

# WARMEND HERMOSILLO, SONORA

HERMOSILLO, SONORA

CASA  
GARMENDIA



@casagarmendiacc



# ENTRADAS



## **Crema Poblana \$160.00 (180gr)**

Crema de chile poblano y jalapeño, acompañada de crutones.

## **Platón de fruta \$200.00**

Platón de fruta de temporada (300gr) acompañada de granola y miel de abeja.

## **Berry Bliss \$200.00**

Base de yogurt griego y crema batida (250gr), granola con nuez garapiñada, fruta de temporada y miel de abeja.

## **Bísquet Dulce \$175.00**

Bísquet (2pz) dorados con mantequilla, cama de requesón y compota de frutos rojos. (100gr)

## **Dip de requesón \$255.00**

Requesón (200gr) sazonado con espinacas y coronado con un salteado de verduras. Acompañado de totopos y pan tostado.

## **Nachos Garmendia \$195.00**

Totopos caseros (160gr) bañados de salsa chipocluda, frijol, coronados con queso chihuahua, queso cotija y chile jalapeño.

## **Nachos Con Carne \$255.00**

Totopos caseros (160gr) bañados con salsa de queso, salsa bandera, guacamole, media crema, queso cotija, mezcla de quesos y jalapeños, coronados con arrachera (100gr).

## **Orden de papas \$195.00**

Orden de papas francesas fritas (300gr) y acompañadas de nuestra salsa de queso, chile jalapeño y queso cotija.

## **Guacamole \$210.00**

Tradicional guacamole con salsa bandera (200gr) y acompañado de totopos caseros (80gr).

Chicharrón \$40.00

## **Elote en plato \$190.00**

Ribs de elote (5pz) sazonados con sal, pimienta y paprika, coronados con media crema, cilantro, cotija y acompañadas de aderezo de tocino y limón.

# ALL DAY

AM - PM

## **Chilaquiles \$175.00**

Totopos caseros (80gr) bañados en salsa de su elección, coronados con cilantro, aguacate, cebolla morada y crema.  
Huevo (2pz - AM) / Pollo (80gr) +\$40.00

## **Birriaquiles \$225.00**

Totopos caseros (80gr) bañados en salsa de su elección, coronados con birria de res (80gr), cilantro, aguacate, cebolla morada y crema.

## **Quesabirrias (3pz) \$225.00**

Quesadillas de maíz con birria de res (120gr), cilantro, cebolla, limón y salsa licuada.

## **Orden de birria \$250.00**

Birria de res (180gr) en su caldo coronada con repollo morado, cilantro, cebolla morada. Acompañada de tortilla de maíz (4pz), limón y salsa licuada.

## **Pastel Maya \$205.00**

Pastel de elote, rajas y queso chihuahua frito (200gr) bañado en salsa verde cremosa o chipocluda, coronado con cebolla curtida, cochinita pibil (60gr), cilantro, cotija, elotitos y media crema.

## **Gorditas (3pz) \$195.00**

Gorditas de nixtamal rellenas de requesón (60gr) o chicharrón (60gr) bañadas en salsa a elegir y coronadas con salsa bandera. Acompañadas de cebolla morada curtida y salsa de la casa.

## **Chile Relleno de Tamal \$215.00**

Chile verde relleno de tamal de elote (160gr) y queso chihuahua, bañado en salsa chipocluda o verde cremosa. Acompañado de frijol y chilaquiles en salsa de su elección.

## **Tacos Gobernador (3pz) \$230.00**

Tacos de camarón adobados con costra de queso chihuahua (80gr), aguacate, spicy mayo. Acompañados de cebolla curtida y salsa de la casa.

## **Molletes \$145.00**

Pan chapata (1pz) con frijol, queso chihuahua. Acompañados de salsa bandera.

Con jamón (60gr) + \$15.00

Con chorizo (60gr) + \$20.00 Con champiñón (60gr) + \$20.00

Con tocino (60gr) + \$30.00



# BREAKFAST

8:00AM - 13:00PM

## **Paseo Garmendia \$225.00**

Chilaquiles (80gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, aguacate, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, cochinita pibil (60gr) o chicharrón (60gr) en salsa verde o roja. Acompañados de frijol.

