



CLUB INDUSTRIALES QUERÉTARO

# Menú Desayunos

## JUGOS

### Sistema nervioso

Pera, avena, hierbabuena y miel.

### Diabético

Limón, hierbabuena, pepino, manzana y miel.

### Détox

Kiwi, pepino, hierbabuena, espinaca, piña y miel.

### Antigripal

Guayaba, naranja, fresa, piña y miel.

### Antioxidante

Naranja, arándanos, piña, fresa, frambuesa, moras y miel.

### Naranja

### Verde

### Zanahoria

### Zanahoria con naranja

### Mango, fresa y naranja

### Manzana, kiwi, naranja, hierbabuena

## BEBIDAS

### Café Americano Gourmet

### Café Europeo

### Café Espresso

### Café Capuchino

### Té gourmet

## PANADERÍA

### Pan dulce de la casa

### Panqués de la casa

Zanahorita, plátano, elote

### Pan de nata



## FRUTA

### Fruta de temporada

Acompañado de yogurt griego.

### Parfait de frutos rojos

Con granola, yogurt y miel de agave.

## PANQUEQUES

### Pan francés

Pan de nata, frutillas frescas y crema batida.

### Sándwich waffle

Relleno de nutella y frutos rojos.



Libre de gluten



Vegetariano

## DEL CORRAL

### Los clásicos

A la mexicana, chorizo, tocino, jamón, divorciados o rancheros.

### Changas

Huevos revueltos con frijoles, queso manchego y chipotle, con rebanadas de jitomate fresco.

### Huastecos

Huevos estrellados, divorciados sobre cecina natural acompañado de quesadilla, guacamole y frijoles de la olla.

### Del rancho

Huevos estrellados sobre chicharrón guisado en salsa verde con epazote.

### Doña Mary

Huevos estrellados sobre tortilla y frijoles de la olla en salsa de adobo de chicharrón.

### Omelette de claras

Con costra de queso, salsa arriera y frijoles

### Omelette norteño

Relleno de machaca, acompañado de frijoles matones y salsa molcajetada.

### Omelette setas al ajillo

Acompañado de ratatouille de pimientos asados y dulce de balsámico.

### Omelette vegetariano

Con plancha de queso panela y salsa pomodoro.

### Generoso

Sincronizada de maíz, huevos estrellados en salsa suiza verde, roja o pasilla con frijoles matones.

## LOS CHILAQUILES



### Chilaquiles CAVALIA

Chile ancho relleno de chilaquiles verdes y cubos de arrachera gratinados sobre salsa de frijol y hoja santa con guacamole.

### Chilaquiles a caballo

Aros de tortilla frita sobre frijoles charros, pollo y huevo frito, bañados en salsa guajillo, queso fresco y crema.

### Chilaquiles con cecina

Bañados en salsa verde, guacamole y frijoles matones.

### Chilaquiles con mole

Acompañados de pollo, bañados en mole verde con queso fresco y crema.

### Chilaquiles encostrados

Costra de queso, rellena de chilaquiles, acompañada de frijoles refritos.

## LO CLÁSICO



### Enmoladas con pollo

Mole de la casa, queso fresco y crema, acompañado de plátano frito y frijoles de la olla.

### Enchiladas queretanas

La clásica receta queretana con muslo adobado, un imperdible de la región.

### Migas norteñas

Huevos revueltos a la mexicana con cintilla de tortilla y chicharrón prensado sobre adobo de morita.

## LO SALUDABLE



### Huarache de nopal

Acompañado de frijoles de la olla, queso fresco, flor de calabaza en un bis de salsa verde y roja.



### Chilaquiles ligeros

Tortilla de maíz horneada, con pollo y bañados en salsa verde o roja.



### Acai bowl

Con frutos rojos, plátano, crema de cacahuate y semillas de amapola.



### Bowl de manzana rallada

Con yogurt, mango, kiwi y avena tostada.



Libre de gluten











Vegetariano








CLUB INDUSTRIALES QUERÉTARO

# Menú Comidas




## PARA EMPEZAR

-  **Chicharrón de Rib Eye y Pulpo con guacamole**
-  **Queso asado a las finas hierbas**  
Queso fresco a la plancha en aceite de hierbas y ajo asado.
-  **Queso fundido con chapulines**  
Un clásico Oaxaqueño con ajo tatemado y láminas de aguacate.
-  **Cecina frita**  
Con guacamole y queso panela.
-  **Quesadillas de sirloin y costra de queso**  
Acompañado de guacamole y chiles toreados.
-  **Ceviche sonorense (200grs)**  
Mezcla de pescado, pepino, cebolla morada, piña y mango de chile piquín.
-  **Tacos de chicharrón verde**  
Con asiento de frijol y láminas de aguacate.
-  **Tacos de fideo seco**


