

Bienvenidos a su espacio gastronómico, fusionamos sabores auténticos con la experiencia culinaria de la fundadora Doña María Enriqueta Soto Aguirre, esperamos que disfruten de cada platillo que cuidadosamente preparamos para Usted.

Gracias por elegirnos.

¡Disfrute!

MENÚ

Centro Ecoturístico del Lago
Restaurante.



DESAYUNOS Y PLATILLOS TRADICIONALES DE LAS 09:00 A LAS 12 :00 HRS

HUEVOS \$90.00

Huevos al gusto.
Una preparación a elegir: a la mexicana o salchicha o jamón o rancheros o chorizo.

HUEVOS DEL LAGO \$90.00

Huevos revueltos bañados en una deliciosa salsa verde martajada acompañados de queso panela.

OMELET \$120.00

Omelet relleno de queso panela o queso oaxaca. a elegir:

- .Nopales
- .Champiñones
- .Flores de calabaza

OMELET DE HUITTLACOCHÉ \$150.00

CHILAQUILES \$120.00

Verdes o rojos con lechuga, rábano, cebolla, cilantro, queso y pollo deshebrado.

Acompañados con:

- . Con cecina 60gr. \$140.00
- . Con arrachera 60 gr. \$160.00

ENCHILADAS \$120.00

5 piezas bañadas en salsa roja o verde con pollo deshebrado.

- . Con cecina(60gr.) \$140.00
- . Con arrachera (60gr.) \$160.00

TLACOYOS DE ALBERJON \$130.00

3 piezas gratinadas o ahogadas en salsa verde.

ENMOLADAS \$150.00

4 piezas bañadas en mole con cebolla morada, queso y aguacate.

MOLLETES \$90.00

3 piezas gratinadas con pico de gallo.

PARA ENDULZAR

WAFFLES \$110.00

A elegir un ingrediente

- . Huevo estrellado
- . Tocino

HOT CAKES \$100.00

3 piezas acompañadas con jarabe de maple.

PAN DULCE DE LA CASA \$20.00

1 pieza



COMPLEMENTA TU DESAYUNO

Por solo \$80 más, complementa tu platillo, incluyendo :

- . Un vaso de agua de fruta
- . Fruta de temporada
- . Café americano o café de olla.

PARA LLEVAR

MIEL DE ABEJA MULTIFLOR

Directamente la colmena a tu mesa
1 litro \$250.00

MERMELADA DE TEMPORADA \$100.00

Elaborada con la cosecha de nuestra huerta.
Pregunta por los sabores disponibles: zarzamora, frutos rojos, ciruelo y durazno.

FRUTA DEL HUERTO \$80.00 POR KILO

Disfruta de la fresca e inigualable sabor de nuestra fruta (ciruelo, durazno, mora, pera, manzana verde y roja)



CABEZA DE AJO NEGRO \$ 50.00

Ajo negro perfectamente fermentado, cuida tu salud y añadelo a tu platillo para un toque gourmet.

COMIDA A PARTIR DE LAS 13.00 HRS

ENTRADAS

QUESADILLAS \$60.00

Orden de 3 piezas .Queso, sesos, champiñones, papa, rajas, chicharon, zetas, flor de calabza, huitlacoche.

SOPES \$60.00

3 piezas de frijol o papa gratinados acompañados de pollo deshebrado.

TLACOYOS AL GRATIN \$60.00

3 piezas

HUARACHES \$60.00

3 piezas

SOPAS

MILPA \$70.00

calabaza, champiñon, rajas, granos de elote, tortilla y queso.

AZTECA \$70.00

de tortilla acompañada de queso, aguacate y chicharrón.

ARROZ ROJO \$65.00

orden individual

CONSOMÉ DE POLLO \$60.00

con arroz, verduras y pollo deshebrado.

ENSALADAS

DEL LAGO \$110.00

Lechuga, mango solo en temporada, manzana, nueces caramelizadas, semillas de girasol, aderezo dulce y salado.

DIOSA VERDE \$130.00

Con 3 variedades de lechuga, ajonjolí, nueces, tocino frito, cacahuates, pepino, aguacate y aderezo de la casa.

.Con pechuga asada al tajín. \$160.00

AZTECA \$110.00

nopales, aguacate, cebolla, jitomate y queso oaxaca.



