



**LA CUEVA DE**  
*don cenobio*

ORGULLO DE D'REY & CASA SAUZA

**DESAYUNOS**

**BY CHEF**

*Karla Castro*

## PARA COMENZAR

### Entradas Desayunos

- Fruta con berries** ..... \$110.00  
Frutos secos, miel, yogur o queso cottage.
- Avena manzana** ..... \$110.00  
Canela con berries, frutos secos y miel.
- Pan francés de guayaba** ..... \$160.00  
Con salsa de dulce de leche y nuez.
- Pan francés de frutos rojos** ..... \$160.00  
Compota y helado de vainilla.
- Hot Cakes frutos rojos y compota de moras** \$140.00  
3 pzas.
- Hot cakes de plátanos con nutella** ..... \$140.00

## ESPECIALIDADES

### De La Cueva

- Enmoladas de pato 4 Pzas** ..... \$240.00  
Mole de Doña Sra. Rosa, pato confitado, crema de rancho y ajonjolí.
- Enfrijoladas de lechón 4 Pzas** ..... \$230.00  
En Salsa de frijol negro de zacatecas y salsa de frijol de sinaloa, crema de rancho y queso cotija.
- Quesadillas de hongos** ..... \$150.00  
Rellena de mix de queso, hongos salteados, ensalada de nopales, cilantro criollo y cebolla curtida.
- Tacos de maíz azul** ..... \$170.00  
Rellenos de requeso, coronados con barbacoa, ensalada de verdolagas, y consomé.
- Gorditas de nada 3 Pzas** ..... \$120.00  
Masa suave frita, queso fresco con salsa de tomatillo asado y hojas verdes.
- Gorditas de zacatecana** ..... \$170.00  
3 Pzas chicharrón, frijol, cebolla curtida y cilantro.
- Tosta de aguacate** ..... \$175.00  
Tosta de masa madre guacamole, hongos salteados, aceite de semillas, ensalada de mix verde.
- Tosta Salmón Curado** ..... \$210.00  
Tosta de hogaza hecha con masa madre, jocoque preparado, salmón curado en casa con cítricos y ensalada de mix verde.

- Lonche de lechon** ..... \$180.00  
Bolillo fleima doradito, lechón confitado, aguacate cebolla morada y salsa tatemada.
- Huarache de arrachera** ..... \$180.00  
Huarache de maíz azul con frijolitos refritos, arrachera, crema, queso fresco, salsa tatemada.
- Tacos de barbacoa planchados** ..... \$135.00  
Tacos de barbacoa planchados, coronados con curtido de pepino, cebolla morada y chile jalapeño, bañados en consomé de barbacoa. (3 pzas.).
- Carnita Don Chuy** ..... \$185.00  
Puntas de filete a la mexicana, frijoles refritos, queso fresco y chilaquiles rojos.
- Machaca de res** ..... \$190.00  
Machaca de res a la mexicana, acompañada de frijoles, panela y chilaquiles rojos.
- Machaca con huevo** ..... \$170.00  
Acompañada de frijoles, panela, aguacate y chilaquiles rojos.
- Carne en su jugo** ..... \$220.00  
La tradicional tapatía.
- Birria de res** ..... \$220.00  
Tradicional Jalisciense.
- Enchilada de pollo en salsa verde picosa** \$220.00



Tosta de Salmón Curado



LA CUEVA DE  
*don cenobio*

ORGULLO DE DREY & CASA SAUZA

TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORÁN AL  
MOMENTO, SU PREPARACIÓN SERÁ DE 25 A 45 MIN.

# DE LA GRANJA

## y el Maíz

**Huevos al gusto 3 Pzas ..... \$150.00**

mexicano/jamon/chorizo/estrellados/ divorciados.  
Acompañados de Frijoles, aguacate y chilaquiles.

**Huevos ahogados con pork belly ..... \$195.00**

Salsa de jitomate quemada + huevos pochados +  
pork belly.

**Omelet con salsa de huitlacohe ..... \$165.00**

Relleno de panela y espinaca acompañado de  
frijoles y ensalada verde.

**Omelette de salmón curado ..... \$210.00**

Queso oaxaca y adobera, salteado de vegetales  
sobre salsa de jitomate con morrón.

**Omelette al gusto ..... \$150.00**

Queso oaxaca, queso adobera, panela, espinaca,  
chile morrón, champiñon, jamón, tocino, salsa  
mexicana o chorizo.

*\*Acompañados de Frijoles y Chilaquiles.*

**Molletes sauzados ..... \$120.00**

De frijoles gratinados, acompañados de pico de gallo.

**Molletes sauzas ..... \$145.00**

De frijoles gratinados coronados con chorizo,  
acompañados de pico de gallo.

**Chilaquiles Verdes, Rojos O Enmolados ..... \$130.00**

Con queso fresco, cebolla, cilantro y crema  
acompañado de frijoles refritos.

Naturales **\$130.00**

Res **\$170.00**

Huevo **\$145.00**

Gratinados + **\$25.00**

Pollo **\$160.00**



Huevos al gusto



LA CUEVA DE  
*don cenobio*

ORULLO DE DREY & CASA SAUZA

TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORÁN AL  
MOMENTO, SU PREPARACIÓN SERÁ DE 25 A 45 MIN.