

Hermosillo, Sonora.



*Te
Quiero Un
Churro*

CASA GARMENDIA



ENTRADAS

Platón de fruta \$115.00

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

Dip de requesón \$180.00

Requesón (200gr) sazonado con espinacas salteadas acompañado de totopos y pan ciabatta.

Bruschettas \$125.00

Verde: Queso de cabra, aguacate, tomate cherry, nuez, pepitas de calabaza y vinagreta miel balsámica.

Dulce: Queso de cabra, frutos secos y miel.

Nachos Garmendia \$170.00

Totopos caseros (150gr) bañados de frijol, salsa chipocluda, coronados con queso Cotija y chile jalapeño.

Orden de papas \$135.00

Orden de papas francesas o rejilla (300gr) fritas y acompañadas de nuestra salsa de queso cheddar, queso Cotija y chile jalapeño.

Guacamole \$185.00

Tradicional guacamole con salsa bandera (200gr) y acompañado de totopos caseros (100gr).

Hummus \$145.00

Mezcla de garbanzo, chipotle y paprika con aceite de oliva (200gr) coronado con romero, chiltepín, aguacate y cilantro. Acompañado de pan tostado y totopos.

Dip de Frijol \$160.00

Dip de frijol y queso chihuahua (200gr) coronado con un gratín de queso chihuahua, tocino y chorizo acompañado de totopos caseros.

Orden de papas camote \$175.00

Orden de papas camote (300gr) fritas, acompañadas de nuestro aderezo de la casa y catsup.

¡COME CHURRO!

Orden de 4 churros 90.00

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

Churritos \$65.00

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

Churro individual \$35.00

Churro de 30cm con azúcar y canela.

Helado con churro \$85.00

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

Churronwich \$100.00

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

REPOSTERÍA Y PANADERIA

Concha Artesanal (1pz) \$65

Rol de Canela (1pz) \$90

Pan de Zanahoria (1 rebanada) \$100

Brownie con nieve (1pz, 70gr helado) \$100

Cheesecake (1 rebanada) \$110

Flan Individual (1pz) \$110

Scone Arandanos con Chocolate (1pz) \$90.00

Galleta de Avena con Pasas (1pz) \$80.00

Galleta Peanut Butter & Pretzel (1pz) \$95.00

Galleta de Crema de Avellana (1pz) \$95.00

Galleta Cookies & Cream (1pz) \$95.00

¡Agrega una bola de helado de vainilla (80gr)

por \$30.00 extras!

DESAYUNO

8:00 am - 13:00pm

Paseo Garmendia \$185.00

Chilaquiles (100gr) con dos huevos estrellados o revueltos, cochinita pibil (100gr) o chicharrón (60gr) en salsa verde o roja. Acompañados de frijol.

Huevos al gusto \$135.00

Huevo estrellado (2pz) o revuelto (3pz): Verdura, tocino, sopita, jamón, machaca y/o chorizo.

Huevos rancheros \$125.00

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

Huevos divorciados \$135.00

Dos huevos estrellados sobre tostadas de maíz (2pz), bañados en salsa roja y verde. Acompañados de colache de calabaza y frijol.

Omelette (3 huevos) \$165.00

2 Ingredientes a elegir: Champiñones, espinacas, tocino, machaca, verdura, jamón y chorizo.
1 queso a elegir: Queso de cabra, queso chihuahua, queso panela.

Omelette de la casa \$150.00

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

Omelette de Tamal \$170.00

Omelette (3 huevos) relleno de tamal de elote, rajas y queso chihuahua, servido sobre una cama de frijol, coronado con elotitos, queso cotija y crema.

Omelette Low Carb \$130.00

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

Waffles \$135.00

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

Hot Cakes \$125.00

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

Pan Francés \$135.00

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

Bowl de avena (300gr) \$95.00

Avena cremosa acompañada de fruta de temporada y pan con mantequilla.

Avotoast \$130.00

Huevo (1pz) +\$15.00

Pan artesanal de ajo (1pz) con guacamole, requesón, tomate cherry, pepitas de calabaza y vinagreta miel balsámica.

Bísquet de Huevo \$120.00

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

Croissant de huevo \$160.00

Croissant artesanal (1pz) relleno de huevo cremoso con tocino, arúgula, cebolla morada, aguacate y tomate cherry. Acompañado de salsa chipocluda.

Breakfast Burrito \$195.00

Burrito de tortilla de harina rellena de aguacate, huevo revuelto, queso cheddar, tocino, papa cambray y proteína de su elección. Acompañado de salsa bandera, media crema y salsa chiltepín.
Proteína: Machaca (30gr), Diezmillo de res (100gr).

A TODAS HORAS

Chilaquiles \$145.00

Totopos caseros (100gr) bañados en salsa roja, verde o chipocluda coronados con cilantro, cebolla morada y crema.

Huevo (2pz - AM) / Pollo (100gr) +\$25.00

Cuernito Bañado \$135.00

Cuernito artesanal (1pz) con jamón y queso chihuahua, bañado en salsa chipocluda y acompañado de chile jalapeño.

