



# DESAYUNOS COMPLETOS

Incluyen:

Jugo o porción chica de fruta de la temporada,  
Café o Té, pan de mesa.

**AMERICANO** **\$150.00**

A escoger:

Huevos al gusto

Hot Cakes

Omelette

Claros de huevo al gusto (4)



**JAROCHO** **\$150.00**

A escoger:

3 Picadas veracruzanas

3 Empanadas de queso

3 Empanadas de minilla de la casa



**MEXICANO** **\$150.00**

A escoger:

Chilaquiles verdes, rojos o con salsa molcajeteadas

Chilaquiles Taboga

Enfrijoladas

Enchiladas veracruzanas (de mole)



**NORTEÑO** **\$180.00**

Deliciosa carne asada con chilaquiles.

Una buena porción y con el gran sazón de salsa hecha por  
cocineras locales.




# DESAYUNOS

## Para empezar


**Fruta de la huerta** **\$85.00**  
Deliciosa selección de fruta fresca de la temporada.

**Fruta especial** **\$110.00**  
Selección de fruta fresca de la temporada acompañada con semillas artesanales (chía, arándanos y coco rallado) coronado con una porción de yogurth griego natural.

 **Copa Taboga** **\$110.00**  
Cremoso yogurth griego natural licuado con mix de moras (zarzamora, frambuesa, fresa) coronado con miel de abeja de Papantla, Veracruz.

**Smoothie Bowl (sólo en temporada)** **\$110.00**  
Un ligero batido de yogurth griego natural con mango y plátano, coronado con chíá, arándanos y un toque de cacao con canela.

## Algo ligero

 **Costa Esmeralda** **\$95.00**  
Pan artesanal de la zona hecho en casa, untado con crema de la región y frescas rebanadas de aguacate coronado con un huevo estrellado, hojas de albahaca y semillas de chíá.

**De San Rafael** **\$95.00**  
Pan de la casa con crema natural de la región, única de esta zona. Acompañado de rebanadas de jamón de pavo y queso fresco.

 **Nuestra recomendación**



## Tradición jarocho

### **Picadas Veracruzanas** **\$85.00**

*Antojito veracruzano por tradición, pero a nuestra versión Taboga.  
3 picadas con salsa ranchera molcajeteadas acompañadas  
de frijoles caseros.*

### **Esponjadas** **\$95.00**

*Un succulento platillo regional, al estilo Taboga.  
3 infladas de maíz fritas en aceite muy caliente.  
Se acompañan con huevo revuelto en salsa de chile guajillo y  
frijoles de la casa.*

### **Platón taboga para compartir** **\$190.00**

*3 empanadas de la minilla de la casa  
3 picadas rancheras  
3 enchiladas de Mole de Xico, Veracruz*

### **Enfrijoladas Casitas** **\$ 95.00**

*Los frijoles de nuestra región se resaltan con este platillo jarocho,  
una delicia veracruzana.*

*3 piezas rellenas de huevo revuelto, bañado en succulenta salsa de  
frijol con un ligero toque de epazote de nuestro huerto,  
hilos de crema de San Rafael y queso ranchero.*

### **Enchiladas Xico** **\$ 95.00**

*El mole veracruzano en su mejor preparación lo encuentras  
en este delicioso platillo. Tiene el toque dulce para ese  
antojo especial. Pídelas rellenas de pollo, huevo o queso.*

### **Socorrido** **\$115.00**

#### **Una receta de la abuela**

*Huevos revueltos en un caliente caldillo de tomate, cebolla,  
chile serrano y un sutil toque de fresco epazote  
Esta delicia se acompaña con una quesadilla a la plancha  
y frijoles refritos.*



**Nuestra recomendación**



### **Huevos tirados**

**\$125.00**

*No encontrarás este platillo en otro lugar.  
Creación veracruzana y mejorada por nuestras cocineras de la zona.  
Huevos revueltos con frijoles de Jamapa.  
Aquí la guarnición son chilaquiles Taboga.  
Para un buen apetito y ganas de probar la cocina local.*

## **Los tradicionales**

### **Chilaquiles Taboga**

**\$110.00**

*Crujientes totopos bañados en salsa de chile guajillo,  
acompañados por nuestros caseros frijoles de la olla.*

*·Con 2 huevos o pollo + \$25.00*

### **Chilaquiles sencillos**

**\$95.00**

*Escógelos verdes, rojos, molcajeteados*

*·Con 2 huevos o pollo + \$25.00*

### **Huevos al gusto:**

**\$95.00**

*Estrellados, revueltos con jamón, divorciados,  
rancheros o a la mexicana.*

### **Hot Cakes**

**\$95.00**

*3 esponjadas piezas de este platillo tradicional.*

### **Waffles de frutos rojos**

**\$115.00**

*Una tradición de nuestro restaurante, crujientes y calientitos.  
¡No te los pierdas!*



**Nuestra recomendación**





# **BEBIDAS**

## **JUGOS**

<b>Naranja</b>	<b>(250 ml)</b>	<b>\$35.00</b>
<b>Verde</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Piña y mango</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Papaya con naranja</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>

## **LICUADOS**

<b>Chocomilk</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Plátano y vainilla</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Licuado de papaya</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Malteada</b>	<b>(375 ml)</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Agua embotellada</b>	<b>(500 ml)</b>	<b>\$25.00</b>
<b>Refrescos</b>	<b>(355 ml)</b>	<b>\$35.00</b>
<b>Jarra de agua</b>	<b>(1.5 lts)</b>	<b>\$165.00</b>
<b>Café americano</b>		<b>\$28.00</b>
<b>Café Gourmet</b>		<b>\$35.00</b>

## **CERVEZAS**

<b>Indio, Superior, Tecate, Tecate Light o XX Lager</b>	<b>\$40.00</b>
<b>Bohemia clara, Bohemia oscura</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Heineken, Ultra</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Chelada o michelada</b>	<b>\$65.00</b>