



Desayunos

De 8:00 a.m. a 2:00 p.m.



BOULANGERIE

PAN DULCE DEL DÍA	\$39
PAN DE TEMPORADA	\$55
CONCHA CON NATA	\$80
CONCHA RELLENA	\$85
Con crema de avellana y frutos secos de la casa, nata y fresa	
CAJA DE PAN DULCE SURTIDO (6 pcs)	\$190
ALFAJORES & GALLETAS	\$45



*Bruschetta en su salsa

ENTRADAS

MUESLI	\$90	PAN FRANCÉS	\$110
Avena y chía, almendra tostada, plátano y frutos rojos		En pan brioche con crema de avellana y frutos secos de la casa,	
FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$89	plátano y frutos rojos	
Acompañado con granola casera		SINCRONIZADA	\$85
YOGURT CON FRUTA	\$95	Con dos quesos, lomo y aguacate	
Cremoso yogurt griego		CROISSANT DE PAVO	\$120
HOT CAKES	\$110	AVOCADO TOAST	\$110
Con mousse de frutos rojos y plátano		Tosta de la casa con semillas, queso fresco, requesón ó queso doble crema	
BISQUET Ó CROISSANT	\$80	*Agrega huevo + \$25 a salmón + \$79	
A la plancha		ACAI BOWL	\$115
TOSTA DULCE	\$90	Mezcla de acai, frutos rojos, frutos secos, granola y miel pura	
Con queso doble crema y miel de aguacate con penca			

CHILAQUILES

DE LA CASA	\$125
Rojos o verdes	
AL CHIPOTLE	\$140
MORITA	\$140
Con queso panela y queso fresco	
DEL NORTI	\$150
Con guisado de rajas con machaca	
POBLANOS	\$160
Con pollo y salsa poblana cremosa	
PRENSADOS	\$160
CON BIRRIA	\$160
ARRIEROS	\$180
Con arrachera	

Extras:

Pollo + \$65 / Arrachera + \$80 / Huevo + \$25 / Guisado + \$60

*El costo de la media orden es del 70%



*Benedictinos

HUEVOS

AHOGADOS BÓULAN	\$140
En salsa de tomate, mezcla de hongos y hoja santa, acompañados de un mollete	
REVUELTOS AL GUSTO	\$125
Elige entre 2 ingredientes: a la mexicana, con pechuga de pavo, panela, champiñón ó espinaca	
RANCHEROS	\$130
Montados sobre una sincronizada, acompañados de frijoles refritos	
DIVORCIADOS	\$130
Montados sobre una sincronizada, acompañados de frijoles refritos	
MOTULEÑOS	\$130
Montados sobre sincronizada, acompañados de plátano macho y frijoles refritos	

* HUEVOS ROTOS	\$170
Un clásico español, montados sobre papa gajo con jamón serrano y un toque de gravy	
* CAMPIRANOS	\$190
Con pimientos, queso gratinado y arrachera	
* NORTEÑOS	\$170
Con machaca noroña, frijoles negros y tortillas de harina	
* ENCHIPOTLADOS	\$140
Con cremosa de chipotle y queso panela	
* OMELETTE DE CLARAS	\$145
Elige entre 2 ingredientes, acompañados de vegetales a la plancha	
* OMELETTE MEDITERRÁNEO	\$150
Con queso de cabra, espinacas, chía y tomates deshidratados	
* OMELETTE DE SALMÓN	\$190
Fresco o a la plancha con cebolla caramelizada y queso de cabra	
* HUEVOS ÁRABES	\$150
Con jocoque, aguacate y un toque de salsa morita	
* BENEDICTINOS	
Clásico; al pasto ó rancheros, acompañados de vegetales salteados	
- Pierna horneada	\$175
- Salmón ó arrachera	\$190
* TORTILLA ESPAÑOLA	\$150
Omelette con papa, chorizo, pimientos y queso de cabra	

TRADICIONALES

QUESADILLA SENCILLA	\$55
Con tortilla hecha a mano	
QUESADILLAS DE GUISADO	\$75
Chicharrón duro, onofila en salsa verde, chicharrón prensado, birria o rajas con crema	
MOLLETES	\$120
Gratinados, con un toque de chorizo y pico de gallo	
*Agrega guisado + \$60	
TECOLOTAS	\$140
Molletes con chilaquiles y un toque de tocino, elige entre rojos, verdes o chile morita	
BIRRIA EN SU CALDO	\$125
Con elote asado, rabo de res y tortilla a mano	
TACO DE BIRRIA	\$75
En su caldo, con tortilla pochada y aguacate	
*Agrega aguacate + \$25 / Bowl de frijoles +\$45	
BURRITO AMERICANO	\$140
Con queso, huevo y tocino	
BURRITO DE ARRACHERA	\$160
VERDOLAGAS O NOPAL ASADO	\$115
En salsa verde con queso panela	
GORDITA TARASCA	\$75
Chicharrón prensado, requesón ó chicharrón duro y un toque de jocoque	

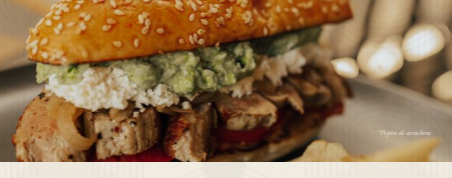


*Enchiladas de mollete

ENCHILADAS

3 piezas

VERACRUZANAS	\$140	ENJOCOCADAS	\$160
Con huevo a la mexicana bañadas en salsa de frijol, chorizo y aguacate		Bañadas en salsa cremosa de jocoque y chile morita	
JAMAÍQUEÑAS	\$140	ENFRIJOLADAS	\$150
En salsa roja o verde con Jamaica salteada y requesón		De pollo ó requesón	
SUIZAS	\$160	ENCHIPOTLADAS	\$155
Rojas, verdes ó poblanas		De pollo o requesón en salsa cremosa de chipotle	
DE LA MILPA	\$160		
De pollo o requesón bañadas en salsa cremosa de elote acompañada de flor de calabaza			



*Papas de arrachera

EMPAREDADOS

Con papas gajo o ensalada

PEPITO DE ARRACHERA	\$170
Con cebolla caramelizada, guacamole y queso fresco	
CHALET SANDWICH	\$140
Con bechamel de espinaca y pechuga pavo	
LA CUBANA	\$125
Con pan de telera, lomo y pierna de cerdo adobada, queso asadero y pechuga de pavo	
CROQUE MADAME	\$150
Jamón de pechuga de pavo y queso mozzarella en pan semi integral, bañado en bechamel de la casa y un huevo tierno	

BOULAN RESTAURANT & CAFE

© boulanrestaurant

Todos nuestros productos incluyen el 16% de I.V.A. en pesos mexicanos MXN