

Desayunos

The
Club
Fundadores

En caso de alergias, intolerancias o restricciones alimenticias, por favor avisar a nuestro personal de servicio

Clásicos

FRUTA DE LA ESTACION (1,7,8) 230
Fruta de temporada con granola, helado de yogurt y miel.

BOWL VERDE (1) VG 245
Muesli de avena con mango, piña, aguacate, coco, espirulina, kiwi, amaranto, chia, manzana verde y naranja.

DESAYUNO CLASICO (1,3,6,7,12) 290
2 huevos al gusto, papa hash de la casa, tocino, salchicha y pan tostado.

OMELETTE (1,3,6,7,12) 300
2 huevos, tortilla rellena con los ingredientes de tu elección, acompañada de salsa romesco y ensalada fresca con vinagreta de limón y semillas de girasol.

BANANA TOAST (1,3,7) 260
Panque de plátano humedado con diplomat de plátano rostizado, frutos rojos, maple y mantequilla de vino y miel.

PANCAKES (1,3,7,8,12) V 260
2 piezas, compota de frutos rojos, crumble de semillas con piloncillo, jarabe de maple, mantequilla de miel y vino.
Agrega: huevo +\$35 / tocino +\$90 / salchicha +\$90

RANCHEROS CRUJIENTES (3,6,7,12) 290
2 huevos estrellados sobre tostada de maíz, frijoles de la olla, salsa ranchera, queso cotija, cilantro y cebolla.
Agrega: Chorizo +\$90 / Machaca +\$95 / Arrachera +\$200

HUEVO "ÇILBIR" (1,3,7,11) 290
2 huevos pochados, salsa de ajo, hierbas y yogurt, paprika, aceite de olivo, ajonjolí, pan tostado

CHILAQUILES (1,6,7) V 290
Totopos crujientes con salsa roja o verde a elección, queso cotija, crema, aguacate, cebolla, cilantro y frijoles refritos.
A elegir: pollo / huevo
Agrega: Chorizo +\$90 / Machaca +\$95 / Arrachera +\$200
Salsa verde, disponible

Especiales

ENSALADA DE ELOTE ASADO Y AGUACATE (1,3,7,10) V 240
Lechuga romana, elote asado, aguacate, tomate, cilantro, cebolla morada asada, jícama y vinagreta de limón.
Agrega: huevo +\$35 / pollo +\$100 / arrachera +\$200

TACOS AHOGADOS (6,7) 250
2 tacos dorados de papa, salsa de chicharrón y tomatillo, guacamole, cebolla curtida, crema ácida, queso y cilantro.

TAMAL NORTEÑO (1,6,7) 250
Tamal de textura suave, relleno de frijoles refritos con hoja de aguacate y chorizo, acompañado de salsa de jitomate, crema, queso fresco, cilantro, hinojo y cebolla morada encurtida.
Agrega: huevo +\$35 / arrachera +\$200

CLUB TOAST (1,3,6,7,10,12) V 290
Aguacate, rábano, germen de alfalfa, arúgula, mozzarella fresco, pesto, tomate cherry y balsámico.
Agrega: huevo +\$35 / tocino +\$90 / jamón serrano +\$95 / Salmon ahumado +\$160

GRILL CHEESE SANDWICH (1,3,7) 290
Pan agrio con quesos gratinados, dip de tomate rostizado y albahaca.
Agrega: huevo +\$35 / tocino +\$90

BURRITO (1,3,6,7,12) 315
Tortilla de harina con huevos revueltos y queso cheddar, bañado en salsa y queso derretido, guacamole, pico de gallo y papa hash de la casa.
Agrega: tocino +\$90 / salchicha +\$90 / chorizo +\$90

SANDWICH DE PAVO (1,3,6,7) 380
Pan de papa hecho en casa, pechuga de pavo, queso panela o manchego, pepinillo de la casa, aguacate, germen de alfalfa, aderezo de eneldo, fresca ensalada
Agrega: tocino +\$90
Cambio: papa francesa +\$15 / papa gajo +\$35 / papa camote +\$100 / aros de cebolla +\$165

HAMBURGUESA CLASICA (1,3,6,7,11) 390
Hamburguesa de res 190gr, lechuga, tomate, cebolla parrillada, queso Americano, salsa secreta y papa francesa.
Agrega: huevo +\$35 / tocino +\$90

Extras

Huevo (3) 35
Tortilla maíz o harina (4 pza.) (1) 35
Yogurt Griego (7) 40
Pan tostado (2 pza.) (1) 55
Aguacate 55

Granola (1,8) 65
Papa Hash de la Casa (6) 65
Jamón Serrano (12) 90
Proteína Desayuno (tocino, salchicha o jamón) (6,12) 90
Salmon Ahumado (12) 160
Berries Frescas 240

INFORMACION DE ALERGIAS: Ciertos Platos Y Bebidas Pueden Contener Uno O Más De Los 14 Alérgenos Designados Por El Reglamento No. 1169/2011 De La Ue. Los Alérgenos Designados Y Sus Productos Son: (1) Cereales Que Contienen Gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7) Leche, (8) Frutos De Cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas De Sésamo, (12) Dióxido De Azufre Y Sulfatos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

No Podemos Garantizar La Ausencia Total De Alérgenos En Todos Nuestros Platos Y Bebidas.

