con Cecina + $65
Con Pollo + $45
Verdes o Rojos (Crema, Queso, Aguacate y Cebolla)

Enfrijoladas (4 pzs) — $ 80.00
Con Pollo + $70
Con Huevo + $50
Queso y Crema + $50

Enfrijoladas Jarochas (4 pzs) — $ 180.00
Queso, Crema, Aguacate, Chorizo y Huevo

Enchiladas (4 pzs) — $ 140.00
Queso y Crema

Enchiladas Suizas (4 pzs) — $ 165.00
Rellenas de Pollo, Verdes o Rojas, Gratinadas

Enmoladas (4 pzs) — $ 180.00
Pollo, Queso, Crema, Ajonjolí, Almendra y Plátano Macho Frito

Entomatadas Con Pollo o Huevo(4 pzs) — $ 150.00
Queso y Crema

Salsa de Huevo — $ 145.00
Queso Panela y Nopales

Champiñones a la Mexicana — $ 115.00
Con Frijoles ó Ensalada de la Casa

Tacos de Cecina (4 pzs) — $ 225.00
Frijoles, Queso Manchego y Chiles Toreados

Salsa de Chorizo — $ 135.00
Con Frijoles

Flautas (5 pzs) — $ 130.00
De Pollo, Pierna, Quesillo ó Chorizo
En cama de Lechuga con Queso, Crema y Salsa

CREPAS

Atún en Salsa de Queso (4 pzs) — $ 140.00

Poblanas (4 pzs) — $ 140.00
Rajas con Champiñones y Queso Gouda, Bañados en Salsa Poblana

Huitlacoche (4 pzs) — $ 140.00
Bañadas en Salsa Poblana

DEL COMAL

Memelas Sencillas (4 pzs) — $ 85.00
Con Tlales + $40
Con Cecina + $95
Frijoles, Salsa, Queso y Cebolla

Huaraches Sencillos (2 pzs) — $ 85.00
Con Tlales + $40
Con Cecina + $95
Frijoles, Salsa, Queso y Cebolla

Nopal Asado — $ 135.00
Relleno de Queso Panela con Frijoles ó Ensalada de la Casa

Quesadillas (4 pzs) — $ 150.00
Tortilla de Maíz, Queso Oaxaca, a elegir: Tlales, Flor de Calabaza, Huitlacoche ó Champiñones

OMELETTES

Queso de Cabra — $ 200.00
Con Salmón y Alcaparras ó Espárragos

Queso Panela y Verduras — $ 135.00
Rajas con Champiñones ó Flor de Calabaza

Norteño — $ 210.00
Tortilla de burrito, Rellena de Huevo con Machaca, decorado con Guacamole, Pico de Gallo, Chicharrón de Cáscara y Cilantro Aliñado

Del Campo — $ 180.00
Omelette Relleno de Requesón y Epazote, con Ensalada Fresca, Hogaza de Masa Madre

Poblano — $ 155.00
Relleno de Plátano Macho y Almendra, Bañado en Mole, con Cebollas Curtidas, Queso Fresco y Ajonjolí

EXTRAS

Huevo	$ 15.00
Abanico de Aguacate	$ 25.00
Chiles Toreados	$ 25.00
Chiles Serranos	$ 30.00
Orden de Arroz	$ 35.00
Orden de Frijoles	$ 45.00
Orden de Guacamole	$ 60.00

Cocina de Autor Vista Verde Country Club A.C

VISTA VERDE®
COUNTRY CLUB TEHUACÁN

Estimado comensal:
Con el fin de mantener la calidad y los tiempos de servicio, nuestros platillos se preparan conforme al menú. No contamos con medias órdenes ni realizamos modificaciones a las recetas. Gracias por su comprensión.