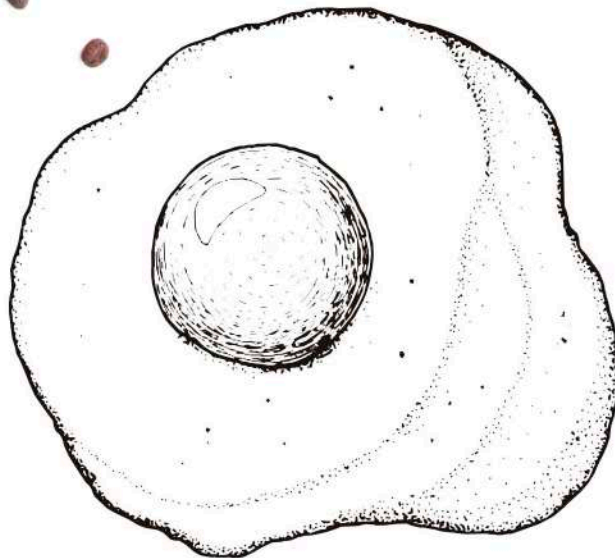


D

stock deck & bistro®



waffles, hot cakes y más waffles, pancakes and more

selección de frutas de temporada

servida con yogur o queso cottage.

\$ 90.00

selected seasonal fruit

served with yogurt or cottage cheese.

nuestro pan francés (4 pzs)

compota de manzana y crema de naranja.

\$ 100.00

our french toast (4 pcs)

apple compote and orange cream.

hot cakes de plátano (3 pzs)

crema batida y rebanadas de plátano.

\$ 100.00

banana pancakes (3 pcs)

whipped cream and bananas.

waffle tradicional (4 pzs)

doble crema de naranja y fresa.

\$ 105.00

traditional waffle (4 pcs)

orange and strawberry cream.

molletes con azúcar y canela (4 pzs)

sugar and cinnamon *molletes* (4 pcs)

\$ 70.00

molletes con chorizo y queso (4 pzs)

frijoles refritos y pico de gallo.

\$ 105.00

chorizo and cheese *molletes* (4 pcs)

refried beans and *pico de gallo*.

D sándwiches | D sandwiches

bagel con 90 g de salmón ahumado

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

\$ 175.00

90 g of smoked salmon bagel

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

muffin inglés de huevo frito

tocino, jamón y queso cheddar.

\$ 120.00

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*.

\$ 120.00

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*.

\$ 120.00

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. el gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción. los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. precios en pesos mexicanos (MXN). 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. the average weight applies to the meat before cooking. the established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. prices are in mexican pesos. tax included. access discount applies (except on special promotions or packages).



huevos | eggs

frittata de claras con vegetales rostizados (2 pzs)  \$ 120.00
lechugas orgánicas con vinagreta clásica.

egg white frittata with roasted vegetables (2 pcs)
organic greens with classic vinaigrette.

huevos pochados con 60 g de salmón ahumado (2 pzs) \$ 140.00
pastelito de papa bañado con pesto de arúgula.

poached eggs and 60 g of smoked salmon (2 pcs)
potato cake with arugula pesto.

omelette de claras y espárragos (2 pzs)  \$ 135.00
espinacas salteadas, queso panela asado y frutas tropicales.

egg white asparagus omelette (2 pcs)
sautéed spinach, grilled *panela* cheese and tropical fruits.

tradicionales huevos benedictinos (2 pzs) \$ 130.00
bañados con salsa holandesa y papa *hash brown*.

traditional eggs benedict (2 pcs)
hollandaise sauce and hash brown potatoes.

huevos al gusto (2 pzs) \$ 110.00
acompañados de papa *hash brown*.

eggs any style (2 pcs)
served with hash brown potatoes.

envuelto de huevo con 30 g de machaca de res \$ 145.00
frijoles refritos, aguacate y salsa de molcajete.

egg wrap with 30 g of shredded beef
refried beans, avocado and *molcajete* sauce.

