

DESAYUNOS

•Frutas y jugos de temporada

Naranja, toronja, zanahoria o de temporada Chico 240 ml \$40 Grande 355 ml \$46

Jugo Verde

(Apio, perejil, piña y naranja y toronja) Chico 240 ml \$42 Grande 355 ml \$48

Fruta

Manzana, melón, papaya, piña, plátano, sandía, o mixta Fruta chica 150 g \$50 / Fruta grande 250 g \$69

- Yogurt natural o fresa 185 g \$50
- •Yogurt 150 g con fruta 60 g \$59
- •Yogurt, miel, granola 25 g \$55

•Complementa tu desayuno con nuestro Paquete \$90

Incluye: Fruta 150 g / Jugo 240 ml / Café o té / Pan dulce

•Buffet desayuno sábado y domingo Adulto \$285 / Infantil \$175

De 9:00 a 13:00 hrs.

Jugo y fruta de temporada, platillos típicos mexicanos, cereales, pan dulce, postre. Nota: en el servicio de buffet no hay servicio para llevar y está sujeto a disponibilidad

DE LA GRANJA BORBOLETA

Huevos al gusto 2 piezas \$89

Un Ingrediente a su elección:

A la mexicana, chorizo, jamón, nopal, salchicha, tocino, rajas ó champiñones, con frijoles refritos

Huevos al Albañil 2 piezas \$96

Queso panela, nopales, y tu salsa preferida: Roja, verde o de chile guajillo

Huevos Caporal 2 piezas \$106

Fritos, sobre una sincronizada, bañados con mole acompañados de arroz y frijoles

Huevos Divorciados 2 piezas \$96

Montados sobre jamón y chilaquiles verdes

Huevos Borboleta ¡NUEVO! \$96

2 huevos fritos con salsa de chile pasilla acompañados con queso panela asado y frijoles refritos

•Omelette 2 piezas de huevo \$96

Un ingrediente a su elección: Queso oaxaca, queso panela, flor de calabaza, champiñones, jamón, tocino, rajas, espinaca, quesomanchego, con frijoles refritos

> Escoge tu guarnición 60 g Chilaquiles o frijoles refritos o de olla o verduras al vapor 60 g

- Hot Cakes 3 piezas \$80
- •Cereal 25 g con fruta 60 g \$48
 - Cereal individual 25 g \$25

•Ingrediente extra 60 g \$23:

Chorizo, jamón, salchicha, tocino, champiñón, espinaca, queso Oaxaca, queso panela, queso manchego, flor de calabaza, nopales, rajas poblanas

ESPECIALIDADES

Omelette Borboleta \$110

3 claras de huevo rellenas de espinaca sobre una cama de verdura y jitomate

Gratinados Borboleta \$120

Huevos fritos 2 piezas, sobre una cama de frijol, tortilla y jamón, gratinados con queso manchego, bañados en salsa verde

•Roland Garros \$170

Huevos revueltos 2 piezas, con machaca y salsa mexicana, acompañados de frijoles refritos

•Future \$113

Huevos revueltos 2 piezas con queso panela, montados sobre una cama de jamón, bañados con salsa roja, frijoles de la olla

Omelette Acapulco ¡NUEVO! \$110

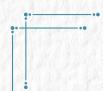
2 piezas de huevo, relleno de nopales y queso Oaxaca bañado en salsa de chile guajillo con frijoles refritos

Huevos mineros \$115

Huevos revueltos 2 piezas, en salsa pasilla con trocitos de queso panela, aguacate y frijoles de la olla

Atenea ¡NUEVO! \$110

Huevos fritos 2 piezas acompañados de chistorra en trozo y guarnición de chilaquiles verdes, frijoles refritos



•Smash \$110

3 tortillas rellenas de huevo revuelto 2 piezas a la mexicana, bañadas en salsa de frijol y espolvoreadas con queso panela y chorizo

