



Desayunos

RINCÓN SAGRAD Hotel Boutique & Spa



PAN FRANCÉS (4 PZS) \$210

Acompañado con trozos de manzana sabor a canela y frutos rojos.

HOT CAKES (4 PZS) \$150

Dulces: Acompañados con trozos de manzana sabor a canela y frutos rojos.

Salados: Acompañados de jamón y queso fundido.

HUEVOS DE RANCHO \$170

Acompañados de tortillas, frijoles refritos, aguacate y salsa.

Huevos al gusto (*jamón, salchicha, tocino, con rajas, rancheros o a la mexicana*)

QUESADILLAS DE MAÍZ / CALABAZA (3 PZS) \$185

Acompañado de salsa de molcajete.

A elección (*chicharrón, quesillo o champiñones*)

FLAUTAS DE POLLO (5 PZS) \$195

Tortillas fritas rellenas de pollo o queso, acompañadas de lechuga, aguacate, queso, crema y salsa.

TACOS (4 PZS) \$150

Antojito de la región de Atlixco elaborado con tortilla gruesa,

rellena de frijol ayocote y queso. Se sirven fritos con consistencia crujiente,

bañados con queso y crema.

ENFRIJOLADAS \$195

Tortillas semi fritas rellenas de pollo o huevo, bañadas en salsa de frijol

acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.

CHILAQUILES MESTIZOS \$250

Frituras de maíz bañadas en salsa (*verde o roja*) acompañadas con cecina, frijoles

refritos, aguacate, queso, cebolla y crema.

CHILAQUILES CRIOLLOS \$195

Frituras de maíz bañadas en salsa (*verde o roja*) acompañada con pollo o huevo al gusto,

frijoles refritos, aguacate, queso, cebolla y crema.

TRILOGÍA \$205

Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en exquisito pipián verde y salsa de

cacahuete, acompañadas de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.

LAS ENCHILADAS \$210

Tortillas semi fritas de pollo, bañadas en salsa roja o

verde, acompañadas de queso, crema, cebolla, lechuga y aguacate.

ENMOLADAS \$220

Tortillas semi fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa de mole Poblano acompañadas

de queso, cebolla, crema, lechuga y aguacate.

PICADITAS

Antojito de la región de Atlixco, hechas a base de masa de maíz, con

frijoles, salsa verde y roja, acompañadas de queso, cebolla y crema.

CON CECINA (3 PZS) \$210 • CON POLLO (3 PZS) \$185

OMELETTE POBLANO \$210

Omelette relleno con champiñones en crema poblana acompañado

de granos de elote y queso fresco.

OMELETTE ENMOLADO \$220

Relleno de pollo, queso bañado de mole poblano acompañado de plátano frito y ajonjolí.

HUEVOS VERACRUZANOS \$195

Tortilla semifrita rellena de huevo, bañadas en salsa de frijol acompañadas

de queso, chorizo, cebolla y crema

HUEVOS AL ALBAÑIL \$178

Huevos revueltos en salsa roja o verde, con rodajas de chile jalapeño.

MOLLETES DEL PATRÓN \$235

Postas de pan acompañadas de frijoles refritos, pico de gallo,

guacamole de pipicha y cecina rellena de queso fresco.

DE LA PATRONA \$270

Chilaquiles (verdes o rojos) con cecina, acompañados con

tacos dorados y enfrijolada o una picadita.

PAN DE DULCE PIEZA \$20

TORTAS SAGRADAS

(No incluyen jugo, fruta y café)

HUEVO CON CHORIZO \$60 • CHILAQUILES CON CECINA \$80 • MILANESA \$70

CUBANA: JAMÓN, QUESO GRATINADO Y POLLO \$80

Nuestros desayunos se sirven de 8:00 a.m. a 1:00 p.m.



DESAYUNO SAGRADO \$299

Plato de cecina (200 gr) acompañado de queso fresco, aguacate, frijoles

refritos, chile en escabeche, limón, salsa y tortillas.

