

La Parisiana

~ Artesano repostero panadero ~

JUGOS & BATIDOS

Naranja / Zanahoria / Toronja
$50

Verde
Base de jugo de naranja. piña nopal, apio, jengibre y espinaca.

Super "C"
Base de jugo de toronja, limón, piña, guayaba, carambolo y miel.

La Pari — $60
Mango, nuez, yogurt natural, jugo de naranja, leche de almendra y miel.

Digestivo
Papaya, jugo de naranja, almendras, avena y miel.

Zanahoria & Jengibre
Con manzana, apio, cúrcuma y miel.

Don Pantera — $70
Cacao, plátano, almendras, dátil, leche de almendra y miel.

Antioxidante
Zarzamora, arándano, fresa, yogurt natural, leche de almendra y miel.

Buenos días — $65
Frutos rojos, plátano, jugo de naranja y miel.

Matcha Forever
Matcha, espinaca, yogurt natural, leche de almendra y miel.

Agua Fresca
Pregunta por nuestra selección del día

Desayunar en "La Parisiana" es despertar e iniciar el día con esperanza disfrutando del primer trago de café con granos nacionales y regionales, es sentir la vida en su máxima expresión sintiendo el aquí y el ahora que es lo único que tenemos seguro, es percibir los olores y aromas a café, a pan, a hornos, a fogones y a una cocina con amor, con pasión, con dedicación.

Nuestro menú está dirigido a todos los que aman comer bien, a los que disfrutan de una taza de buen café, a los que les complace la sencillez y el buen gusto haciendo que su mañana sea el inicio de todas las cosas buenas que les han de suceder

- Chef René

Hidratemos el cuerpo con lo que nuestro campo da, ya lo decía un buen tío:

"Hidrata bien al cuerpo y la cabeza es lo último que muere".



"La Pari"



Hidratemos el cuerpo con lo que nuestro campo da, ya lo decía un buen tío:

"Hidrata bien al cuerpo y la cabeza es lo último que muere".

"La Pari"

JUGOS & BATIDOS

Naranja / Zanahoria / Toronja
$50

Verde
Base de jugo de naranja. piña nopal, apio, jengibre y espinaca.

Super "C"
Base de jugo de toronja, limón, piña, guayaba, carambolo y miel.

La Pari — $60
Mango, nuez, yogurt natural, jugo de naranja, leche de almendra y miel.

Digestivo
Papaya, jugo de naranja, almendras, avena y miel.

Zanahoria & Jengibre
Con manzana, apio, cúrcuma y miel.

Don Pantera — $70
Cacao, plátano, almendras, dátil, leche de almendra y miel.

Antioxidante
Zarzamora, arándano, fresa, yogurt natural, leche de almendra y miel.

Buenos días — $65
Frutos rojos, plátano, jugo de naranja y miel.

Matcha Forever
Matcha, espinaca, yogurt natural, leche de almendra y miel.

Agua Fresca
Pregunta por nuestra selección del día

CAFÉ e INFUSIONES

Del café hay mucho qué decir, pero nos quedamos con las palabras de antaño que decían:

"El café hace amigos y además los conserva".



Americano Matcha late Chocolate Oaxaqueño	$50
Expreso sencillo	$30
Expreso doble	$45
Capuccino Leche entera o deslactosada	$60

Manzanilla Hierbabuena Negro	$45

DESAYUNOS TRADICIONALES

"Sin importar cuantos kilómetros tengas de viaje, cuanto camino hayas recorrido, el aroma de la cocina del hogar, los recuerdos de nuestra memoria están ligados a la sazón de nuestro pueblo"

Huevos de la tía "Rufina"
3 huevos estrellados, en aceite de olivo, con base de jamón rebanado, za´atar, jocoque y guarnición de keppe bola montado sobre hortalizas y pan árabe)

$140

Huevos al gusto
Jamón / Tocino / Salchicha / Chorizo

$65

Omelette de Jamón y Queso

$120

Huevos Rancheros
3 huevos estrellados montados sobre una tortilla frita y bañados en salsa verde / roja, jamón guarnición de frijoles refritos plátano macho y chícharos.