## SOPAS & CREMAS

-  **Sopa CAVALIA**  
Flor de calabaza, champiñones, chile rostizado, cubitos de tortilla y aguacate con caldillo de canela.
-  **Jugo de carne**  
El clásico de la casa con un toque de mezcal.
-  **Caldo tlalpeño**  
Clásico caldillo con chipolte, aguacate y queso fresco.
-  **Crema de chicharrón**  
Con crujiente de tortilla y queso de cabra de la región.
-  **Consomé de pollo y té de limón**  
Con arroz, pollo deshebrado y verduras al vapor.




## LO MÁS SALUDABLE

- Ensalada CAVALIA**  
Espinacas, berros, nueces cristalizadas, jamón serrano, cherrys, melocotón y crotones, con vinagreta de miel de agave y mostaza vieja.
- Ensalada César**  
Clásica   
Pollo (150grs)  
Camarones (150grs)
-  **Ensalada mediterránea**  
Mix lechugas, arúgula, higo, manzana, frutos rojos, queso de cabra, ajonjolí garapiñado, arándanos con reducción de balsámico y pera.
-  **Ensalada de nopal**  
Curtidos en sal, preparada a la mexicana con aceite de ajo y orégano, queso de cabra y deliciosos trozos de tostada de maíz quebrado.

## UN POCO DE PASTA

- Canelones de espinaca y quesillo**  
Rellenos de espinacas y quesillo, acompañadas de salsa ligera de portobello y setas al vino tinto.
- Fussili con camarones y espárragos**  
En cremoso de pimientos asados y parmesano.
-  **Capelli Di Angelo Teriyaki con naranja**  
Armonía de verduras tostadas y salsa agridulce.  
  
\*Puede acompañarse de camarón, pollo y filete de res. +\$30.00

## NUESTROS CORTES

-  **Arrachera**
-  **Rib eye**
-  **Bife de lomo**  
Todos nuestros cortes pueden acompañarse de papa horno, papa gajo de la casa, papa francesa, verduras al vapor o ensalda de la casa.



Vegetariano



Libre de gluten

Todos los precios incluyen 16% de IVA

## SUGERENCIAS

**Salmón a la antigua (350 grs)**

Salsa de mostaza antigua sobre nido de pasta al burro y espárragos.

 **Pulpo a las brasas (200grs)**

Adobado al grill sobre arroz pillaf y guacamole.

**Oreja de elefante (250grs)**

Filete crujiente, jamón y queso manchengo con papitas cubicadas al perejil.

**Hamburguesa Cross-Wagyu (250grs)**

Con arúgula, jitomate asado, cebolla caramelizada, queso gruyere, puré de aguacate, tiras de tocino y costillitas de elote al ajo.

**Pechuga de pollo a la parmesana**

Empanizada, acompañada de pasta a la napolitana y arúgula.

## PARA EL ANTOJO

**French Dip**

Chapata rellena de picaña en cocción lenta, cebolla caramelizada y queso gruyere, acompañado de papas a la francesa o ensalda dela casa.

**Pepito de cochinita pibil**

Con frijoles, aguacate y salsa xnipec

 **Tacos Villamelón**

Cecina natural, chorizo y chicharrón

 **Tacos Sonoritas**

Frijol, arrachera y cebolla asada.

## EL RINCÓN MEXICANO

 **Pechuga de pollo con mole de amealco**

Tradicional receta de Amealco de Bonfil, acompañado de arroz.

\*Opcional muslo de pollo

 **Puntas de filete a la poblana (180grs)**

Salteadas con jitomate y granos de elote, frijoles refritos y guacamole.

 **Costilla de cerdo en mole verde**

Con su tradicional arroz y calabacitas al orégano.

 **Chile ancho del corral**

Relleno de arrachera y quesillo en salsa pasilla con mezcal.

 **Enmoladas de pipian verde**

Rellenas de pollo, acompañadas de quesillo y crema

 **Salmón y mole de guayaba**

Sobre hojas de espinaca y jitomate asado.

## PARA CERRAR

 **Arroz con leche y frutos rojos****Cheesecake con caramelo salado****Pastel de 3 chocolates y crumble de nueces** **Flan de caramelo y rompopo****Crepas de cajeta y helado de turrón** **Sorbet de mango maracuya** **Pastel de elote tibio y helado de palanqueta****Tarta de pera al vino tinto y jamaica con esencia de limón**
 Libre de gluten

 Vegetariano

Todos los precios incluyen 16% de IVA