



# TERRA COTTA

## Jugos Naturales

- Naranja \$ 47
- Zanahoria \$ 47
- Betabel Cítrico \$ 47
- Verde \$ 49
- Fresa Naranja \$ 49
- Naranja Zanahoria \$ 48

## Smoothies

- Fresa Mango \$ 62
  - Muchas Moras \$ 55
  - Piña Coco \$ 62
  - Fresa y Plátano \$ 69
  - Mango Naranja \$ 62
  - El Antioxidante \$ 65
- Frutos rojos, Betabel, Naranja y Avena

## Licnados

- Manzana & Avena \$ 55
- Plátano \$ 45
- Piña Naranja \$ 52
- Fresa \$ 55
- Chocomilk \$ 45
- Frutos Rojos con Chía \$ 55

## De la Huerta

- |                                    |   |   |
|------------------------------------|---|---|
| <b>Ensalada de Frutas</b>          | • Papaya, melón, piña, sandía y plátano<br>Con yogurt, miel y granola hecha en casa   | \$ 65<br>\$ 84                                |
| <b>Panques</b>                     | • Selección de plátano, naranja-arandano y piña-coco  | \$ 49   |
| <b>Hot Cakes</b>                   | • Orden de tres   | \$ 65   |
| <b>Pan Francés<br/>Terra Cotta</b> | • ¡Siempre imitado, jamas igualado! Rebanadas de pan trenza capeadas y<br>rellenas de queso crema. Tu selección de sabor naranja ó coco | <b>Orden</b> \$ 135<br><b>1/2 Orden</b> \$ 94 |

## Sabores Mexicanos

- |                                     |   |        |
|-------------------------------------|---|--------|
| <b>Enfrijoladas</b>                 | • Cuatro tortillas bañadas con frijoles refritos, cubiertas con crema, cebolla y queso fresco<br><i>Con huevo \$ 95 / Con pollo \$ 139 / Cecina \$ 155 / Tasaajo \$ 169</i> | \$ 89  |
| <b>Chilaquiles</b>                  | • Totopos bañados con salsa, cubiertos con crema, cebolla y queso fresco<br><i>Con huevo \$ 95 / Con pollo \$ 139 / Cecina \$ 155 / Tasaajo \$ 169</i>                      | \$ 89  |
| <b>Molletes</b>                     | • Baguette con frijoles refritos, gratinados con queso manchego y salsa pico de gallo<br><i>Chorizo artesanal \$ 89 / Jamón de pavo \$ 119 / Tocino \$ 149</i>              | \$ 82  |
| <b>Puntas a la Mexicana</b>         | • Puntas de res preparadas con tomate, cebolla y chile jalapeño, servidas con arroz,<br>frijoles refritos y tortillas de maiz   | \$ 175 |
| <b>Enchiladas Suizas</b>            | • Tres tortillas rellenas con pollo, bañadas con salsa roja, cubiertas con<br>crema y gratinadas con queso manchego   | \$ 139 |
| <b>Sincronizadas</b>                | • Tres tortillas de harina rellenas con jamón de pavo y queso manchego,<br>acompañado de frijoles refritos y guacamole  | \$ 149 |
| <b>Enchiladas de<br/>Mole Negro</b> | • Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas de mole negro y cubiertas con crema,<br>cebolla y queso fresco, servidas con frijoles refritos y arroz                          | \$ 142 |
| <b>Enmoladas<br/>con Cecina</b>     | • Cuatro tortillas refritas y bañadas con mole negro, crema y cebolla morada,<br>acompañadas con 200 gramos de cecina enchilada de puerco.                                  | \$ 159 |
| <b>Queso en Salsa Roja</b>          | • Queso panela cubierto con salsa roja al epazote, acompañada con tortillas de<br>maíz y frijoles refritos  | \$ 132 |
| <b>Tacos Dorados</b>                | • Tres tacos dorados de pollo, cubiertos con frijoles refritos, crema y queso fresco  | \$ 119 |
| <b>Molotes</b>                      | • Plátano macho relleno de frijoles refritos y quesillo, servido con mole negro,<br>queso fresco y crema  | \$ 125 |
| <b>Tasaajo Gratinado</b>            | • 150 gramos de tasaajo encebollado gratinado con queso manchego, acompañado<br>con frijoles refritos, guacamole, chile jalapeño y tortillas de maíz                        | \$ 185 |