DE LA PARRILLA

TRUCHA \$210.00

A elegir: de mantequilla, chipotle, a la mexicana, mojo de ajo, o diablo. Acompañada por vegetales de la casa.

FILETE DE RES \$180.00

Acompañado por vegetales de la casa

SÁVANA AL GRATÍN

. Con vegetales de la casa \$190.00
. Con papas fritas \$195.00

CECINA DE RES

. Con vegetales de la casa \$185.00
. Con enchiladas \$190.00

CECINA ADOBADA

. Con vegetales de la casa \$185.00
. Con enchiladas \$190.00

ARRACHERA

. Con enchiladas \$215.00
. Con papas fritas \$220.00

PECHUGA A LA PLANCHA,
EMPANIZADA O AL GRATÍN

.Con vegetales de la casa \$180.00
.Con papas fritas \$205.00

PECHUGA PARMESANA

.Con ensalada de la casa \$190.00
.Con papas fritas \$215.00



COMPLEMENTOS

GUACAMOLE \$60.00

FRIJOLES DE OLLA \$40.00

ARROZ \$35.00

HUEVO ESTRELLADO \$15.00

ESPECIALIDADES

PECHUGA AL CAMPO \$220.00

Pechuga de pollo asada y rellena de huitlacoche, bañada en salsa de flor de calabaza.

TRUCHA A LA NAVARRA \$250.00

Empapelada con una base de aceite de olivo con ajo y jamón serrano, acompañada con verduras de la casa.

CHILE EN NOGADA \$300.00

En temporada

ESCAMOLES \$380.00

En temporada

POSTRES

REBANADA DE PAY DE MANZANA

\$70.00

REBANADA DE PASTEL DE CHOCOLATE

\$70.00

REBANADA DE PAY DE NUEZ

\$75.00

REBANADA DE PAY DE QUESO

\$70.00



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$35.00
taza de 6 oz.	
CAFÉ DE OLLA	\$45.00
EXPRESSO	\$55.00
CAPUCHINO	\$55.00
CHOCOLATE CALIENTE	\$55.00
con vainilla	
TE DE LA CASA	\$30.00
canela, te limón, cedrón.	



BEBIDAS FRIAS

JUGO NATURAL \$50.00

09:00 -12:00 hrs

Naranja, mandarina, manzana, verde o zanahoria.

JARRA DE AGUA 1.5 L \$90.00

Fruta natural: fresa con menta, guanábana, maracuyá, naranja, mandarina, limón, piña, melón.

SODA \$40.00

Coca-cola, sangria, fresca, sprit, sidral, agua mineral.

BOTELLA DE AGUA \$25.00

600 ml



BEDIDAS Y COCTELES

CHELADA \$70

MICHELADA \$80

PIÑA COLADA \$90

MEDIAS DE SEDA \$90

BLOODY MARY \$90

MOJITO \$90

PIEDRA \$100

RUSO NEGRO \$100

COQUETA

TROPICAL \$90

COQUETA

OSCURA \$90

FIESTA PAGANA \$90

MOJITO

DEL LAGO \$90



DIETA HOLAG

Indicaciones: diabetes mellitus, resistencia a la insulina, síndrome de ovario poliquístico.

DESAYUNO

Omelet de tres quesos (mozzarella, gouda, parmesano) \$150.00

COMIDA

Arrachera con pure de coliflor y guacamole. \$270.00

CENA

Ensalada holag con queso de cabra, aguacate y aderezo de tahini. \$220.00



DIGESTION FACIL

Indicaciones: gastritis, colitis, síndrome intestino irritable, diarrea y vomito, post o precirugia.

DESAYUNO

Hot cakes integrales con manzana y canela. \$145.00

COMIDA

Pechuga horneada rellena de requesón, espinaca y nuez. \$220.00

CENA

Papa empapelada al horno con verduras y jamón de pechuga de pavo. \$120.00



DIETA MAGLY

Indicaciones: hipertensión arterial, cardiopatías, cirugía cardíaca pre y post.

DESAYUNO

Omelet de verduras en juliana con queso fresco y aguacate. \$140.00

COMIDA

Pescado empapelado con vegetales y hierbas frescas. \$220.00

CENA

Tostadas de queso cottage y jitomate sobre cama de aguacate. \$140.00



ENCUÉNTRANOS EN:



Centro Ecoturístico del
Lago

Tel: 7717920188
Cel: 7751449205