

# THUHME CAFÉ



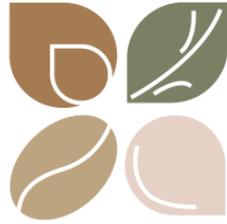
 **DESAYUNOS**



SÍGUENOS

 [thuhme\\_cafe](https://www.instagram.com/thuhme_cafe)





# THUHME CAFÉ

*Thuhme....Del Mezquital Otomí.*

Una fusión entre pan y café.

*“Sabor, arte y experiencia en cada plato y en cada taza”*

Somos una barra de especialidad en donde disfrutarás de una experiencia gastronómica con sabores únicos que nos caracterizan; a través de la creatividad y pasión en el uso de los ingredientes que ofrece nuestra cocina local.

El arte de elaborar y crear cada pan que deleitarás en cualquier momento o en nuestros platillos.

Así como la experiencia única que vivirás, a través del sabor y arte en la preparación de cada grano especial de café.



# Menú

## Paquete desayuno

Incluye: 2 tazas de café americano o 1 cappuccino con leche entera o deslactosada, pan de la casa, jugo y fruta de temporada. **\$85**

*Nota: El precio del paquete desayuno se integra al precio del plato fuerte de su elección.*

Todos nuestros platos son elaborados al momento, agradecemos su tiempo de espera. Buen provecho!

**Información de alergías:** Es responsabilidad del comensal, informar sobre alguna alergia o restricción alimentaria que presente.

Precios en Moneda Nacional.

Formas de pago: Efectivo, transferencia, aceptamos todas las tarjetas bancarias.

## Horario Desayunos

Lunes a Domingo 09:00 – 13:00 h

**Teléfono:** 5626 718005



Disfruta los nuevos sabores.....



## Para empezar el día

### Bowl de fruta

\$95

Selección de temporada, acompañada de mermelada de la casa; granola horneada, terminada con nibs de cacao y frutos rojos.

### Bowl frío de mamey y mango\*

\$120

Base de natilla de piloncillo, con tiras de mamey y mango tatemado; naranja cristalizada, terminado con miel de agave y aceite de manzanilla.

\*Sujeto a disponibilidad por fruta de temporada.

### Piña con cítricos

\$135

Piña confitada con cus de cítricos, aromatizada con manzanilla y acompañada de queso fresco, y nicuatole de coco.

## Sandwiches y panes

### Croque madame

\$150

Pan multigrano, mayonesa de la casa, espinaca, jitomate rostizado, jamón de pavo, mezcla de quesos gratinados y huevo en puntilla.

### Molletes

\$90

Pan de masa madre, base de frijol y hoja santa, salsa mexicana y queso oaxaca.

Pídelos con proteína \*\*

### Toast

\$140

Pan de masa madre, mantequilla de ajo, berenjena, hongos al vino blanco, espinaca, cherrys al pesto y salsa macha.

### Bagel

\$160

Pollo empanizado, pimientos asados, chutney de manzana con chipotle y semilla de mostaza, kale y guarnición de ensalada.

#### \*\* Opciones de proteína

Jamón y huevo	\$30
Chorizo, pollo o tocino	\$35
Carne guisada	\$40



## Dulce para la mañana

### **Hot Cakes Thuhme**

**\$125**

Hechos con avena, acompañados con granola, crema namelaka, nibs de cacao, miel de agave y mermelada de la casa. *Pídelos con crema de avellana o cajeta.*

### **Pan Francés**

**\$115**

Panecillo danés de caja, terminado en mantequilla, acompañado de crema namelaka, frutos rojos y terminados con nata.

### **Brownie**

**\$130**

Acompañado de espuma de tres leches, cremoso de caramelo y frutos rojos.

### **Pan de la casa (Pieza)**

**\$35**



## Cazuelas

### Huevos con mole

\$115

Huevo cocinado en mole rojo con queso granitado, chips de epazote, chintextle, acompañado de frijol y crema.

### Tortilla Thuhme

\$130

Tortilla de huevo rellena de jamón de pavo con chorizo, terminada en caldillo casero; acompañada de cebolla caramelizada y quelites al pesto.

### Hongos al ajillo

\$130

Mix de hongos salteados en chile guajillo con vino blanco y mantequilla; terminados con salsa de quesos y decorados con kale, aceite de hierbas y chiles con cherrys al olivo.

## Lo nuevo de la cocina

### Flautas Thuhme

\$130

Rellenas de tinga de res, bañadas con pipián rojo, terminadas con frijol aguado, queso oaxaca, crema, lechuga y cilantro.

### La Gringa

\$125

Tortilla de harina doradita con base de frijol, pollo al pastor, salsa xnipec, piña asada, rábano encurtido, queso oaxaca y cilantro.

### Enfrijoladas

\$150

Rellenas de carne de cerdo en pasilla, terminadas con moronitas, quelites, queso, cebolla morada y cilantro.

### Burrito veggie (100% Vegetariano)

\$120

Relleno de frijoles, nopales curados, espinaca, calabaza asada en xnipec con guarnición de papas, con mayonesa de chiles y ensalada.



## Favoritos Thuhme

### Chilaquiles

\$100

Salsa verde o roja, guarnición de frijoles, terminados con crema, queso, cilantro y cebolla morada.

Pídelos con proteína \*\*

### Enchiladas

\$110

Salsa verde o roja, guarnición de frijoles, terminados con crema, queso, cilantro y cebolla morada.

Pídelos con proteína \*\*

### Huevos al gusto

\$115

En omelette, revueltos, estrellados o divorciados. Pídelos con 2 ingredientes de tu elección (Pregunta existencias)

Pídelos con proteína \*\*

### Enmoladas

\$140

Rellenas de pollo guisado, mole rojo, aceite de chiles, epazote frito, praliné de chiles, quelites frescos y terminados con queso y crema.

### Machete norteco

\$150

Tortilla de harina rellena de carne en su jugo, queso oaxaca y frijoles. Terminado con guacamole, pimientos asados, espinaca, aceite de hierbas y chiles.

### Huevos encacahuatados

\$125

Huevo estrellado bañado con encacahuatado, base de frijol refrito, tocino ahumado, queso, crema y polvo de cebolla.

#### \*\* Opciones de proteína

Jamón y huevo	\$30
Chorizo, pollo o tocino	\$35
Carne guisada	\$40