## **Paseo Ranchero \$235.00**

Chilaquiles (80gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, tamal de elote frito (1pz) y machaca a la mexicana (30gr).

## **Paseo Campestre \$295.00**

Corte de arrachera asada (180gr) coronado con huevos estrellados (2pz) acompañado de cebolla y chiles serranos asados, láminas de aguacate y chilaquiles (80gr) en salsa de su elección.

## **Paseo Continental \$230.00**

Huevos estrellados o revueltos (2pz) acompañados de papa hashbrown, salchicha breakfast (1pz) y tiras de tocino crujiente. Acompañado de 3 minipancakes con miel de abeja o maple.

## **Machaca a la mexicana \$215.00**

Machaca (80gr) guisada con papa, chile, tomate y cebolla, acompañada de frijoles, panela asada, láminas de aguacate y quesadilla en tortilla de harina (1pz).

## **Huevos al gusto \$185.00**

Huevo estrellado (2pz) o revuelto (3pz), acompañados de frijol, ensalada de temporada y papa en cubo.

*Opciones:* Verdura, tocino, sopita, jamón, machaca y/o chorizo.

## **Huevos rancheros \$175.00**

Tostadas de maíz (2pz), jamón, huevos (2pz) estrellados sobre tradicional salsa mexicana. Acompañado de queso panela asado y aguacate.

## **Omelette (3 huevos) \$190.00**

Omelette al gusto acompañado de frijol, ensalada de temporada y papa en cubo.

*2 Ingredientes a elegir:* Champiñones, espinacas, tocino, machaca, verdura, jamón y chorizo.

*1 queso a elegir:* Queso de cabra, queso chihuahua, queso panela, mezcla de quesos.

## **Omelette de la casa \$195.00**

Omelette (3pz) relleno de queso chihuahua y jamón, bañado en salsa verde cremosa y acompañado de un enjambre de arúgula con cebolla morada, frijol y pan.

## **Omelette de Tamal \$205.00**

Omelette (3pz) relleno de tamal de elote (80gr), rajas y queso chihuahua, servido sobre una cama de frijol, coronado con elotitos, queso Cotija y crema.

## **Omelette Low Carb \$185.00**

Omelette de claras (3pz) con champiñones, espinaca, cebolla morada y tomate cherry. Acompañado de enjambre de arúgula con cebolla morada.

## **Waffles \$180.00**

Tradicionales waffles (2pz) coronados con compota de frutos rojos, crema batida y azúcar glass. Acompañados de miel de abeja o maple.

## **Pan Francés \$180.00**

Pan artesanal brioche (1pz) coronado con fruta de temporada, cajeta, nuez garapiñada, azúcar glass y crema batida. Acompañado de miel de abeja o maple.

## **Hot Cakes \$180.00**

Esponjosos hot cakes (3pz) coronados con fruta de temporada, chocolate, crema batida y azúcar glass. Acompañados de miel de abeja o maple.

## **Bowl de avena \$145.00**

Hojuelas de avena (100gr) preparadas con vainilla y canela coronada con frutos de temporada y acompañada de pan tostado.

## **Avotoast \$180.00**

Huevo (1pz) +\$20.00

Pan artesanal brioche (1pz) con guacamole, tomate cherry, arúgula, cebolla morada, pepitas de calabaza, sazónador y vinagreta miel balsámica.

## **Chicken Waffle Toast \$195.00**

Pechuga de pollo frita (150gr) bañada en salsa miel chiltepín montada sobre toast de waffle, cama de queso crema especiado y tocino. Acompañado de papas a la francesa (150gr).

## **Bísquet de Huevo \$160.00**

Pan bísquet (1pz) relleno de jamón, huevo (1pz), queso americano y tocino, acompañado de papa hashbrown.

## **Croissant de Huevo \$190.00**

Croissant artesanal (1pz) relleno de huevo (2pz), tocino, arúgula, cebolla morada y tomate cherry. Acompañado de salsa chipocluda y papa hashbrown.

