Flora y Fauna Grill

LOCAL

PEDREGAL

-Tus mañanas con sabor a Local-

MAÑANA

7:00 am - 12:45 pm

FRUTA, SEMILLAS Y CEREALES

Ensalada de frutas mixtas de temporada con yogurt griego y granola $180 - Opcional: solo papaya $185

Bowl de frutos rojos $245

Avena con frutos rojos y almendras tostadas $170

Yogurt con granola hecha en casa $165

HUEVOS ORGÁNICOS DE RANCHO

Al gusto, revueltos o estrellados con frijoles negros (2 pzas) $185

Pochados LOCAL, sobre un muffin inglés hecho en casa con salsa de queso Brie y trucha salmonada $320

Motuleños, salsa roja, plátano macho, queso manchego y chícharos $195

Rancheros, sobre tortilla, frijoles negros y salsa ranchera roja (2 pzas) $185

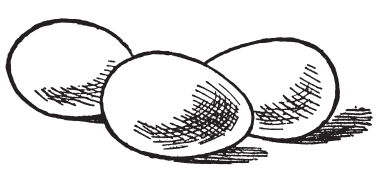
Benedictinos, pochados sobre un muffin inglés hecho en casa con salsa holandesa (2 pzas) $260

Al sartén ahogados, en salsa roja con aguacate (2pzas) $200

Huevos revueltos con machaca deshebrada (2 pzas) $300

Aporreadillo: cecina revuelta con huevo y cocida en salsa de chile guajillo con aguacate $300

Huevos estrellados, salsa Shakshuka, jocoque y pan campesino (2 pzas) $280



Extras

$100 - chorizo*, tocino*, pollo orgánico deshebrado o cecina.
$80 - lomo ahumado* o jamón de pavo.
$50 - aguacate
$50 - pieza de huevo extra
$120 - arrachera 150 g

OMELETTES

Huevos orgánicos acompañados con frijoles negros (3 pzas) $270

DOS INGREDIENTES A ELEGIR: queso panela, queso manchego, flor de calabaza, champiñones, espinaca, queso de cabra, pechuga de pavo*, tocino*.

PANES

Pan dulce del día (1 pza) $55

Berlinesa o Rol de blueberry $70

Pan Campesino con aguacate, huevo al gusto, jitomate cherry, aceite de oliva y queso feta $240

Pan francés: brioche con compota de frutas de temporada y crema batida hecha en casa $260

Hot Cakes de elote con compota de frutas de temporada y crema batida hecha en casa $225

Bagel de trucha salmonada, queso crema con cebollín, alcaparras, cebolla morada y jitomate $345

Mollete, baguette hecha en casa con frijoles negros y queso manchego acompañados de pico de gallo (4 pzas) $180

Club Sándwich LOCAL: Pechuga de pollo orgánica, lomo de cerdo*, tocino*, lechuga, jitomate, mostaza y mayonesa $340

TORTILLA

Burrito de huevo orgánico con chorizo*, frijoles y aguacate $230

Burrito de machaca, huevo orgánico, frijoles y aguacate, acompañados de papas a la francesa $240

Chilaquiles verdes o rojos con crema de rancho, queso fresco, aguacate y frijoles negros $230

Enfrijoladas con huevo revuelto, queso cotija y chorizo hecho en casa $210

Enmoladas artesanales: rellenas de pollo, crema de rancho, queso fresco, aguacate y cebolla morada, bañadas en mezcla de moles LOCAL $265

Enchiladas suizas verdes, rellenas de pollo y queso manchego $230

FIAMBRE
CH. PABLO LÓPEZ

*Productos acompañados de un asterísco son charcutería hecha en casa por FIAMBRE.

MEDIO DÍA

A partir de las 12:30 pm

Burrata de Temporada $325

Hummus $250

Aguachile de temporada $300

Tartár de callo de hacha $245

Tostada de Res (NY) $325

Dado que el consumo de alimentos crudos conlleva un riesgo significativo, es responsabilidad de quien los consume.
Si es alérgico a algún alimento, favor de comunicarlo a nuestro equipo.
Ofrecemos productos de temporada, por lo que los ingredientes pueden variar.
Todos nuestros precios son en MXN e incluyen IVA.
Algunos de nuestros productos llevan ajo y cebolla.

ESTACIÓN



OTOÑO-INVIERNO