

PIXCA
Reforma

DESAYUNO

• ENTRADAS •
A ELEGIR

BOWL *de* TEMPORADA

Papaya, naranja, fresa fresca, espuma ligera de maracuyá, granola artesanal y flores comestibles.

CHIA PUDDING *de* LECHE DE COCO

En leche de coco y vainilla, bolitas de melón fresco, láminas de pepino y granola ligera de avena.

VERRINES *de* YOGURT GRIEGO

Con fresa, chabacano, y crumble de avena. Yogurt griego con miel de mezquite y crumble crocante de almendra.

• PLATOS FUERTES •
A ELEGIR

OMELETTE *con* TRUCHA AHUMADA

Relleno de trucha salmonada, espárragos salteados y jocoque. Servido con tostada y ensalada.

HUEVOS POCHADOS

Huevo pochado sobre papas cambray, jamón serrano crujiente, salsa cremosa y crotones.

CROQUE MADAME *de* PATO

Pan brioche relleno de pato, manchego de oveja fundido, salsa bechamel, huevo tierno y ensalada de arúgula.

PIXCA

Reforma

• PANADERÍA y REPOSTERÍA •

PAN HORNEADO DE LA CASA

PANQUÉ *del* DÍA

LIMÓN *con* FRAMBUESA

PLÁTANO *con* CHOCOLATE

ZANAHORIA

NARANJA *con* JENGIBRE

DESAYUNO

8:00 AM - 1:00 PM

●
Adultos \$685 / Niños \$410
INCLUYE IVA, NO INCLUYE SERVICIO

• BARRA LIBRE *de* MIMOSAS •
con PROSECCO

PIXCA
Reforma

COMIDA

• ENTRADAS •
A ELEGIR

CARPACCIO *de* RES

Filete de res, alcaparras fritas, parmesano en lascas, arúgula con limón eureka y aceite de trufa.

TOSTADA *de* ATÚN

Atún fresco y pulpo sobre tostada de maíz, aguacate tatemado, pico de gallo y aceite de chile.

• SOPAS •
A ELEGIR

CREMA *de* TOMATES

Queso de cabra con hierbas, crotones con ajo y aceite de albahacar.

JUGO *de* CARNE

Fondo oscuro de res, ravioli artesanal relleno de parmesano y aceite de perejil.

PIXCA

Reforma

• PLATOS FUERTES • A ELEGIR

SALMÓN *con* COSTRA *de* PEPITA

Costra crujiente de pepita tostada, salsa de cilantro y risotto cremoso de alcachofa.

PULPO ADOBADO *a las* BRASAS

Pulpo braseado en adobo, cremoso de aguacate, ejotes al carbón y pico de gallo.

FILETE CAFÉ *de* PARÍS

Con mantequilla Café de París, papa fondant y ensalada de arúgula con lascas de parmesano.

• POSTRES • A ELEGIR

CRÈME BRÛLÉE *de* VAINILLA

Crema quemada clásica francesa con vainilla real de Papantla, costrita de azúcar, fresa y chabacano.

MOLTEN CAKE *de* CHOCOLATE

Pastel tibio de chocolate, helado artesanal de vainilla, sal Maldon y aceite de oliva.

COMIDA o CENA

A PARTIR DE LA 1:00 PM

Adultos \$1,490 / Niños \$890
INCLUYE IVA, NO INCLUYE SERVICIO

• COPA *de* TINTO *de* VERANO • *de* BIENVENIDA