



Paquete tradicional

RESTAURANTE BUGAMBILIAS

NUESTROS PAQUETES INCLUYEN:

- CAFÉ (3 TZA), TÉ (2 TZA.) O CHOCOLATE CALIENTE (1 TZA.)
- PAN HECHO EN CASA (MAXÍMO 2 PIEZAS POR PERSONAS)
- JUGO (200 ML)
- CÓCTEL DE FRUTA *LA FRUTA VARÍA SEGÚN LA TEMPORADA*
- PLATO PRINCIPAL

Sugerencias de plato principal, por favor elija una opción.

- **HUEVO REVUELTO/ OMELETTE AL GUSTO**
Opcion de; vegetariano, rancheros, divorciados, jamón, tocino, chorizo, champiñones, a la mexicana o la maleta.
- **ITACATE RELLENO DE TINGA DE POLLO CON ESPEJO EN SALSA VERDE**
- **CHICHARRÓN EN SALSA VERDE**
- **BURRITO RELLENO DE HUEVO MACHACADO BAÑADO EN SALSA RANCHERA, ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE**
- **CHILAQUILES VERDES O ROJOS**
- **ENCHILADAS VERDES O ROJAS RELLENAS DE QUESO O POLLO**
- **ENFRIJOLADAS RELLENAS DE QUESO PANELA O POLLO (3 PZ)**
- **MOLLETES CON CHORIZO O RELLENO ESPECIAL**
- **SOPE CON COCHINITA PIBIL ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA MORADA (3 PZ)**
- **HOTCAKES ACOMPAÑADOS DE TOCINO**
- **AVOCADO TOAST**
Pan tostado con aguacate, salsa arrabiata. Opción de queso panela o huevo al gusto.

PRECIO POR PERSONA

\$210



Paquete Especialidades

RESTAURANTE BUGAMBILIAS

Sugerencias de plato principal, por favor elija una opción.

- **ENFRIJOLADAS “QUINTA LAS FLORES” (3 PZ)**
Relleno especial de la casa: tocino, champiñón, chile poblano, cebolla y grano de elote. Encima de queso manchego gratinado y un toque de salsa chipotle.
- **OMELETTE “LAS FLORES”**
Relleno con chile poblano, champiñones, cebolla y tocino. Salsa de chile poblano y chipotle.
- **SARTÉN DEL MEXICANO**
Huevos en sartén (revueltos o estrellados), chorizo, jitomate cherry, dobladitas en salsa verde y nopal asado.
- **QUESADILLAS DE MASA (3 PZ)**
Relleno a escoger: chicharrón prensado, champiñones con queso, flor de calabaza. *Por temporada*
- **APORREADO EN SALSA RANCHERA**
Huevos revueltos en salsa ranchera con cecina fileteada acompañado de chilaquiles verdes y frijoles refritos.
- **VOLOVÁN FRANCO-MEXICANO**
Volován de pasta hojaldre con base de frijol, relleno de punta de pollo, chile cuaresmeño, nopal curado, base de cebolla. Espejo de salsa ranchera y gratinado con queso manchego.
- **PAN FRANCÉS CON MASA BRIOCHE**
Pan francés con masa brioche con guarnición de papas salteadas con tocino.
- **OMELETTE MORELOS**
Rellenos de cecina a la mexicana, queso crema y bañados en salsa pasilla.
- **HUEVOS MOTULEÑOS**
Huevos estrellados sobre tortilla frita, salsa ranchera, chícharos plátano machoal al rededor de queso amarillo liquido.
- **MACHACADO NORTEÑO**
Huevos revueltos con carne seca y bañados en salsa ranchera con acompañamiento de 2 dobladitas de tortilla de harina y cazuela frita de tortilla rellena de frijol.
- **SINCRONIZADAS BUGAMBILIAS**
Platillo a base de una sincronizada, acompañado de un alambre con: cebolla, champiñón, tocino y chorizo español. Bañado con salsa ranchera y huevos al gusto.
- **ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS (3 PZ)**
Bañadas en salsa de frijol negro y rellenas de huevo revuelto a la mexicana, espolvoreadas de queso, crema y chorizo.
- **HUEVOS OAXACA**
Volován en pasta hojaldre, huevos al gusto (fritos o revueltos) bañados con mole poblano (especialidad de la casa), gratinados con queso y guarnición de frijoles negros de la olla.

\$240

Platillos Estrella

*Los platillos estrella **NO** se encuentran incluidos en el costo de alojamiento*

1. OMELETTE RELLENO DE SALMON, Y QUESO DE CABRA
2. PUNTAS DE FILETE SALTEADAS EN SALSA PASILLA Y QUESO MANCHEGO

\$280