

¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !

COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

FOOD

BURRITO COSECHA	230
<i>Swiss chard, vegetables from the garden, black beans, poblano sauce</i>	
QUESADILLAS DE HOJA SANTA	230
<i>Quesillo, green sauce, vegetables from the garden, hoja santa</i>	
BURRITOS DE CHORIZO	300
<i>Scrambled eggs (2), chorizo, pickled jalapeño, black beans</i>	
TOAST COSECHA	230
<i>Avocado, cherry tomato, regional cheese, pesto, campesino</i>	
CAZUELA DE CHICHARRÓN	290
<i>Chicharrón, poblano sauce, flour tortillas</i>	
HUEVOS RANCHEROS	300
<i>Fried corn tortilla, black beans, 2 eggs, avocado, ranchera sauce</i>	
BISTEC RANCHERO	450
<i>Ranchera flank steak (120g), fried egg, flour tortillas</i>	
TAMAL DE ELOTE CON QUESO	250
<i>Charred tamal, poblano sauce, black beans</i>	
ENCHILADAS	300
<i>3 enchiladas, regional cheese, available with chicken (120G) or eggs (2), ranchero sauce</i>	
CHILAQUILES COLORADITOS	300
<i>Oaxacan mole, cilantro cream, onion, fried egg</i>	
OMELET DE CAMARÓN	340
<i>Regional cheese, ranchera shrimp, red sauce</i>	
PEOPLE'S CHAMPION	310
<i>2 eggs, bacon, chorizo, sourdough, roasted vegetables</i>	
PAN FRANCÉS CON MANGO	270
<i>Mango jam, fresh mango, sour cream</i>	
HOTCAKES DE ELOTE	270
<i>Yellow corn hotcakes, toasted coconut, lemon-agave honey, toasted almonds</i>	
PARFAIT DE TEMPORADA	260
<i>Seasonal fruit, greek yogurt, mint, granola, agave</i>	

SIDES

AVOCADO	80
BACON (50G)	110
EGGS (2)	100
TOAST	80
HASHBROWN	80
CHORIZO (80G)	110
CHICKEN (200G)	180
FLANK STEAK (180G)	190

DRINKS

AMERICANO	80	HOT TEA	80
ESPRESSO	80	ICE TEA	80
COLD BREW	100	HOT CHOCOLATE	100
LATTE	110	CHAI	100
CAPPUCCINO	110	CHAI LATTE	140
ESPRESSO TONIC	110	MATCHA	110
ESPRESSO CORTADO	90	MATCHA LATTE	140

COCKTAILS

MIMOSA	220
<i>Orange or grapefruit juice, prosecco (45ml)</i>	
BLOODY MARY	250
<i>Vodka (45ml) tomato juice, black sauce, tabasco, lime</i>	
MICHELADA	120
<i>National Beer (355ml) lime, salt</i>	
CLAMATO PREPARADO	110
<i>National beer (355ml), tomato juice, black salsa, lime, salt</i>	

NATURAL JUICES

ORANGE	80
GRAPEFRUIT	80
GREEN	110
<i>Spinach, cucumber, celery, green apple, parsley, orange</i>	
FROM THE GARDEN	110
<i>Beet, celery, carrot, grapefruit, ginger</i>	

SODAS

KOMBUCHA <i>Ginger, mango, blueberry</i>	175
YERBA MATE	120
COCA COLA	100
COCA COLA LIGHT	100

MILK SHAKES

BANANA & CACAO	175
PEANUT BUTTER & VANILLA	175



ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

CONSUMPTION OF UNPASTEURIZED, RAW, OR UNDERCOOKED POULTRY,

MEAT, SEAFOOD, FISH, EGGS, OR MILK MAY INCREASE THE RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS



¡ QUIEN COME CON CORDURA, POR SU SALUD PROCURA !