•Omelette Maru ; NUEVO! \$110

2 piezas de huevo relleno de cochinita pibil sobre espejo de salsa de frijol, cebolla morada, gratinado

Omelette Olimpo ¡NUEVO! \$110

2 piezas, relleno de rajas, flor de calabaza, granos de elote, gratinado, bañado en salsa ranchera, frijoles refritos

•Wimbledon \$110

Huevos revueltos 2 piezas, acompañados de 2 quesadillitas fritas, rellenas de queso Oaxaca bañadas en salsa verde

ANTOJITOS

• Carne asada \$175

130 g de carne de res con deliciosas papas a la francesa

Chilaquiles rojos o verdes \$110

Con pollo ó chorizo 90 g totopos salseados a tu elección con crema y queso, acompañados de frijoles

Enchiladas verdes o rojas \$125

3 piezas rellenas de pollo 90 g, acompañadas frijoles refritos queso y crema

Enchiladas Oaxaqueñas \$160

3 piezas rellenas de pollo 90 g, bañadas con delicioso mole almendrado, acompañadas de crema y queso

•Enfrijoladas \$120

3 piezas rellenas de pollo 90 g, bañadas en salsa de frijol negro, adicionadas con crema y queso

Hamburguesa Borboleta \$170

180 g de carne de res acompañada de queso Oaxaca, queso manchego, tocino y piña, papas a la francesa

Quesadillitas \$140

8 piezas rellenas de queso Oaxaca, bañadas con queso fresco y crema acompañadas de guacamole

Sopecitos \$127

8 sopecitos con frijol, acompañados de crema y queso

•Tacos de pollo \$118

4 piezas rellenos de pechuga de pollo 120 g en una cama de lechuga, acompañados de frijol, crema y queso

•Tacos Petrita \$140

150 g de bistec de res con tocino en 3 tortillas recién hechas en casa, acompañado de aguacate

Chilaquiles Bandera \$105

Salsa verde y roja, gratinados con queso manchego y chile toreado

Enchiladas Suizas \$140

3 piezas rellenas de pollo 90 g, bañadas en salsa verde a la crema al gratín

•Burrito Yucateco ; NUEVO! \$120

Tortilla de harina, cochinita pibil 120 g, frijoles, queso manchego, cebolla morada

•Chilaquiles Los Cabos ; NUEVO! \$190

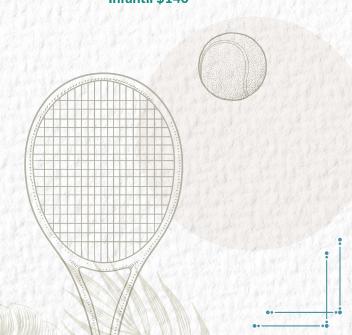
Fajitas de suave arrachera 150 g Sobre crujientes totopos bañados en salsa de chile guajilllo, queso fresco, frijoles refritos

Molletes Borboleta \$98

(Molletes con frijoles, gratinado con queso manchego, acompañados de pico de gallo) Chorizo 30 g o jamón 30 g o tocino 30 g O chilaquiles 30 g

Menú del día

(Martes a viernes): Tres tiempos, agua de sabor 355 ml, café americano 235 ml, postre del día Adulto \$170 Infantil \$140



COMIDAS

ENTRADAS

Borboleta Yucateca ; NUEVO! \$148

Cazuela de cochinita pibil 150 g, frijoles refritos, cebolla morada, salsa habanera

Entremés Ranchero \$145

2 quesadillitas, 2 sopecitos, 2 taquitos de pollo, nopal asado, chicharrón y guacamole

◆Tacos Olímpicos ¡NUEVO! \$160

2 tacos de arrachera, 2 tacos de chistorra, acompañados de guacamole.