## **Burrito Breakfast \$240.00**

Burrito de tortilla de harina relleno de aguacate, huevo revuelto (3pz), queso americano, tocino, papa cambray y proteína de su elección. Acompañado de salsa bandera, media crema y salsa de chiltepín.  
*Proteína:* Machaca (30gr), Carne de res (100gr).



# PASTAS

## **Pasta Garmendia \$220.00**

Fettuccini (250gr) en salsa verde cremosa con proteína a elegir coronado con queso parmesano, cilantro. Acompañada de pan con mantequilla. Pollo a la plancha (80gr) Camarón a la mantequilla (100gr) \$60.00

## **Pasta del Cielo \$225.00**

Pasta fusilli (250gr) salteada en mantequilla y ahogada en crema de chipotle coronada con tocino crujiente, pechuga de pollo (80gr) y gratín de queso chihuahua. Acompañada de pan tostado.

## **Pasta del Mar \$280.00**

Fettuccini (250gr) bañado en pesto con camarones a la plancha (100gr) y champiñones, coronados con queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

# BURGERS

## **Hamburguesa Fifi \$225.00**

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), tomate cherry, espinaca y cebolla morada salteadas, coronada con queso de cabra y acompañada de papas a la francesa (150gr).

## **Cheesy Burger \$225.00**

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), cebolla caramelizada, doble queso americano, aderezo de la casa. Acompañada de papas a la francesa bañadas en salsa de queso cheddar (150gr) y coronadas con tocino, cilantro y ajonjolí negro.

## **Bacon Jam Burger \$225.00**

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), mermelada de tocino y cebolla, coronada con queso de cabra y acompañada de papas a la francesa (150gr).

## **Crema de Brócoli \$180.00**

Crema de brócoli y cheddar (200ml) acompañada de un sándwich de mezcla de quesos.

## **Arrachera Mi amor \$350.00**

Corte de arrachera asado (180gr), acompañado de panela asada, guacamole, frijoles, cebolla cambray y chile serrano tatemados y enchiladas de requesón (2pz) en salsa de su elección:

Salsa verde cremosa

Salsa chipocluda

## **Pechuga Primavera \$265.00**

Pechuga de pollo crujiente (200gr) montada sobre verduras de temporada en aceite de ajo romero y espejo de mole rojo.

## **Chimichanga (1pz) \$195.00**

Chimichanga rellena de deshebrada de cerdo (100gr), frijol y queso chihuahua montada sobre un espejo de salsa verde y coronada con lechuga, aguacate, cebolla curtida, tomate cherry, media crema y queso cotija.

# ENSALADAS

## **Ensalada Lily \$195.00**

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, tomate cherry, pepino, queso de cabra, nuez y calabacita. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel.

Pollo (80gr) +\$40.00

## **Ensalada del Bosque \$195.00**

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, queso panela, fresas, nuez garapiñada y cebolla morada. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel.

Pollo (80gr) +\$40.00

## **Ensalada del Chef \$235.00**

Mix de lechuga y espinaca aliñado con vinagreta mostaza miel, piña, zanahoria, nuez garapiñada, col morada, queso de cabra y arándanos. Coronada con pechuga de pollo crujiente (150gr).

# TORTAS

## **Torta Ahogada \$225.00**

Pan chapata (1pz) relleno de cochinita pibil (120gr) bañada en ahogo de la casa, coronada con cebolla curtida, aguacate y crema.

## **Torta Lily \$205.00**

Pan chapata (1pz) con espinaca, aguacate, tomate, queso panela asado (100gr). Acompañada de papas a la francesa (150gr) y chile jalapeño.

## **Torta Patrón \$195.00**

Pan chapata (1pz) relleno de chilaquiles en salsa a elegir, cochinita pibil (60gr), aguacate, cebolla morada curtida y crema.

Salsa: Verde, Roja o Chipocluda.

# PLATILLOS

## **Migñón de verano \$350.00**

Carne de res (200gr) envuelta en tocino relleno de mezcla de quesos, espinaca, ajo confitado y nuez, con salsa de jamaica y vino tinto. Acompañado de papa en cubos y ensalada.