COSECHA

HOTEL SAN CRISTÓBAL

ALIMENTOS

BURRITO COSECHA	230
<i>Acelga blanqueada, vegetales del huerto, frijoles negros, salsa verde</i>	
QUESADILLAS DE HOJA SANTA	230
<i>Quesillo, salsa verde, vegetales de cosecha, hoja santa</i>	
BURRITOS DE CHORIZO	300
<i>2 Huevos revueltos con Chorizo (80gr) y jalapeño encurtido, frijoles negros</i>	
TOAST COSECHA	230
<i>Aguacate, tomate cherry, queso regional, pesto, pan campesino</i>	
CAZUELA DE CHICHARRÓN	290
<i>Chicharrón (70gr) en salsa verde, acompañado de tortillas de harina</i>	
HUEVOS RANCHEROS	300
<i>Tortilla de maíz frita, frijol negro guisado, 1 pz huevo frito, aguacate, salsa ranchera</i>	
BISTEC RANCHERO	450
<i>Arrachera ranchera (120g) con 2 huevos estrellados, tortillas de harina</i>	
TAMAL DE ELOTE CON QUESO	250
<i>Tamal tatemado, quesillo, frijol negro cubierto de salsa de poblano</i>	
ENCHILADAS	300
<i>3 Enchiladas rojas, rellenas de quesillo y pollo (120gr)</i>	
CHILAQUILES COLORADITOS	300
<i>Mole oaxaqueño, cilantro, crema agria, cebolla morada, huevo frito</i>	
OMELET DE CAMARÓN	340
<i>Relleno de quesillo, y camarón ranchero, bañado en salsa roja</i>	
DESAYUNO DE CAMPEONES	310
<i>2 Huevos al gusto, tocino, chorizo, pan de masa madre, vegetales asados</i>	
PAN FRANCÉS CON MANGO	270
<i>Pan brioche, mermelada de mango, mango fresco, crema agria</i>	
HOTCAKES DE ELOTE	270
<i>Elote amarillo, coco tostado, miel de agave con limón, almendra tostada</i>	
PARFAIT DE TEMPORADA	260
<i>Jugo de naranja, fruta de temporada, yogur griego, granola casera, miel de agave</i>	
ADICIONALES	
AGUACATE	80
TOCINO (50G)	110
HUEVOS (2)	100
PAN TOSTADO	80
PAPAS HASHBROWN	80
CHORIZO (80G)	110
POLLO (200G)	180
ARRACHERA (180G)	190

DRINKS

CAFÉ AMERICANO	80	TÉ CALIENTE	80
ESPRESSO	80	TÉ HELADO	80
COLD BREW	100	HOT CHOCOLATE	100
LATTE	110	CHAI	100
CAPPUCCINO	110	CHAI LATTE	140
ESPRESSO TONIC	110	MATCHA	110
ESPRESSO CORTADO	90	MATCHA LATTE	140

COCTELES

MIMOSA	220
<i>Jugo de naranja o toronja, prosecco (45ml)</i>	
BLOODY MARY	250
<i>Vodka (45ml) jugo de tomate, salsas negras, salsa tabasco, limón</i>	
MICHELADA	120
<i>Cerveza nacional (355ml) limón, sal</i>	
CLAMATO PREPARADO	110
<i>Cerveza nacional, jugo de tomate, salsa negras, limón, sal</i>	

JUGOS NATURALES

NARANJA	80
TORONJA	80
VERDE	110
<i>Espinaca, pepino, apio, manzana verde, perejil, naranja</i>	
DE LA HUERTA	110
<i>Betabel, apio, zanahoria, toronja, jengibre</i>	

SODAS

KOMBUCHA Jengibre, mango, mora azul.....	175
SODA MATE	120
COCA COLA	100
COCA COLA LIGHT	100

MILK SHAKES

PLÁTANO Y COCOA	175
CREMA DE CACAHUATE Y VAINILLA	175



ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

CONSUMPTION OF UNPASTEURIZED, RAW, OR UNDERCOOKED POULTRY,

MEAT, SEAFOOD, FISH, EGGS, OR MILK MAY INCREASE THE RISK OF FOOD-BORNE ILLNESS