$90





Huevos de la tía "Ema"
3 huevos estrellados, montados sobre jamón rebanado, tortilla frita con frijoles, timbal de papa, horneada, aguacate vegetales y salsa roja.

$140

Machaca con huevo
3 huevos revueltos, sofrito de tomate, carne deshidratada, guarnición de frijoles refritos y vegetales

$115



DESAYUNOS TRADICIONALES

DEL PUEBLO



Tlacoyos Sirloin
Con guarnición de frijoles y vegetales

$145



Almuerzo de Hacendado
Chilaquiles verdes / rojos timbal de nopal y queso fresco asado, sirloin y frijoles refritos.

$190

Almuerzo del Patrón
Chilaquiles Verdes / Rojos 150grs pollo deshebrado, 1 huevo estrellado y 150grs de Sirloin con guarnición de frijoles refritos.

$190



Enchiladas
Verdes / rojas con 150grs de pollo deshebrado, guarnición de frijoles refritos y vegetales.

$120

Chicharrón en salsa
Verde / Roja con guarnición de frijoles refritos, queso fresco, aguacate y vegetales.

$ 90

Chilaquiles
Verde / Roja con 150grs de pollo deshebrado, guarnición de frijoles refritos y vegetales.

$110

Enmoladas
Con 150grs de pollo deshebrado, guarnición de frijoles refritos y vegetales.

$145

Chilaquiles + Sirloin $185



Enfrijoladas
Con 150grs de pollo deshebrado, guarnición de frijoles refritos y vegetales.

$120

DEL PUEBLO

DE NUESTRO HORNO DE PAN

Aquí nos damos un tiro con los más bravos, llevamos años ganando la vida haciendo pan, nos enorgullece nuestro oficio, aprendimos las bases para compartirlo contigo.

No sacamos nada de la manga, ni tampoco improvisamos. Nuestros panaderos son apasionados y madrugan para garantizar pan fresco y recién horneado.

"Caro es todo aquello que no vale lo que cuesta".



Croissant de mantequilla
Como debe hacerse un croissant, como de La France

Pain au chocolat - Chocolatín
Como mejor le parezca llamarle

Rollo de Avellana

Garras de queso crema, frutos rojos y cardamomo $35

Pan de chocolate

Concha $16
Mantequilla / Chocolate / Vainilla

HORNO DE PAN

SNACKS

Nuestra selección por si llevas prisa o tienes antojo de algo más

Burrita de jamón y queso — $60
Pan pita relleno de jamón y queso panela, aguacate, frijoles y mayonesa.

Club Sándwich — $90
3 rebanadas de pan de arándano, jamón, pollo deshebrado, frijoles refritos, papas a la francesa y vegetales.

Baguette "La Pari" — $150
Baguette de queso parmesano, aderezo de mostaza y miel, queso philadelphia. y queso gouda, salmón ahumado y vegetales.

Croissant — $110
Jamón holandés, queso panela y gouda, vegetales.

TORTAS

Del chavo
Salchicha
Queso de puerco
Huevo con chorizo — $60

Milanesa
Carne enchilada
Hawaiana — $70

Cubana — $110

TODAS nuestras tortas tienen mayonesa, frijoles, quesillo, jitomate, cebolla, aguacate y picante a elegir.



ENSALADAS

Campesina — $95
Mix de lechugas y espinacas, granos de elote, pasta tornillo. jitomate cherry, huevo duro, pechuga desmenuzada, calabacitas y vinagreta de chipotle.

Mediterránea — $150
Mix de lechugas y espinacas, pasta tornillo queso philadelphia, avellanas, salmón ahumado, huevo duro y vinagreta de mango, sésamo y chile de árbol.

Jugo de Zanahoria / Naranja,
Fruta
Café refill +$75

SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE FAVOR DE AVISAR.