

Postres

PAN DE ELOTE	\$39
FLAN DE VAINILLA	\$32
HELADO TRES MARÍAS	\$43
BANANA SPLIT Plátano, galleta, crema, helado y chocolate derretido.	\$45
DURAZNOS O FRESAS CON CREMA	\$43

Bebidas

CAFÉ AMERICANO	\$17	VASO DE LECHE FRÍA O CALIENTE	\$22
CAFÉ CON LECHE	\$19	REFRESCOS	\$19
CAPUCCINO	\$26	LIMONADA O NARANJADA	\$21
NESCAFÉ	\$18	JUGOS NATURALES	\$25
EXPRESSO	\$19	JARRA DE AGUA FRESCA	\$80
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO	\$29	ICE CREAM SODA	\$33
LICUADOS Papaya, melón o plátano.	\$26	CERVEZA Corona, Negra Modelo, Victoria, Modelo Especial.	\$28
CHOCO MILK	\$30	MICHELADA	\$31
LECHE MALTEADA Chocolate, vainilla, fresa o nuez.	\$33	BOTELLA DE AGUA	\$17
TÉ Negro, manzanilla, hierbabuena, limón y verde.	\$14		

Fruta fresca, pan y yogurt

FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Un solo tipo de fruta.	\$38	YOGURT CATEDRAL Yogurt natural acompañado de fruta fresca de la estación y granola.	\$50
FRUTA MIXTA Variedad de frutas de temporada.	\$46	YOGURT Natural o de fruta.	\$22
ENSALADA TROPICAL Surtido de frutas bañadas con yogurt natural, manzana, granola y miel.	\$70	PAN DULCE DE LA CASA	\$10
		HOT CAKES CATEDRAL Acompañados de manzana y miel.	\$49



Huevos de la granja

CHIAPANECO Revueltos en salsa de adobo con cebolla y cilantro picados y gratinados.	\$61	MOTULEÑO Estrellados, montados en una cama de tortilla con frijoles bañados en salsa ranchera, acompañados de plátano macho frito, jamón, tocino y chícharos.	\$62
VERACRUZANO Tres tacos de huevo a la mexicana, salseados con frijol, chorizo, cebolla, chile, crema y queso.	\$62	HUASTECO Huevo frito sobre sincronizada de jamón y queso, cubierto con salsa de chile pasilla, queso fresco y aguacate.	\$62
HUEVOS A LA CAZUELA Dos huevos revueltos, bañados en salsa molcajetada acompañados de dos trozos de queso panela y frijoles.	\$59	HUEVOS AL GUSTO Rancheros, fritos, a la mexicana o naturales.	\$44 \$54
HUEVOS TIRADOS Revueltos con frijol, cebolla y chile picado.	\$59	HUEVO AL GUSTO (UNA PIEZA) Con jamón, tocino, salchicha o chorizo.	\$29 \$39

Omelettes

FLORENTINA Relleno de espinacas y tocino, cubierto de salsa blanca, gratinado.	\$62	OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA Flor de calabaza fresca con salsa y queso.	\$64
OMELETTE DE LA GRANJA Con queso de cabra, queso oaxaca y jamón.	\$65	CLÁSICO Queso o champiñones servidos con frijoles.	\$60

Mexicano

CECINA CON CHILAQUILES Trozo de cecina de res acompañada de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.	\$82	ENCHILADAS EN SALSA PASILLA Tres piezas de tortilla rellenas de pollo bañadas en salsa de chile pasilla, acompañadas de queso y aguacate.	\$65
FLAUTAS DE RES Tres piezas de tortilla rellenas de carne a la mexicana, montadas sobre una cama de lechuga, acompañadas de crema, queso, frijoles refritos y guacamole.	\$69	QUESADILLAS (ORDEN DE 3) Tres tortillas de maíz rellenas de queso, champiñones o flor de calabaza, acompañadas de frijoles refritos.	\$48
FLAUTAS DE POLLO Tres piezas de tortilla rellenas de pollo a la mexicana, montadas sobre una cama de lechuga, acompañadas de crema, queso, frijoles refritos y guacamole.	\$62	SINCRONIZADAS Tres piezas de tortilla de harina rellenas de queso manchego y jamón, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.	\$55

Desayunos Catedral

Servidos con selección de jugo o fruta fresca de la estación, pan tostado, bolillos o tortillas calientes, mantequilla, mermelada, café, chocolate o té.

DESAYUNO 1.- HOT CAKES Con tocino, jamón o salchicha.	\$52 \$62
DESAYUNO 2.- CEREAL O AVENA Corn Flakes, AllBran, granola natural o avena, servidos fríos o calientes. Con fruta fresca.	\$52 \$64
DESAYUNO 3.- HUEVOS AL GUSTO Preparados a su gusto (rancheros, fritos, a la mexicana, revueltos naturales), servidos con frijoles refritos. Con jamón, chorizo, salchicha o tocino.	\$59 \$69
DESAYUNO 4.- CATEDRAL Dos huevos fritos separados por chilaquiles verdes o rojos, bañados en salsa ranchera y salsa verde, acompañados de frijoles refritos.	\$66
DESAYUNO 5.- PECHUGA TIZOC Rollo de pechuga relleno de chilaquiles, acompañado de frijoles refritos, crema y queso.	\$79
DESAYUNO 6.- CHILAQUILES CON POLLO Tortillas crujientes de maíz bañadas con salsa roja o verde, con pollo deshebrado, crema y queso, acompañadas de frijoles refritos.	\$66
DESAYUNO 7.- PLATÓN DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Surtido de frutas de temporada, pera, acompañadas de nieve de limón o queso cottage y miel de abeja.	\$67
DESAYUNO 8.- MOLLETES CATEDRAL Cuatro piezas de bolillo con frijoles refritos, queso gratinado y salsa mexicana. Con chorizo, jamón o tocino.	\$51 \$61
DESAYUNO 9.- TACOS DE POLLO Tres tortillas rellenas de pollo, acompañadas de lechuga, queso y crema, servidas con frijoles refritos y guacamole.	\$58
DESAYUNO 10.- MEXICANO Tira de carne asada servida con chilaquiles rojos o verdes y un huevo frito acompañada de frijoles refritos y rajas de chile poblano.	\$82
DESAYUNO 11.- ARRACHERA CON CHILAQUILES Corte de arrachera servido con chilaquiles rojos o verdes, acompañado de frijoles refritos.	\$82
DESAYUNO 12.- ENCHILADAS MEXICANAS ROJAS O VERDES Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa roja o verde, acompañadas de queso crema y frijoles refritos.	\$72
DESAYUNO 13.- SINCRONIZADA CATEDRAL Tres tortillas de harina rellenas de queso y jamón, gratinadas, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.	\$72

Nota: En caso de requerir algún otro ingrediente, consulte al mesero.