VG Vegano

V Vegetariano

G Gluten Free



Recomendación del Chef

Para ordenar: memberservices@theclubfundadores.com | 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

The
Club
Fundadores

In case of allergies, intolerances or dietary restrictions, please notify our service staff

Classics

FRUIT PLATE (1,7,8) 230
Seasonal fruit with granola, yogurt gelato and honey.

GREEN BOWL (1) VG 245
Fresh oats muesli with mango, pineapple, avocado, coconut, spirulina, kiwi, amaranth, chia, green apple and orange.

CLASSIC BREAKFAST (1,3,6,7,12) 290
2 fried or scrambled eggs, house potato hash, bacon, sausage and toast.

OMELETTE (1,3,6,7,12) 300
2 eggs, tortilla filled with ingredients of your choice, accompanied by romesco sauce and served with fresh salad with lemon vinaigrette and sunflower seeds.

BANANA BRULÉE (1,3,7) 260
Moist banana cake topped with caramelized custard, served with roasted plantain diplomat, fresh berries, honey and wine butter, and maple syrup.

PANCAKES (1,3,7,8,12) V 260
2 pieces, berry compote, seed and piloncillo crumble, honey and wine butter, and maple syrup.
Add: Egg +\$ 35 / Bacon +\$90 / Sausage +\$90

CRUNCHY RANCHEROS (1,3,6,7,12) 290
2 fried eggs over corn tostadas with pot-cooked beans, roasted tomato sauce, cotija cheese, cilantro, and onion.
Add: Chorizo+\$90 / Machaca \$95 / Flank Steak +\$200

"ÇILBIR" EGGS (1,3,7,11) 290
2 poached eggs served with a garlic and herbs yogurt dip, paprika, olive oil, sesame seeds, and toasted bread.

CHILAQUILES (1,6,7) V 290
Crispy tortilla chips with your choice of red or green sauce, cotija cheese, sour cream, avocado, onion, cilantro, and refried beans.
Choice of: chicken or egg
Add: Chorizo+\$90 / Machaca \$95 / Flank Steak +\$200

Specials

ROASTED CORN AND AVOCADO SALAD (1,3,7,10) V 240
Fresh salad with roasted corn, avocado, tomato, cilantro, roasted red onion and honey mustard dressing.
Add: Egg +\$35 / Flank Steak +\$ 200

TACOS AHOGADOS (6,7) 250
Crispy potato tacos over tomatillo and pork rind sauce, guacamole, pico de gallo, sour cream and fresh cheese.

"NORTEÑO" TAMALE (1,6,7) 250
Silky tamal stuffed with refried beans cooked with avocado leaf, chorizo, tomato sauce, cream, fresh cheese, cilantro, fennel, and pickled red onion.
Add: Egg +\$35 / Arrachera \$200

CLUB TOAST (1,3,6,7,10,12) V 290
Sourdough bread with avocado, radish, sprouts, arugula, fresh mozzarella, pesto, cherry tomato, and a touch of balsamic..
Add: Egg +\$35 / Bacon +\$90 / Serrano Ham +\$95 / Smoked Salmon +\$160

GRILL CHEESE SANDWICH (1,3,7) 290
Sourdough bread, melted cheeses, roasted tomato, and basil dip.
Add: Egg +\$35 / Bacon +\$ 90

BURRITO (1,3,6,7,12) 315
Flour tortilla with scrambled eggs and cheddar cheese, topped with sauce and melted cheese, guacamole, pico de gallo, and house potato hash.
Add: Bacon +\$90 / sausage +\$90 / chorizo +\$90

TURKEY SANDWICH (1,3,6,7) 380
Homemade potato bread with homemade turkey breast, panela or manchego cheese, house pickles, avocado, alfalfa sprouts, dill dressing, fresh salad
Add: Bacon +\$90
Change: french fries +\$15 / wedge fries +\$35 / sweet potato fries +\$100 / onion rings +\$165

CLASSIC BURGER (1,3,6,7,11) 390
Beef burger 190g with lettuce, tomato, grilled red onion, American cheese, secret sauce and french fries.
Add: Egg +\$35 / Bacon +\$ 90

Extras

Egg (3) 35
Corn or flour tortilla (4 pcs.) (1) 35
Greek Yogurt (7) 40
Toasted Bread (2 pcs.) (1) 55
Avocado 55

Granola (1,8) 65
House potato hash (6) 65
Serrano Ham (12) 90
Protein Breakfast (bacon, sausage or ham) (6,12) 90
Smoked Salmon (12) 160
Fresh Berries 240

ALLERGY INFORMATION: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation no. 1169/2011.
THE DESIGNATED ALLERGENS AND THEIR PRODUCTS ARE: (1) Gluten-containing cereals, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs.
We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages.

VG Vegan

V Vegetarian

G Gluten Free

 Chef's Recommendation

To order: memberservices@theclubfundadores.com | 624 105 6400 | WA 624 191 2839 | Take out service +\$65 pesos
Prices in MXN Pesos | Tax included | 20% discount for members | We accept cash, credit cards and signature