Molletes \$110.00

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

Con chorizo (60gr) \$125.00

Gorditas (3pz) \$160.00

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

Chile relleno de tamal \$165.00

Chile verde relleno de tamal de elote (1pz) y queso chihuahua, bañado en salsa chipocluda o verde cremosa, acompañado de frijol.

COMIDA/ CENA

Tacos Veggie (4pz) \$130.00

Tacos de tortilla de maíz con champiñones sazonados, queso panela, aguacate, salsa bandera y cebolla, acompañados de salsa de chiltepín.

Sopa de Tortilla \$115.00

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

Chimichangas (3pz) \$155.00

Tortillas de harina con deshebrada de cerdo (100gr) coronadas con salsa bandera, crema, queso cotija y salsa chiltepín.

Huarache \$155.00

Huarache de nixtamal (1pz) con base de frijol y coronado con cebolla morada curtida, lechuga, tomate, crema y queso Cotija.

Salsa: Verde, Roja o Chipocluda.

Proteína: Pollo (100gr), Queso panela (100gr), Cochinita pibil (100gr) o Chorizo (80gr).

Flautas de la Tía (4pz) \$155.00

Tortillas de maíz rellenas de requesón, coronadas con lechuga, cebolla morada curtida, crema y bañadas con salsa de su elección: Roja, Verde o Chipocluda.

Tamal Toast \$160.00

Tamal de elote (1pz) desmoronado sobre una rebanada de pan de hogaza con aderezo de la casa y cubierto con salsa a elegir, coronado con crema, queso Cotija y cilantro.

Salsa: Verde cremosa, Chipocluda.

Enchiladas (4pz) \$165.00

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.

Gordita Criolla \$150.00

Masa nixtamalizada frita rellena de pechuga de pollo (100gr), aguacate, tomate, cebolla, cilantro y bañada con nuestra salsa patrón espolvoreada de queso cotija, acompañada de ensalada fresca con arúgula, cebolla morada y rabanito.

Tamal Campesino \$155.00

Tamal de pollo en salsa verde (1pz) sobre un espejo de mole, pepitas de calabaza y acompañado de un salteado de verduras.

Pasta Garmendia \$170.00

Fettuccini (200gr) en salsa verde cremosa con pechuga de pollo a la plancha (100gr) coronado con hojuelas de queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

Pasta del Mar \$215.00

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

Pasta Roja Cremosa \$170.00

Fettuccini (200gr) bañado en crema de tomate especiada con pechuga de pollo a la plancha (100gr) coronada con hojuelas de queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

Ensalada Lily \$150.00

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, tomate cherry, pepino, queso de cabra, nuez y calabacita. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel. Pollo (100gr) +\$25.00

Ensalada del Bosque \$150.00

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, queso panela, fresas, nuez garapiñada y cebolla morada. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel. Pollo (100gr) +\$25.00

Torta Ahogada \$170.00

Pan ciabatta (1pz) relleno de cochinita pibil (150gr) o carnitas de puerco (150gr), bañada en ahogo de la casa, coronada con cebolla curti-

COMIDA/ CENA

Torta \$170.00

Pan ciabatta (1pz) con aguacate, lechuga, cebolla morada y crema, acompañada de papas a la francesa y chile jalapeño. Rellenas con proteína de su elección:
Proteínas: Carnitas de puerco (150gr), Cochinita Pibil (150gr), Pollo (150gr).

Torta Lily \$160.00

Pan ciabatta (1pz) con espinaca, aguacate, queso panela asado (100gr), acompañada de papas a la francesa y chile jalapeño.

Torta Patrón \$150.00

Pan ciabatta (1pz) relleno de chilaquiles en salsa a elegir, cochinita pibil (100gr), aguacate, cebolla morada curtida, cilantro y crema.
Salsa: Verde, Roja o Chipocludea.

Hamburguesa Fifi \$195.00

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

Cheezy Burger \$195.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), cebolla caramelizada, doble queso cheddar, aderezo de la casa. Acompañada de 200gr de papas a la francesa bañadas en salsa de queso cheddar y coronadas con tocino, cilantro y ajonjolí negro.

Bacon Jam Burger \$195.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), mermelada de tocino y cebolla, coronada con queso de cabra y acompañada de papas rejilla o francesas (150gr).



SMOOTHIES

Trópico

Leche de coco, mango y piña.

\$90.00 420ml

Crea tu Smoothie

Leche y fruta a elección.

\$90.00 420ml

Fresas con Crema

Fresas, leche condensada y leche desactosada.

\$90.00 420ml

Pay de Limón

Cremoso smoothie sabor pay de limón.

