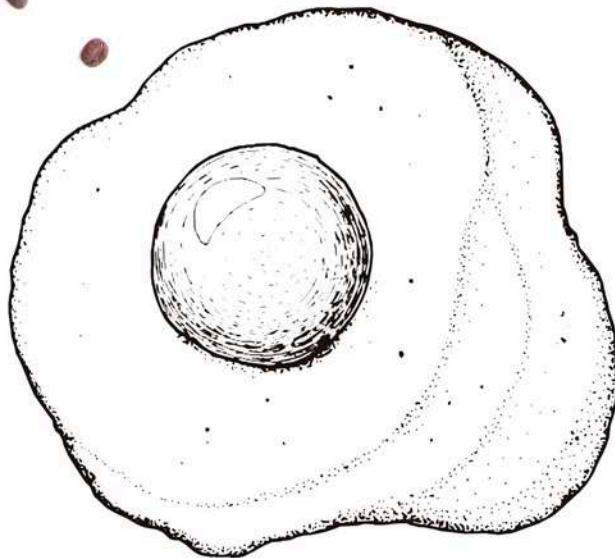
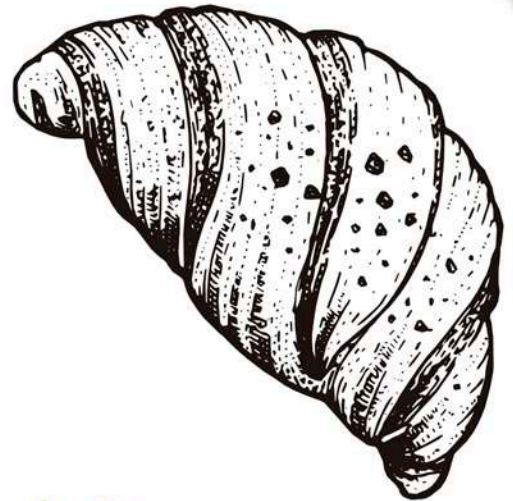


D

stock deck & bistro®



waffles, hot cakes y más waffles, pancakes and more

selección de frutas de temporada

servida con yogur o queso cottage.

\$ 60.00

selected seasonal fruit

served with yogurt or cottage cheese.

nuestro pan francés

compota de manzana y crema de naranja.

\$ 60.00

our french toast

apple compote and orange cream.

hot cakes de plátano

crema batida y rebanadas de plátano.

\$ 60.00

banana pancakes

whipped cream and bananas.

waffle tradicional

doble crema de naranja y fresa.

\$ 95.00

traditional waffle

orange and strawberry cream.

molletes con azúcar y canela

sugar and cinnamon molletes

\$ 55.00

molletes con chorizo y queso

frijoles refritos y pico de gallo.

\$ 60.00

chorizo and cheese molletes

refried beans and pico de gallo.

D sándwiches | D sandwiches

bagel de salmón ahumado

queso crema, alcaparras, cebolla, perejil, huevo cocido y jitomate.

\$ 135.00

smoked salmon bagel

cream cheese, capers, onion, hard boiled eggs and tomato.

muffin inglés de huevo frito

tocino, jamón y queso cheddar.

\$ 80.00

fried egg english muffin

bacon, grilled ham and cheddar cheese.

pan ciabatta de huevo frito blt

tocino, lechuga y jitomate, servido con papa hash brown.

\$ 80.00

fried egg blt ciabatta

bacon, lettuce and tomato, served with hash brown potatoes.

croissant con huevo revuelto y jamón

queso cheddar y papa hash brown.

\$ 80.00

ham and cheese scrambled eggs croissant

with hash brown potatoes.

 libre de gluten
gluten free

 vegetariano
vegetarian

 alimento no cocinado
raw food

todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. precios en pesos, iva incluido. aplica descuento access (excepto en paquetes y promociones). all our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. prices are in mexican pesos. tax included. access discount applies (except on special promotions or packages).



nuestro pan francés
our french toast



huevos pochados con salmón ahumado
poached eggs and smoked salmon



bagel de salmón ahumado
smoked salmon bagel

huevos | eggs

frittata de claras con vegetales rostizados 🌱
lechugas orgánicas con vinagreta clásica.

\$ 80.00

egg white frittata with roasted vegetables
organic greens with classic vinaigrette.

huevos pochados con salmón ahumado
pastelito de papa bañado con pesto de arúgula.

