

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

Bagel de salmón ahumado casero (90g) || \$180

Acompañado de alcaparra, aceituna negra, cebolla morada, perejil, chile serrano, huevo y queso crema

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

Súper Lupe || IPA || 7% ABV

India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.

- \$80 \$100
VASO IPA -

Hombre Pájaro || Rye Lager || 4.5% ABV

Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

\$55 \$55 \$70 \$90

Macanuda || 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.

\$55 \$55 \$70 \$90

Café y té

CAFÉ EL APAPACHO
Querétaro

Americano refill || 200ml

\$25

Americano || 200ml

\$50

Espresso || 30ml

\$50

Espresso doble || 50ml

\$70

Espresso cortado || 50ml

\$50

Europeo || 200ml

\$50

Capuchino || 200ml

\$70

Moka || 200ml

\$70

Carajillo || 200ml

\$175

Licor 43 y café

Té o infusión || 200ml || \$40