## **Empanadas (3pz) \$195.00**

Empanadas fritas de masa nixtamalizada rellenas de pechuga de pollo (120gr), rajas de chile poblano, queso chihuahua y coronadas con media crema, cebolla morada curtida, queso cotija y aguacate, montadas sobre salsa de su elección:

Salsa: Verde, Roja o Verde cremosa.

## **Sopa de Tortilla \$150.00**

Caldo a base de tomate (350ml), con tiritas de maíz, queso panela, aguacate y crema.

Pollo (80gr) +\$40.00

## **Enchiladas (4pz) \$200.00**

Enchiladas de pollo (100gr) o queso panela (100gr), coronadas con lechuga, cebolla curtida, queso cotija, tomate cherry, crema y aguacate, bañadas en salsa a elegir:

Salsa: Verde cremosa, Salsa patrón o mole.



## ¡COME CHURRO!

### Orden de 4 churros \$110.00

Churros de 30cm con azúcar y canela. Incluye 2 toppings a elegir: Chocolate, cajeta, lechera.

### Churritos \$80.00

9 piezas de mini churros con azúcar y canela. Incluye 1 topping a elegir: Chocolate, cajeta, lechera.

### Churro individual \$45.00

Churro de 30cm con azúcar y canela.

### Helado con churro \$110.00

Helado de vainilla (80gr) acompañado de 2 churros medianos.

### Churronwich \$125.00

Sándwich de churros (2pz) con helado de vainilla (80gr)

## PANADERÍA

Hojaldre relleno \$105.00

Concha artesanal \$75.00

Rol de Canela \$90.00

Pan de zanahoria \$145.00

Brownie con nieve \$145.00

Cheesecake \$145.00

Flan Individual \$145.00



## HORA DEL CAFECITO

	CALIENTE	FRÍO		CALIENTE
Americano	\$55.00	\$65.00	Espresso	\$45.00 30ml
Capuccino	\$75.00	\$85.00	Espresso Doble	\$50.00 60ml
Latte	\$75.00	\$85.00	Prensa Francesa	\$80.00 1L
Chai	\$90.00	\$95.00	Prensa Francesa Decaf.	\$95.00 1L
Chai Manzana	\$90.00	\$95.00	Café de olla	\$75.00 480ml
Mocha	\$80.00	\$85.00	Café de olla decaf.	\$85.00 480ml
Chocolate	\$80.00	\$85.00	Café de olla latte	\$80.00 360ml
Matcha	\$90.00	\$95.00	Café de talega	\$55.00 480ml
Berry Mochaccino	\$80.00	\$85.00	Café de talega decaf.	\$65.00 480ml
Capuccino Golden	\$75.00		Extra espresso	\$15.00 30ml
Americano Limón		\$80.00	Extra jarabe sabor	\$15.00 30ml
Latte Lavanda		\$80.00	Extra leche vegetal	\$18.00 100ml
Dirty Chai	\$90.00	\$85.00		
Matchai	\$90.00	\$95.00		
Affogato		\$85.00		



## BEBIDAS

Jugo de Naranja	\$75.00	360ml	Té	\$50.00	360ml
Jugo Verde	\$85.00	420ml	Tisana	\$95.00	360ml
Limonada	\$70.00	420ml	Botella de Agua	\$40.00	500ml
Soda Italiana	\$85.00	420ml	Agua Mineral	\$45.00	600ml
Naranjada	\$75.00	420ml	Perrier	\$65.00	330ml
Tarro Frutal	\$85.00	420ml	Refrescos	\$45.00	355ml

\*Elige 1-2 Frutas



## SMOOTHIES

### **Trópico \$90.00**

Leche de coco, mango y piña. 420ml

### **Fresas con Crema \$90.00**

Fresas, leche condensada y leche desactosada. 420ml

### **Crea tu Smoothie \$90.00**

Leche y fruta a elección. 420ml

### **Pay de Limón \$90.00**

Cre moso smoothie sabor pay de limón. 420ml