especialidades mexicanas mexican specialties

tradicionales huevos rancheros (2 pzs)  \$ 120.00
tortilla bañada en salsa ranchera con jamón y frijoles refritos.

traditional rancheros eggs (2 pcs)
tortilla, grilled ham and refried beans in ranchero sauce.

chilaquiles pastor \$ 130.00
salsa de chiles secos, 80 g de cerdo al pastor con piña asada, cilantro, cebolla, crema agria y queso fresco servido con frijoles refritos.

pastor chilaquiles
dried chili sauce, 80 g of *al pastor* pork, roasted pineapple, coriander, onion, sour cream, cheese and refried beans.

huevos “motuleños” con salsa de chile pasilla (2 pzs)  \$ 120.00
frijoles refritos, jamón a la parrilla, tortilla, chícharos y plátano macho.

“motuleños” eggs with dried chili sauce (2 pcs)
refried beans, grilled ham, *tortilla*, peas and plantain.

chilaquiles rojos o verdes \$ 100.00
cebolla, crema agria y queso fresco servido con frijoles refritos.

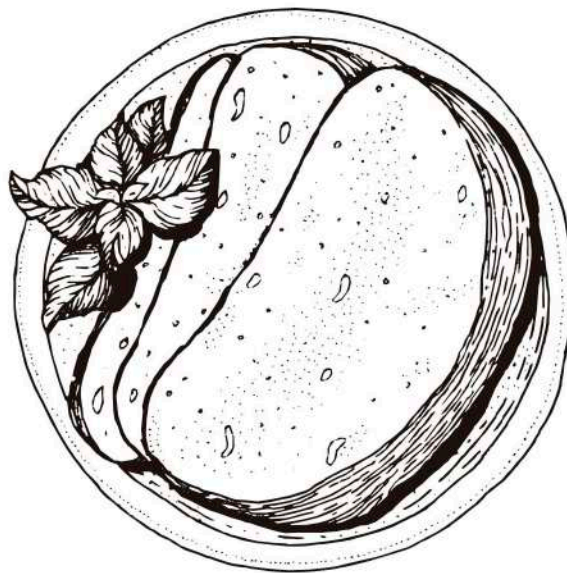
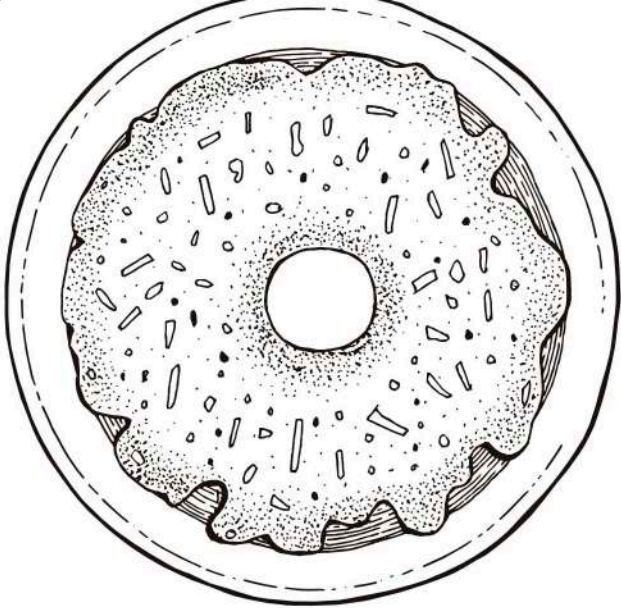
red or green chilaquiles
coriander, onion, sour cream, cheese and refried beans.

con huevo. (2 pzs) \$ 115.00
with egg. (2 pcs)

con 60 g de pollo. \$ 120.00
with 60 g of chicken.

con 60 g de chicharrón. \$ 130.00
with 60 g of pork rind.





D

stock deck & bistro®

 **Dstock Deck Residences Plaza | dstockgourmet.com**