

DESAYUNOS

Se ruega a los clientes con alergias e intolerancias que avisen a nuestro personal.



GLUTEN



LÁCTEOS



NUECES & SEMILLAS



MARISCOS



CHILE



MIEL



VEGETARIANO

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO 250

2 Huevos estrellados o revueltos, papas rústicas vegetales salteados, hojas verdes, bollo tostado, salchicha o tocino

NORTEÑOS 290

2 Huevos estrellados sobre tortilla frita, frijoles refritos, machaca, salsa ranchera, queso fresco, cilantro

BENEIDOS 290

Rosti de papa y semillas, pechuga de pavo horneada, 2 huevo poche, hojas verdes, holandesa, tomate cherry, espárrago

Agrega:

Jamón serrano+\$50, salmón ahumado +\$60

OMELETTE AL GUSTO 290

2 Huevos, relleno al gusto, papas rústicas, vegetales salteados, hojas verdes, salchicha o tocino, bollo tostado

DULCE Y PAN

BANANA TOAST 260

Panque de platano caramelizado con miel, frutos rojos, mantequilla, crema batida

PANCAKE 260

Compota de frutos rojos, crumble de semillas y piloncillo, mantequilla de miel, jarabe de maple

BAGELWICH 270

Bagel tostado y 2 huevo frito, aguacate, mayodijon, tocino, hojas verdes, pepino, tzatziki

GALLETA DESAYUNO 80

Muesli, miel, vainilla, canela

DEL CLUB

CLUB BURRITO 260

Tortilla de harina rellena de 2 huevo revuelto, tocino, cheddar, guacamole, salsa mexicana, papas rústicas

ENFRIJOLADAS 265

Dobladas de queso y tinga de pollo, salsa de frijol y aguacate, cotija, crema, cebolla curtida, aguacate, cilantro, rábano

CHILAQUILES 280

Salsa de mole, queso cotija, crema ácida, aguacate, cebolla, cilantro, rábano, ajonjolí, pepitas

A elegir: tinga de pollo o huevo.

Disponible: Salsa verde y roja

SALUDABLE

PUDÍN COCO CHIA 240

Coco, cardamomo, berries, espirulina, semillas

VERDES DE LA TEMPORADA 240

Hojas verdes, aguacate, zanahoria, blueberry, semilla de girasol, EVOO, hummus, limón

Agrega:

Jamón serrano+\$50, salmón ahumado +\$60

BLANCO 260

Omelette con queso cottage, chícharo, cebolla cambray, tomate cherry, ensalada fresca con aderezo de limón

AVOCADO CROAST 260

Croissant plano, aguacate, rabano, chícharo, germen de alfalfa, queso de cabra

Agrega:

huevo +\$35, jamon serrano +\$50, salmon ahumado +\$60

EXTRAS

Huevo	35
Tortilla de maíz o harina	35
Yogurt Griego	35
Aguacate	50
Pan tostado (2 pza)	50
Granola	55
Papa Rústica	60
Fruta fresca de temporada	75
Jamón Serrano	80
Proteína (tocino, salchicha o jamón)	90
Salmón Ahumado	100

Para ordenar:

✉ memberservices@theclubfundadores.com
o llame ☎ 624 105 6400 ☎ 624 191 2839
Servicio para llevar \$65 pesos

Precios en Pesos. Impuestos incluidos

20% descuento para miembros

Aceptamos efectivo, tarjeta de crédito o firma.

BREAKFAST

We kindly ask that you inform our staff of any allergies or restrictions.



GLUTEN



DAIRY



NUTS & SEEDS



SEA FOOD



CHILI



HONEY



VEGETARIAN

FROM THE FARM

ANY STYLE EGGS 250

2 Fried or scrambled eggs, breakfast potatoes, sautéed vegetables, greens, toasted bun, bacon or sausage

NORTEÑOS 290

2 Fried eggs on a fried tortilla, fried beans, machaca, roasted tomato sauce, fresh cheese, cilantro

BENEIDOS 290

Potato and seeds rosti, baked turkey breast, 2 poche eggs, greens, hollandaise sauce, cherry tomato, asparagus

Add: serrano ham +\$50, smoked salmon +\$60

OMELETTE 290

2 Eggs, tortilla stuffed with your favorite ingredients, breakfast potatoes, sautéed vegetables, greens, bacon or sausage, toasted bun

SWEET & BREAD

BANANA TOAST 260

Banana bread caramelized with honey, berries compote, butter, whipped cream

PANCAKE 260

Berries compote, seeds and palm sugar crumble, honey butter, maple syrup

BAGELWICH 270

2 Fried eggs on toasted bagel, avocado, aged dijon mustard dressing, bacon, greens, cucumber, tzatziki

BREAKFAST COOKIE 80

Muesli, honey, vanilla, cinnamon

FROM THE CLUB

CLUB BURRITO 260

Flour tortilla, bacon and cheddar scrambled eggs, guacamole, pico de gallo, breakfast potatoes

ENFRIJOLADAS 265

Cheese and chicken "tinga" stew, tortilla, avocado leaf and beans sauce, cotija cheese, sour cream, pickle onion, avocado, cilantro, radish

CHILAQUILES 280

Mole sauce, cotija cheese, sour cream, avocado, red onion, cilantro, radish, pumpkin and sesame seeds

Choose: chicken "tinga" stew or fried egg

Green tomatillo or Red tomato sauce available

HEALTHY

PUDÍN COCO CHIA 240

Coconut, cardamom, berries, spirulina, seeds

SEASONAL GREENS 240

Mixed greens, avocado, roasted carrots, blueberry, sunflower seeds, EVOO, hummus, lime

Add: serrano ham +\$50, smoked salmon +\$60

BLANCO 260

Egg white omelette, cottage cheese, peas, spring onion, cherry tomato, fresh green salad and lime dressing

AVOCADO CROAST 260

Flat croissant, avocado, radish, peas, sprouts, goat cheese

Add: serrano ham +\$50, smoked salmon +\$60

EXTRAS

Egg (1 piece)	35
Corn or Flour Tortilla	35
Greek Yogurt	35
Avocado	50
Toasted Bread (2 piece)	50
Granola	55
Breakfast potato	60
Seasonal Fresh Fruits	75
Serrano Ham	80
Breakfast meats (bacon, sausage, ham)	90
Smoked Salmon	100

To place order:

✉ memberservices@theclubfundadores.com
or call ☎ 624 105 6400 📞 624 191 2839
Takeout service \$65 pesos

Prices in MXN Pesos. Taxes included

20% discount for members.

We accept cash, credit card and signature.