# TERRA COTTA

## De la Granja

<b>Huevos al Gusto</b>	• Revueltos o estrellados, servidos con tocino o jamón de pavo y acompañados con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral hecho en casa	<b>\$ 119</b>
<b>Huevos Divorciados</b>	• Dos huevos estrellados sobre tortillas fritas, bañados en salsa roja y salsa verde, cada uno divididos por frijoles refritos	<b>\$ 99</b>
<b>Huevos Motuleños</b>	• Dos huevos estrellados sobre tortillas cubiertas con frijoles refritos, bañados en salsa roja con jamón picado, queso fresco y plátano macho	<b>\$ 122</b>
<b>Huevos a la Hierba Santa</b>	• Dos huevos estrellados sobre hojas de hierba santa, bañados con una salsa de morita y gratinados con queso manchego	<b>\$ 99</b>
<b>Huevos a la Boloñesa</b>	• Huevos horneados cubiertos con salsa boloñesa, gratinados con queso mozzarella, servido con pan de ajo	<b>\$ 125</b>
<b>Huevos al Chipotle</b>	• Dos huevos estrellados, espinaca y tocino montados sobre pan integral casero, bañados con una salsa cremosa de chipotle	<b>\$ 135</b>
<b>Chilorio con Huevo</b>	• Huevos revueltos con carne desmenuzada de cerdo sazonado estilo Sinaloa, acompañados con guacamole, frijoles refritos y tortillas de harina	<b>\$ 132</b>
<b>Huevos con Chorizo y Papa</b>	• Huevos revueltos con chorizo artesanal y papa picada, servido con guacamole, frijoles refritos y tortillas de maiz	<b>\$ 109</b>
<b>Omelette Norteño</b>	• Relleno con tiras de filete, pimienta morrón, cebolla, champiñón fresco y queso manchego, servido con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral hecho en casa	<b>\$ 159</b>
<b>Omelette Light</b>	• Claras rellenas con espinaca, champiñón fresco y queso panela, servido con rebanadas de tomate y pan integral hecho en casa	<b>\$ 132</b>
<b>Omelette Oaxaqueño</b>	• Relleno con quesillo, flor de calabaza, champiñón fresco, jitomate y cebolla, servido con frijoles refritos, tortita de papa y pan integral hecho en casa	<b>\$ 119</b>
<b>Omelette Ranchero</b>	• Relleno de chorizo artesanal, quesillo y rajitas de chile poblano, servido con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral hecho en casa	<b>\$ 112</b>
<b>Omelette Campestre</b>	• Relleno de tocino, jitomate, cebolla frita, espinaca, champiñón fresco y queso manchego, servido con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral casero	<b>\$ 119</b>
<b>Omelette Jamón y Quesillo</b>	• Relleno con jamón de pavo y quesillo, servido con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral hecho en casa	<b>\$ 109</b>
<b>Omelette Italiano</b>	• Relleno de champiñón fresco, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y queso de cabra combinado con manchego, servido con tortita de papa, frijoles refritos y pan integral hecho en casa	<b>\$ 132</b>

## Bebidas

• Refresco	<b>\$ 35</b>
• Aguas frescas	<b>\$ 35</b>
• Chocolate oaxaqueño caliente	<b>\$ 49</b>
• Té Latte - Chai, Sencha, Rooibos y Earl Grey	<b>\$ 48</b>
• Té orgánico	<b>\$ 37</b>
<i>Manzanilla-Menta, Verde Sencha, Chai, Frutos Rojos, Rooibos Caramelo, Pasión de Naranja, Earl Grey, Jengibre Limón</i>	

## Café Orgánico

• Café americano con relleno libre	<b>\$ 39</b>
• Café Americano de Máquina Espresso	<b>\$ 42</b>
• Espresso	<b>\$ 40</b>
• Cappuccino	<b>\$ 45</b>
• Latte	<b>\$ 48</b>
• Cappuccino con chocolate oaxaqueño	<b>\$ 47</b>

*Nuestro Café es de la región de Pluma Hidalgo, Oaxaca*  
**1/2 kilo de café tostado gourmet en grano entero \$ 175**