\$ 95.00

poached eggs and smoked salmon
potato cake with arugula pesto.

omelette de claras y espárragos 🌱
espinacas salteadas, queso panela asado y frutas tropicales.

\$ 90.00

egg white asparagus omelette
sautéed spinach, grilled *panela* cheese and tropical fruits.

tradicionales huevos benedictinos
bañados con salsa holandesa y papa *hash brown*.

\$ 90.00

traditional eggs benedict
hollandaise sauce and hash brown potatoes.

huevos al gusto
acompañados de papa *hash brown*.

\$ 80.00

eggs any style
served with hash brown potatoes.

envuelto de huevo con machaca de res
frijoles refritos, aguacate y salsa de molcajete.

\$ 80.00

egg wrap with shredded beef
refried beans, avocado and *molcajete* sauce.

especialidades mexicanas mexican specialties

tradicionales huevos rancheros 🌱
tortilla bañada en salsa ranchera con jamón y frijoles refritos.

\$ 80.00

traditional *rancheros* eggs
tortilla, grilled ham and refried beans in ranchero sauce.

chilaquiles pastor
salsa de chiles secos, cerdo al pastor con piña asada, cilantro, cebolla, crema agria y queso fresco servido con frijoles refritos.

\$ 90.00

pastor *chilaquiles*
dried chili sauce, al pastor pork, roasted pineapple, coriander, onion, sour cream, cheese and refried beans.

huevos “motuleños” con salsa de chile pasilla 🌱
frijoles refritos, jamón a la parrilla, tortilla, chícharos y plátano macho.

\$ 85.00

“motuleños” eggs with dried chili sauce
refried beans, grilled ham, *tortilla*, peas and plantain.

chilaquiles rojos o verdes
cebolla, crema agria y queso fresco servido con frijoles refritos.

\$ 75.00

red or green *chilaquiles*
coriander, onion, sour cream, cheese and refried beans.

con huevo.
with egg.

\$ 85.00

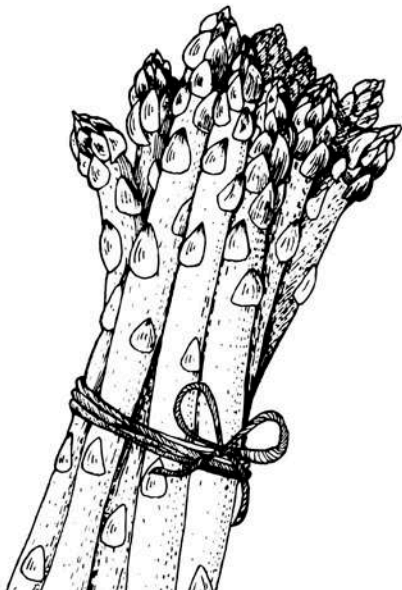
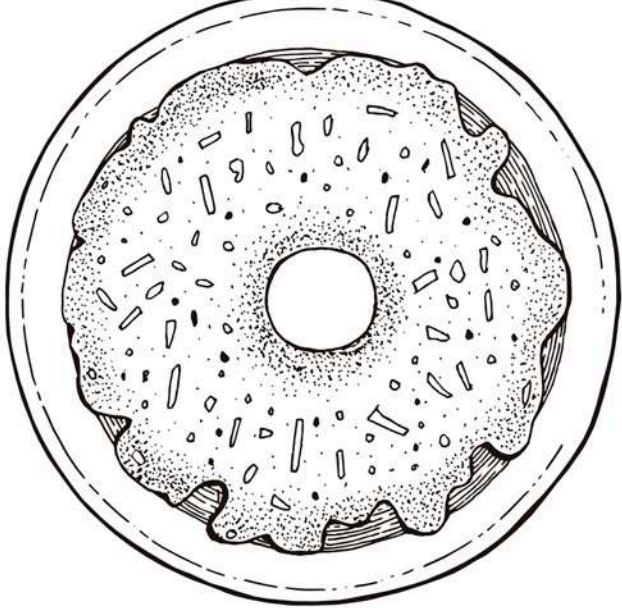
con pollo.
with chicken.

\$ 90.00

con chicharrón.
with pork rind.

\$ 90.00





D

stock deck & bistro®

www.dstockgourmet.com