\$90.00 420ml

BEBIDAS

Jugo de Naranja

\$60.00 360ml

Jugo Verde

\$70.00 420ml

Limonada

\$60.00 420ml

Soda Italiana

\$70.00 420ml

Naranjada

\$60.00 420ml

Tarro Frutal

\$70.00 420ml

Té

\$50.00 360ml

Tisana

\$80.00 360ml

Botella de Agua

\$28.00 500ml

Agua Mineral

\$35.00 600ml

Perrier

\$55.00 330ml

Refrescos

\$35.00 355ml

*Elige 1-2 Frutas

HORA DEL CAFECITO

	CALIENTE	ROCAS	FRAPPÉ
Americano	\$55.00 180ml	\$65.00 420ml	
Capuccino	\$65.00 240ml		\$80.00 420ml
Latte	\$70.00 360ml	\$65.00 420ml	
Chai	\$80.00 360ml	\$65.00 420ml	\$85.00 420ml
Chai Manzana	\$80.00 360ml	\$65.00 420ml	\$85.00 420ml
Mocha	\$80.00 360ml	\$65.00 420ml	\$85.00 420ml
Chocolate	\$80.00 360ml	\$65.00 420ml	\$85.00 420ml
Matcha	\$80.00 360ml	\$65.00 420ml	\$85.00 420ml
Berry Mochaccino	\$80.00 240ml	\$75.00 420ml	\$85.00 420ml
Capuccino Golden	\$75.00 240ml		
Americano Limón		\$75.00 420ml	
Latte Lavanda		\$75.00 420ml	
Dirty Chai	\$80.00 240ml	\$75.00 420ml	
Matchai	\$80.00 240ml	\$75.00 420ml	\$85.00 420ml
Affogato *70gr helado		\$75.00 420ml	
30ml espresso			

LO TRADICIONAL

Espresso	\$45.00 30ml	Café de olla latte	\$80.00 360ml
Espresso Doble	\$50.00 60ml	Café de taleza	\$55.00 480ml
Prensa Francesa	\$80.00 1L	Café de taleza decaf.	\$65.00 480ml
Prensa Francesa Decaf.	\$95.00 1L	Extra Espresso	\$15.00 30ml
Café de la olla	\$75.00 480ml	Extra Jarabe	\$15.00 30ml
Café de la olla decaf.	\$85.00 480ml	Extra leche vegetal	\$18.00 100ml

DRINKS TIME

Amuleto \$135 280ml

Whiskey, jarabe de bombon tostado y agua tónica. Dulce, ligero, especiado y maduro. Acompañado de un bocadito de galleta de canela y esferas de fresa.

Aura \$135 320ml

Gin, saborizado con durazno y lavanda. Fresco, dulce, frutal y herbal. Escarchado con sal de cítricos y decorado con flores comestibles y papel flash.

Estela \$135 320ml

Mezcalita citrica. Mezcal joven infusionado con chile serrano tatemado. Picante, fresco y acidito.

Flamingo \$135 320ml

Rosa y brillante. Preparada a base de Bacanora infusionado en arándanos y almíbar de cereza, un toque cítrico de toronja. Refrescante. Escarchado con sal negra, Chile pasilla, ceniza de tortilla de maíz y carbón activado.

Mist \$135 280ml

Combinación de una margarita y un mojito. Tequila, jugo de limón y menta. Fresco y acidito. Escarchado con sal de menta y decorado con una paleta de hielo de limón.

Poet \$135 260ml

Morado, brillante y dulce. Gin tonic con lavanda, agua tónica y mineral, detallado con perlas explosivas de mora azul.

Quindi \$135 320ml

Base de carajillo tradicional con espuma sedosa de baileys, balance entre dulce, intenso y amargor de espresso. Acompañado de dos bombones flameados.

Mazcal \$125 320ml

Granizado de mango con chamoy y mezcal. Acidito, dulce y ligeramente picante. Decorado con perlas de mora azul y limon real deshidratado.

Pink Tonic \$125 480ml

Vino rosado, gin, agua tónica, y fresas naturales. Dulce, acidez frutal. Acompañado con perlas explosivas de fresa. Sabor intenso a vino.

Tinto Verano \$125 480ml

Vino tinto con toques de menta y limón. Dulce, fresca de menta y un agradable sabor a tinto.

Aperol Spritz \$125 480ml

Clasico coctel italiano con aperol, un licor de naranja, vino espumoso y agua mineral. Amargo, fresco y cítrico herbal.

Piña Colada \$125 320ml

Nuestra versión de una piña colada. Frappe con piña natural y crema de coco, fresca de menta y cardamomo. Dulce, especiada y cremosa.

Carajillo \$110.00 320ml

Carajillo tradicional a base de espresso y licor 43.

CHEVE

Amstel ultra 355ml

\$59.00

Corona 355ml

\$59.00

Heineken 355ml

\$59.00

Michelob Ultra 355ml

\$59.00

High life 355ml

\$59.00

Modelo Ambar 355ml

\$59.00

Miller lite 355ml

\$59.00

Modelo Especial 355ml

\$59.00

Tecate/light 325ml

\$49.00

Modelo Negra 355ml

\$59.00

XX Lager 355ml

\$59.00

Modelo Trigo 355ml

\$59.00

Indio 325ml

\$59.00

Victoria 355ml

\$59.00

Bohemia 355ml

\$59.00