

TINTORERA

COCINA DE MAR Y TIERRA



DESAYUNOS

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