

El Jardín de Azu

Restaurante Saludable



Menú

“La comida es la mejor forma de agradecer a nuestro cuerpo por todo lo que nos permite hacer.”

-Teresa Manzo.





Toast

Tostado de Aguacate \$170

Pan de masa madre, con aguacate machacado, huevos revueltos con queso oaxaca, espinaca baby y tomates asados.

Tostado de Queso de Cabra \$150

Pan de masa madre, con queso de cabra, cherry, rábano, espinaca baby, mix de semillas, pepinillo, y reducción de vino tinto.

Tostado de Durazno \$140

Pan de masa madre con durazno caramelizado, queso cotagge, miel de agave, mix de semillas tostadas.

Tostado de Salmón Ahumado \$180

Pan de masa madre, con aguacate, salmón ahumado, rábano, alcaparras, eneldo, pepinillo y tomate cherry.

Bowls

Y Bowl Tropical \$140

Smoothie de mango con bebida de coco, fruta de temporada, coco rallado y mix de semillas tostadas.

Bowl de Betabel \$130

Betabel rostizado, queso panela, espinacas baby, mix de semillas y reducción de vino tinto.

Postres

Flan Napolitano \$75

Y Panque Chocolate vegano \$90

Pan de elote con helado \$120

Pregunta por nuestros sabores.

Ingredientes Extra

Aguacate \$25

Crema \$15

Queso \$10

Leche Deslactosada \$5

Bebida vegetal \$15

(De coco, almendras o soya)

Frijoles \$20

Huevo \$15

Utensilio Biodegradable \$8

Síguenos en nuestras redes sociales y comparte tu foto

 @eljardindeazu

 Opciones veganas



Smoothies

γ Hortensia \$90

Blueberry, fresa, crema de cacahuete, bebida de almendras y avena.

γ Girasol \$90

Plátano, mango, vainilla, coco tostado y bebida de almendra.

Barra de Bebidas Frías

Kombucha 473 ml \$90

Agua mineral \$45

Vaso de leche \$40

Naranjada o limonada \$50

Rusa \$45

Jugo de naranja \$60

Jugo de Zanahoria \$60

Jugo verde \$60

Agua fresca del día \$40

Jarra de agua de sabor \$130

(2 litros)

Jarra de limonada mineral \$180

2 litros)

Bebida gasifica BÚHO \$60

(hechos con fruta natural y miel de agave)

Frappés

Frappé de café \$60

Frappé con \$85

chocolate semi amargo

Frappé de té chai \$70

Frappé de Matcha \$70

Barra de Cafés

Café Orgánico de refill \$50
(con cañela)

Café Americano \$40
(solo una taza)

Café Espresso \$30

Café Espresso Doble \$45

Café Capuchino \$60 Gde \$70

Café Latte \$70 Gde \$80

Café Moka \$60 Gde \$70

Cold Brew latte \$60

Arte Latte con una Lele \$90

Barra de Chocolates

Chocolate caliente Ch \$50 Gde \$60

Chocolate con bombones \$55

Chocolate con Menta \$60 Gde \$70

Chocolate semi amargo \$60 Gde \$70

Chocolate con \$70 Gde \$80
cardamomo

Barra de Tés

Té de Frutos Rojos \$50

Té de Menta \$50

Té de Manzanilla \$50

Té Chai con leche \$60

Té Matcha con leche \$70

Dirty Chai \$70

Golden Milk \$50

DESAYUNOS

PARA COMENZAR EL DÍA

ALGO SALADO

Omelette de setas y queso Panela \$160

Ensalada de la casa, aguacate y pan de masa madre.

Huevos montados \$150

Huevos estrellados sobre sincronizada de maíz con salsa de frijol y salsa poblana.


Huevos queretanos \$170

Huevos estrellados en salsa de chile negro frijoles con nopales y queso panela asado.


Tortilla de claras de huevos \$160

Claras de huevo revueltas con espinacas y setas, pan de masa madre, ensalada de la casa y aguacate.

Chilaquiles negros \$130

Totopos horneados en air fryer con salsa, frijoles, aguacate, queso, crema, 2 huevos +\$30,  suadero vegano +\$40, chorizo +\$40, Cecina +\$70, pollo +\$60.

Chilaquiles verdes \$120

Totopos horneados en air fryer con salsa, frijoles, aguacate, queso, crema, 2 huevos +\$30,  suadero vegano +\$40, chorizo +\$40, Cecina +\$70, pollo +\$60.

Sándwich de jamón con queso Oaxaca \$195

Hecho con pan de masa madre (2 piezas), jamón con queso Oaxaca, 2 huevos estrellados.

Huevos al gusto \$130

Pueden ser a la mexicana, con jamón, con chorizo acompañados con frijoles y pan de masa madre.

Sincronizadas de jamón con queso Oaxaca \$85

ALGO DULCE

Pan Francés \$195

Brioche casero, con salsa de frutos rojos al vino tinto, fruta y helado de queso Cotija.

Hotcakes de Avena con Plátano \$160

Hechos a base de avena y plátano o espinacas, 4 piezas con crema de cacahuete, frutos rojos y salsa de tres leches.

Hotcakes de trigo integral orgánico con \$160

4 piezas con frutos rojos y miel de agave.

Plato de fruta con yogurt griego y granola de la casa \$100

Orden de Pan de Masa Madre orgánico \$80

3 rebanada, con mantequilla y mermelada.



Todos los desayunos más \$60 incluye café de refill, jugo (naranja, zanahoria o verde) o fruta. Válido hasta la 1:00 pm.



Comidas

Enmoladas Azu

4 piezas de tinga pollo, bañadas en mole hecho en casa, queso, crema, cebolla, aguacate y ensalada.