DESAYUNO RANCHERO \$250

Arrachera acompañada con chalupas, huevo estrellado, aguacate,

frijoles refritos, totopos, salsa y tortillas.

DESAYUNO DE LA ESTACIÓN \$220

Chuleta natural de puerco, acompañada de guacamole, salsa

molcajeteadas, frijoles enteros y nopal asado con queso.

APORREADILLO \$185

Huevo revuelto acompañado de cecina aporreada en salsa roja.

DESAYUNO CAMPIRANO \$235

Platillo acompañado de chilaquiles verdes o rojos, hot cakes

y huevos revueltos.



ESPECIALIDADES FINES DE SEMANA

HUAXMOLE DE RES \$180

Acompañado de tortillas de maíz.

MOLE DE PANZA \$180

Acompañado de tortillas de maíz.



DESAYUNOS LIGEROS

ENCHILADAS VEGETARIANAS \$189

Tortillas de nopal rellenas de calabaza, espinaca y champiñones, bañadas en salsa verde

acompañadas de queso fresco, aguacate y lechuga.

HUARACHITO RINCÓN

3 piezas con nopal asado con frijoles, queso, lechuga y crema.

CON BISTEC \$210 • CON POLLO \$199

ENCHILADAS SUIZAS \$205

Tortilla semifrita, rellena de pollo deshebrado en salsa verde cremosa, gratinadas

con una capa de queso, acompañadas de cebolla morada, crema y aguacate

OMELETTE DE CLARAS \$189

Acompañado de aguacate y salsa.

*A elección (*jamón de pavo, espinaca, champiñones, mix verduras*)

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$110

Acompañada de miel de abeja y granola.

Papaya, sandía, melón y fruta de temporada.

AVENA CON FRUTOS ROJOS \$120

Leche o agua.

SANDWICH DE POLLO ASADO \$200

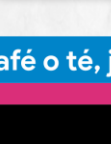
SANDWICH DE JAMÓN DE PAVO CON QUESO \$200

Todos nuestros sandwiches son elaborados con pan de ajo de la casa y aderezo

de mostaza con habanero, zanahoria rayada, espinacas y láminas de pepino.

ENCHILADAS POBLANAS \$210

Tortilla de maíz rellenas de pollo bañadas en salsa poblana con rajas y elotes.



Escanea el código
Descarga nuestro
menú digital

incluyen café o té, jugo y fruta de temporada.



DESAYUNO INFANTIL

(CON MALTEADA CHICA DE FRESA O CHOCOLATE)

HUEVOS AL GUSTO \$150

Acompañado de frijoles refritos.

*A elección (*jamón o salchicha*)

MINI HOT CAKES (3 PZS) \$120

Acompañados con mermelada y lechera.

SINCRONIZADAS CON JAMÓN Y QUESO (3 PZS) \$150

Acompañadas con pico de gallo.

EL CEREAL \$90

Zucaritas o Froot loops, con leche.



BEBIDAS

CAFÉ DE OLLA \$38

CAFÉ AMERICANO \$45

CAPPUCCINO \$50

TÉ \$35

Hierbabuena, Manzanilla, Menta, Frutos rojos,

Manzana - Canela, Té limón.

MALTEADA \$65

Fresa o chocolate.

CHOCOLATE CALIENTE \$50

De agua o leche.

CHOCOMILK \$50

REFRESCO \$42



JUGOS

Frutos rojos \$65

Zarzamora + Frambuesa + Blueberry

Verde del huerto \$60

Pepino + Perejil + Piña + Jengibre + Espinaca

Verde sagrado \$60

Espinaca + Apio + Nopal + Naranja + Manzana

Jugo antigripal \$65

Naranja + Piña + Manzana + Guayaba + Miel

Jugo verde detox \$60

Piña + Alfalfa + Nopal + Apio

HOTEL BOUTIQUE • SPA • TEMAZCAL

CENAS ROMÁTICAS • EVENTOS