

# MENÚ DE DESAYUNOS

**Suprema de toronja** || \$85

**Plato de fruta de temporada con miel de jengibre** || \$85

con queso cottage, yogurt o granola

**Pan dulce** || \$50

**Huevos al gusto** (2pz) || \$100

A la mexicana, divorciados, estrellados o revueltos. (Jamón, chorizo, tocino, panela y manchego)

**Desayuno Hércules** || \$150

Huevos estrellados (2pz) acompañados de salchicha Frankfurter, salchicha Nüremberg, papa hash brown y pan brioche

**Huevos Rancheros** (2pz) || \$130

Estrellados sobre tortilla de maíz, bañados con salsa ranchera, acompañada de frijoles refritos

**Huevos Tarascos** (2pz) || \$140

Huevos estrellados montados sobre una sincronizada de maíz, bañados en salsa verde y gratinados

**Huevos Veracruz** (3pz) || \$150

Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana con crema, queso, chorizo y aguacate

**Huevos Aporreados** (2pz) || \$150

Huevos revueltos con cecina (70g), bañados en salsa de tomatillo y acompañados de frijoles refritos

**Omelette al gusto** (2pz) || \$140

A elegir: espinaca, champiñón, flor de calabaza, huitlacoche o queso panela. Bañado en salsa verde o roja, acompañado de frijoles refritos. (Claros o completos)

**Club Sándwich** || \$180

Pechuga de pollo, jamón de pavo, tocino, aguacate, jitomate, lechuga, queso manchego y mayonesa

**Molletes Hércules** (3pz) || \$150

Con tocino, chistorra y natural, acompañados de pico de gallo

**Chilaquiles tradicionales verdes o rojos** || \$180

Con crema, queso y cebolla encurtida (a elegir 120g de pollo, cecina o huevo)

**Queso panela asado con nopal** || \$130

Queso (120g) bañado en salsa martajada y acompañado de frijoles refritos

**Orden de quesadillas** (3pz) || \$130

Rellenas de papas con chorizo, rajas poblanas y hongos silvestres

# Bebidas

## Jugos || \$50

- Naranja
- Toronja
- Verde
- Antigripal (piña, naranja, guayaba y miel)

## Chocolate caliente || \$49

	280ml CERVECERO	280ml SNIFTER	350ml PINTA	440ml PINTA INGLESA
<b>Súper Lupe</b>    IPA    7% ABV India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.	-	\$85	\$105 VASO IPA	-
<b>Hombre Pájaro</b>    Rye Lager    4.5% ABV Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.	\$60	\$60	\$75	\$95
<b>Macanuda</b>    Brown Ale    5.2% ABV Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.	\$60	\$50	\$75	\$95

# Café y té

	CAFÉ EL APAPACHO Querétaro
<b>Americano</b>    200ml	\$50
<b>Espresso</b>    30ml	\$50
<b>Espresso doble</b>    50ml	\$70
<b>Espresso cortado</b>    50ml	\$50
<b>Europeo</b>    200ml	\$50
<b>Capuchino</b>    200ml	\$70
<b>Latte</b>    200ml	\$70
<b>Moka</b>    200ml	\$70
<b>Té o infusión</b>    200ml	\$40
<b>Carajillo Stout</b>    200ml Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y rayadura de naranja.	\$200