Sopes Borboleta ¡NUEVO! \$180

4 sopes con deliciosa arrachera 150 g, con salsa martajada, queso fresco y crema

•Queso Fundido 150 g ; NUEVO!! \$140

Acompáñalo con chistorra ó champiñones ó rajas poblanas ó chorizo ó tocino (60 g)

•Las Tostadas de César (3); NUEVO! \$145

Preparadas con pechuga de pollo, lechuga fresca, jitomate, aguacate, queso, crema, chipotle

Brocheta de Salmón ¡NUEVO! \$220

Salmón 150 g, pimientos, tocino, jitomate, champiñones, cebolla morada, aderezo de mango habanero

ENSALADAS

•Ensalada queso de cabra ; NUEVO! \$180

Aguacate, queso de cabra, albahaca, jitomate, espinaca, cebolla morada, aceite de oliva

Ensalada caprese \$130

Jitomate, queso panela con un toque de albahaca fresca, aceite de oliva, vinagre balsámico

Aguacate relleno de atún \$120

Medio aguacate relleno de atún 130 jitomate, cebolla, cuaresmeño, lechuga, mayonesa

•Ensalada de Pollo 130 g \$120

Suave pechuga de pollo deshebrada, pico de gallo, sobre una cama de lechuga

•Ensalada de Salmón ¡NUEVO! \$240

Salmón fresco a la plancha 150 g sobre una cama de lechugas y espinacas frescas, jitomate, aguacate, cebolla morada, queso de cabra, aceite de olivo y vinagre balsámico

Ensalada Borboleta \$185

Fresca combinación de lechugas y espinaca, acompañada de 130 g de pechuga de pollo aderezada con frutos rojos y manzana

Escoge tú aderezo: Blue cheese, César, miel y mostaza, mil islas o ranch

SOPAS

A partir de las 13 hrs.

•Sopa de frijol 500 ml \$80 Infantil 354 ml \$60

Deliciosa crema de frijol, acompañada de chistorra, tortilla en juliana, chile dorado y crema

•Caldo Tlalpeño 500 ml \$88 Infantil 354 ml \$70

Consomé de pollo con un ligero toque de chipotle, pollo, queso manchego, aguacate, arroz y verdura

•Consomé Borboleta 500 ml \$88 Infantil 354 ml \$70

Combinación de pollo, arroz, cilantro, cebolla y aguacate

•Sopa Azteca 500 ml \$85 Infantil 354 ml \$68

Caldillo de jitomate con tortilla frita, aguacate, chile pasilla asado y queso fresco

•Consomé ranchero 500 ml \$89 Infantil 354 ml \$69

Consomé de pollo acompañado de arroz, pollo, queso manchego, chicharrón y un toque de chile serrano, cebolla y cilantro

•Sopa del día 500 ml \$78 Infantil 354 ml \$66

Pregunte por el especial del día

•Consomé de pollo 500 ml \$72 Infantil 354 ml \$65 Arroz 120 g \$63



(Preparación 15 min)
Elige tu pasta: espagueti, fusilli, fetuccine
Acompañada de su salsa favorita:
Alfredo, boloñesa, al burro, italiana, o tres quesos

AVES

Pechuga light \$150

150 g de pechuga de pollo con un saludable empanizado de amaranto, acompañada de jitomate con albahaca y puré de papa

•Cordon Bleu \$160

150 g de pechuga de pollo empanizada con un relleno de jamón y queso, acompañada de verduras al vapor

•Pechuga \$160

150 g de pechuga de pollo a tu gusto. Asada, empanizada o parmesana con papas a la francesa

• Fajitas de pollo \$160

150 g de finas tiras de pollo, acompañadas de pimientos, tocino, cebolla, frijoles refritos

Sábana invierno \$160

150 g de fina sábana de pollo, acompañada de guacamole, deliciosamente gratinada

Pechuga Manuel ¡NUEVO! \$190

150 g de pechuga de pollo rellena de queso de cabra y espinaca salsa ranchera a la crema, verduras al vapor

CARNES

Arrachera norteña \$240

200 g de suave arrachera, acompañada de chorizo, cebolla, cambray, nopal, guacamole y frijoles

