



CLUB INDUSTRIALES QUERÉTARO

Menú Desayunos

JUGOS

Sistema nervioso	\$85.00
Pera, avena, hierbabuena y miel.	
Diabético	\$85.00
Limón, hierbabuena, pepino, manzana y miel.	
Détox	\$85.00
Kiwi, pepino, hierbabuena, espinaca, piña y miel.	
Antigripal	\$85.00
Guayaba, naranja, fresa, piña y miel.	
Antioxidante	\$85.00
Naranja, arándanos, piña, fresa, frambuesa, moras y miel.	
Naranja	\$58.00
Verde	\$70.00
Zanahoria	\$70.00
Zanahoria con naranja	\$70.00
Mango, fresa y naranja	\$90.00
Manzana, kiwi, naranja, hierbabuena	\$90.00


FRUTA

		Porción ligera
Fruta de temporada	\$96.00	\$60.00
Acompañado de yogurt griego.		
Parfait de frutos rojos	\$115.00	\$70.00
Con granola, yogurt y miel de agave.		

BEBIDAS

Café Americano Gourmet	\$65.00
Café Europeo	\$65.00
Café Espresso	\$65.00
Café Capuchino	\$85.00
Té gourmet	\$65.00

PANADERÍA

Pan dulce de la casa	\$45.00
Panqués de la casa	\$45.00
Zanahorita, plátano, elote	
 Pan de nata	\$75.00

PANQUEQUES

 Pan francés	\$190.00
Pan de nata, frutillas frescas y crema batida.	
Sándwich waffle	\$197.00
Relleno de nutella y frutos rojos.	

 Libre de gluten

 Vegetariano

Todos los precios incluyen 16% de IVA

DEL CORRAL

Porción
ligera

Los clásicos	\$170.00	\$100.00
A la mexicana, chorizo, tocino, jamón, divorciados o rancheros.		
Changas	\$180.00	\$110.00
Huevos revueltos con frijoles, queso manchego y chipotle, con rebanadas de jitomate fresco.		
Huastecos	\$198.00	\$130.00
Huevos estrellados, divorciados sobre cecina natural acompañado de quesadilla, guacamole y frijoles de la olla.		
Del rancho	\$190.00	\$130.00
Huevos estrellados sobre chicharrón guisado en salsa verde con epazote.		
Doña Mary	\$190.00	\$130.00
Huevos estrellados sobre tortilla y frijoles de la olla en salsa de adobo de chicharrón.		
Omelette de claras	\$180.00	\$112.00
Con costra de queso, salsa arriera y frijoles		
Omelette norteño	\$200.00	\$120.00
Relleno de machaca, acompañado de frijoles matones y salsa molcajeteadada.		
 Omelette setas al ajillo	\$190.00	\$115.00
Acompañado de ratatouille de pimientos asados y dulce de balsámico.		
 Omelette vegetariano	\$170.00	\$120.00
Con plancha de queso panela y salsa pomodoro.		
Generoso	\$190.00	\$130.00
Sincronizada de maíz, huevos estrellados en salsa suiza verde, roja o pasilla con frijoles matones.		

LOS CHILAQUILES

Porción
ligera







Chilaquiles CAVALIA	\$200.00	
Chile ancho relleno de chilaquiles verdes y cubos de arrachera gratinados sobre salsa de frijol y hoja santa con guacamole.		
Chilaquiles a caballo	\$215.00	\$150.00
Aros de tortilla frita sobre frijoles charros, pollo y huevo frito, bañados en salsa guajillo, queso fresco y crema.		
Chilaquiles con cecina	\$225.00	\$150.00
Bañados en salsa verde, guacamole y frijoles matones.		
Chilaquiles con mole	\$225.00	\$150.00
Acompañados de pollo, bañados en mole verde con queso fresco y crema.		
Chilaquiles encostrados	\$225.00	\$150.00
Costra de queso, rellena de chilaquiles, acompañada de frijoles refritos.		

LO CLÁSICO



Enmoladas con pollo	\$200.00
Mole de la casa, queso fresco y crema, acompañado de plátano frito y frijoles de la olla.	
Enchiladas queretanas	\$200.00
La clásica receta queretana con muslo adobado, un imperdible de la región.	
Migas norteñas	\$195.00
Huevos revueltos a la mexicana con cintilla de tortilla y chicharrón prensado sobre adobo de morita.	

LO SALUDABLE

 Huarache de nopal	\$180.00
Acompañado de frijoles de la olla, queso fresco, flor de calabaza en un bis de salsa verde y roja.	
 Chilaquiles ligeros	\$170.00
Tortilla de maíz horneada, con pollo y bañados en salsa verde o roja.	
 Acai bowl	\$190.00
Con frutos rojos, plátano, crema de cacahuete y semillas de amapola.	
 Bowl de manzana rallada	\$190.00
Con yogurt, mango, kiwi y avena tostada.	



Libre de gluten



Vegetariano