

# TINTORERA

COCINA DE MAR Y TIERRA



## DESAYUNOS

<b>Plato de Fruta de Temporada</b>	<b>\$90</b>	<b>Croque-Monsieur</b>	<b>\$180</b>
Con yogurt y granola casera		Pan brioche, bechamel, jamón de pavo y queso americano	
<b>Rebanada de Pan Brioche</b>	<b>\$65</b>	<b>Croque-Madame</b>	<b>\$210</b>
Con mermelada hecha en casa		Pan brioche, bechamel, jamón de pavo, queso americano y 2 huevos estrellados por encima	
<b>Mango Bowl</b>	<b>\$90</b>	<b>Chilaquiles Tintorera</b>	<b>\$165</b>
Licuada con yogurt griego, granola casera, coco tostado y frutos de temporada		Salsa de tomate asado con chiles secos, cebolla, aguacate y crema ácida	
<b>Frutos Rojos Bowl</b>	<b>\$90</b>	A escoger: a Camarones — Huevo — Pollo	
Licuada con yogurt griego, granola casera, coco tostado y frutos de temporada		<b>Huevos Motuleños</b>	<b>\$145</b>
<b>Waffles con Pollo Frito</b>	<b>\$180</b>	Dos huevos estrellados sobre tostadas con frijol, salsa de tomate, chícharos y plátano macho	
Pechuga de pollo marinada en leche de coco		<b>Tacos de Cochinita Pibil</b>	<b>\$140</b>
<b>Sunday Hot Cakes</b>	<b>\$120</b>	Orden de 3 piezas	
Mezcla de hot cakes caseros con frutos rojos, crema batida y salsa de caramelo		<b>Tacos de Lechón al Horno</b>	<b>\$140</b>
<b>French Toast</b>	<b>\$160</b>	Orden de 3 piezas	
Pan brioche hecho en casa, frutos rojos y caramelo salado		<b>Omelet Griego</b>	<b>\$145</b>
<b>Brioche de Aguacate</b>	<b>\$165</b>	Relleno de pimiento y cebolla asados, queso feta y salsa griega	
Huevo pochado y salsa holandesa		<b>Morning Burger</b>	<b>\$180</b>
<b>Avocado Egg Sandwich</b>	<b>\$170</b>	Carne de res, queso cheddar y huevo estrellado	
Aguacate fresco mezclado con huevo cocido, queso feta y crema griega			