•Milanesa de res \$194

150 g de suave filete de res empanizado acompañada de ensalada verde o papas a la francesa

• Fajitas de arrachera \$245

200 g de finas tiras de arrachera, acompañada de pimientos, tocino, cebolla, frijoles refritos

Sábana invierno \$194

150 g de fina sábana de filete de res, acompañada de guacamole y manchego gratinado

•Filete de res \$205

150 g de filete de res acompañado de arroz y frijoles

•Filete tampiqueña \$265

150 g en una suave tira de filete de res, acompañada de la tradicional enmolada, guacamole y frijoles refritos

PESCADOS

Salmón \$270

200 g de fresco salmón a la plancha preparado con finas hierbas italianas y verduras al vapor

•Salmón Berimbau 200 g ¡NUEVO! \$290

Relleno de queso de cabra y flor de calabaza sobre un espejo

de salsa pasilla acompañado de verduras al vapor

Escoge tú guarnición: Ensalada verde, puré de papa, verduras al vapor, papas a la francesa

INFANTILES

Club sándwich \$124

Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso manchego y jitomate, acompañado de papa francesa

Hamburguesa infantil \$120

90 g de carne de res, acompañada de queso, jitomate y lechuga

Hot Dog \$64

2 piezas de rica salchicha de pavo en pan media noche, acompañado de mayonesa, jitomate y cebolla. Pídelo con crudités o papas a la francesa 150 g

SALUDABLE

•Chilaquiles Eve ; NUEVO! \$110

Deliciosos chilaquiles, bañados en salsa verde, con rebanadas de aguacate nopal, queso panela, granos de elote cebolla morada, frijoles refritos

•Sincronizada de nopal \$115

Saludable sincronizada a base de nopal, acompañada de queso panela, frijoles, salsa verde o roja



CERVEZAS, VINOS Y LICORES

CERVEZA

- Corona 355 ml \$63
- Corona light 355 ml \$63
- Corona sin alcohol 355 ml \$63
 - •Negra modelo 355 ml \$63
 - •Victoria 355 ml \$63
 - Michelada +\$21Michelada cubana +\$27
 - Clamato natural \$82

VINOS Y LICORES

BRANDY

•Torres 10 \$110

MEZCAL

- •400 conejos Tobalá \$163
- •400 conejos Espadín \$119

DIGESTIVO

- Anís Chinchón (dulce o seco) \$110
 - •Crema Baileys \$130
 - •Licor 43 \$145

GINEBRA

Beefeater \$113

Restaurante Borboleta

Le damos la más cordial bienvenida, esperando que disfrute de su estancia con nosotros.

> ¡Pregunte por nuestro Servicio de Eventos!

VINO DE LA CASA POR COPA

Vino Tinto 187 ml \$79España Valeriano TempranilloVino Blanco 187 ml \$79

España Valeriano Airén

RON

- •Ron Zacapa \$263
- Bacardí blanco \$92
- Bacardí solera \$92
- Havana club 7 años \$110
- Matusalem gran reserva \$111
 - Matusalem platino \$101

TEQUILA

- Centenario reposado \$96
- Cuervo tradicional \$114
- •Herradura blanco \$114
- •Herradura reposado \$132
 - •Don Julio 70 \$185
- Don Julio reposado \$144Sauza hornitos reposado \$104

WHISKY

- •Buchanan's 12 años \$173
 - •J&B \$118
 - Jack Daniel's \$129
- Johnnie Walker etiqueta negra \$185
- Johnnie Walker etiqueta roja \$134

VODKA

Absolut azul \$118



- -Desechables con costo extra
- -Si tomas no manejes
- -Bebidas acompañadas de un refresco de 355 ml
- -Tragos servidos con 60 ml
- -Nuestros precios incluyen IVA, pesos mexicanos
- -Propina opcional
- -No barra libre, no consumo mínimo
- -Gramajes antes de cocción