\$190

Enmoladas Azu veganas

4 piezas de plátano macho bañadas en mole hecho en casa, semilla de girasol, aguacate, cebolla y ensalada.


\$150

Sopa azteca

Con pollo, tortilla, queso panela, crema y aguacate.

\$90

Enchiladas tatemadas o verdes

4 piezas de tinga de pollo o  tinga de setas, queso, crema, cebolla, aguacate y ensalada.

\$180

Pescado con esquites y salsa poblana

Filete de pescado bañado en salsa poblana, acompañado con papas cambray, ensalada y arroz


\$190

Pechuga de pollo o pescado a la plancha

Con papas cambray, ensalada y arroz.

\$190

Chile ancho

Relleno de tinga de  setas o pollo, salsa de frijol, arroz y aguacate.

\$150

Enfrijoladas con hoja de aguacate

4 piezas rellenas de queso panela, bañadas en salsa de frijol con hoja de aguacate, encima huevos estrellados o chorizo.

\$195

Ensaladas

Ensalada corazón de fresa

Lechuga, pechuga de pollo asada, fresas, nuez, pimienta morrón, pepinillo, aguacate y aderezo de mostaza/miel.

\$170

Ensalada de Mango

Espinacas baby, mango, jamón serrano, queso de cabra con arándano, nuez caramelizada, pepinillos y aderezo.

\$140

Tacos

Tacos de Jícama al Pastor

\$140

Tacos de Cecina

\$150

Tacos Campechanos (chorizo y cecina)

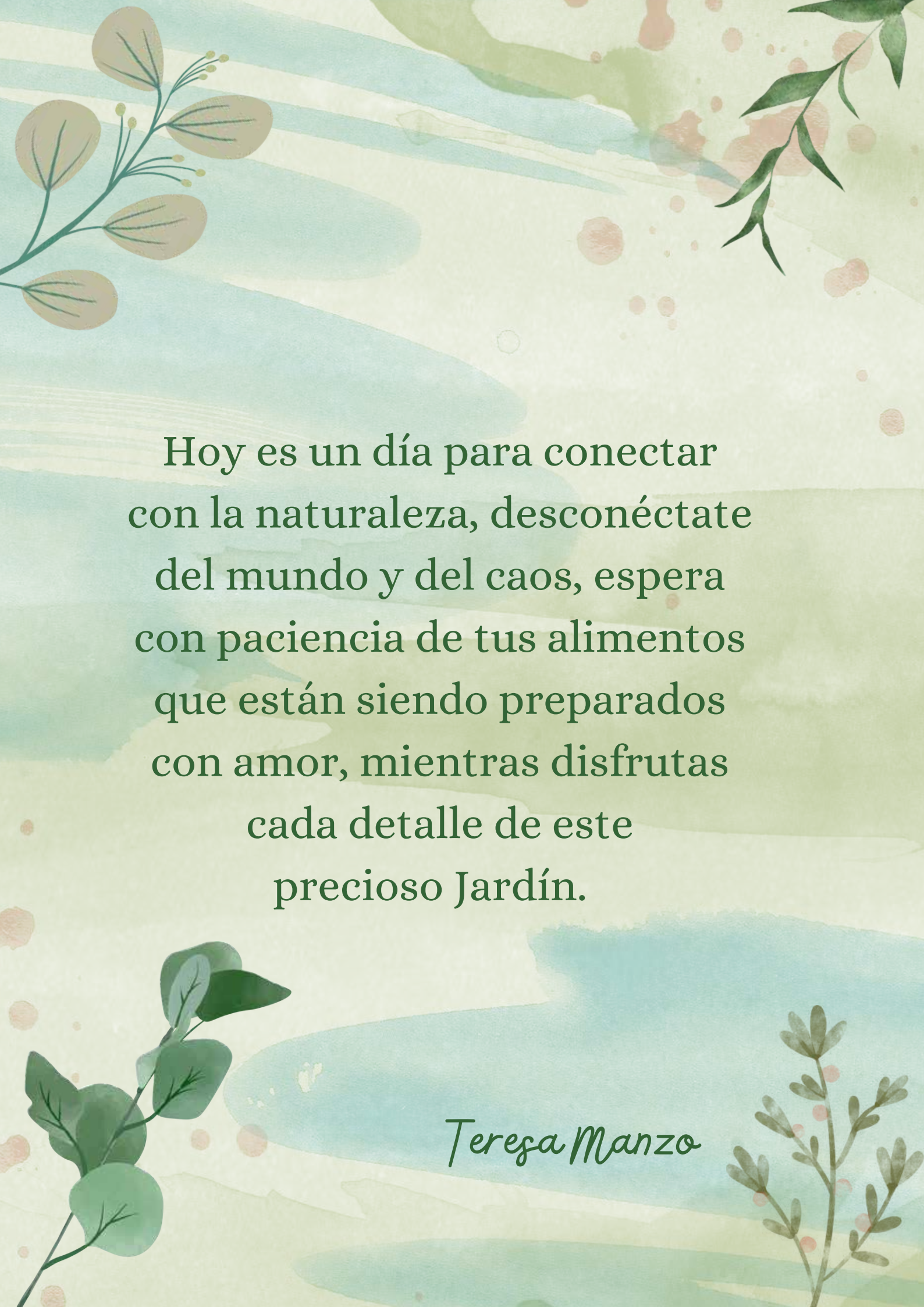
\$150

Todos nuestros tacos llevan tortillas hechas a mano.

Síguenos en nuestras redes sociales y comparte tu foto

 @eljardindeazu

 Opciones veganas



Hoy es un día para conectar
con la naturaleza, desconéctate
del mundo y del caos, espera
con paciencia de tus alimentos
que están siendo preparados
con amor, mientras disfrutas
cada detalle de este
precioso Jardín.

Teresa Manzo