

CASA  
GARMENDIA

# MENU

HERMOSILLO, SONORA



Lunes a Domingos / 8 am - 11 pm



## ENTRADAS

### **Platón de fruta \$135.00**

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

### **Dip de requesón \$195.00**

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

### **Nachos Garmendia \$170.00**

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

### **Orden de papas \$150.00**

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

### **Guacamole \$195.00**

Tradicional guacamole con salsa bandera (250gr) y acompañado de totopos caseros (100gr).

### **Elote en plato \$160.00**

Granos de elote tatemados (200gr) salteados en mantequilla, mezcla de quesos y media crema, coronados con tocino crujiente, cilantro y chile en polvo. Acompañado de totopos caseros (100gr).

### **Ensalada Campesina \$170.00**

Rodajas de tomatillo asado (100gr) y queso panela fresco (100gr), aliñadas con reducción de vinagre balsámico, aceite ajo romero y coronadas con tomate cherry y hojas de cilantro. Acompañada de crutones.

### **Aguachile Vaquero \$230.00**

Arrachera (200gr) asada sobre espejo de salsa verde tatemada coronada con aguacate, cebolla morada, chile serrano, cilantro y ajonjolí tostado. Acompañada de totopos (100gr).

### **Bites Norteños (6pz) \$155.00**

Bocados fritos rellenos de rajas con crema (3pz) y chorizo con queso (3pz). Acompañados de aderezo spicy mayo y ensalada de temporada.

## ¡COME CHURRO!

### **Orden de 4 churros \$95.00**

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

### **Churritos \$70.00**

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

### **Churro individual \$40.00**

Churro de 30cm con azúcar y canela.

### **Helado con churro \$95.00**

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

### **Churronwich \$110.00**

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

## REPOSTERÍA Y PANADERIA

Hojaldre relleno (1pz) :

-Chocolate

-Queso crema con fruta de temporada

-Y/O guayaba \$95.00

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

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

por \$30.00 extras!

# A TODAS HORAS

## **Chilaquiles \$160.00**

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

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

\*Acompaña tus chilaquiles con aguacate por \$20.00

## **Molletes \$125.00**

Pan ciabatta (1pz) con frijol, queso chihuahua.

Acompañados de salsa bandera.

Con jamón (60gr) +\$10.00

Con chorizo (60gr) + \$15.00

Con champiñón (60gr) + \$15.00

Con tocino (60gr) + \$25.00

## **Pastel Maya \$185.00**

Pastel de elote, rajas y queso chihuahua frito (200gr) bañado en salsa verde cremosa y coronado con cebolla curtida, cochinita pibil (100gr), cilantro y media crema.

## **Gorditas (3pz) \$175.00**

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 \$180.00**

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

## **Tacos Gobernador (4pz) \$215.00**

Tacos de camarón (120gr) adobados con costra de queso chihuahua (80gr), aderezo de aguacate, spicy mayo. Acompañados de encurtido de pimientos y habaneros.

## **Salmon Toast \$195.00**

Pan de hogaza (1pz) untado con una mezcla de quesos, láminas de salmón fresco (80gr), cebolla morada, hojas de cilantro y vinagreta agridulce.

## DESAYUNO

8:00 am - 13:00pm

## **Berry Bliss \$175.00**

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

## **Paseo Garmendia \$195.00**

Chilaquiles (100gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, cochinita pibil (100gr) o chicharrón (60gr) en salsa verde o roja. Acompañados de frijol.

## **Paseo Ranchero \$195.00**

Chilaquiles (100gr) 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 (30gr) a la mexicana.

## **Machaca a la mexicana \$180.00**

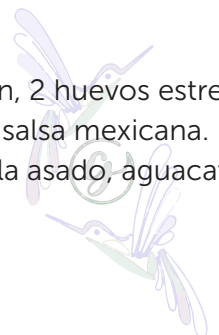
Machaca (80gr) guisada con papa, chile, tomate y cebolla, acompañada de frijoles, panela asada, láminas de aguacate y quesadilla en tortilla de harina (1pz).

## **Huevos al gusto \$150.00**

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

## **Huevos rancheros \$145.00**

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



### **Paseo Campestre \$245.00**

Corte de arrachera asada (190gr) coronado con huevos estrellados (2pz) acompañado de cebolla y chiles serranos asados, láminas de aguacate y chilaquiles (50gr) en salsa de su elección.

### **Omelette (3 huevos) \$170.00**

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 \$170.00**

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 \$185.00**

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 y salsa de su elección.

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

### **Hot Cakes \$160.00**

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

### **Bowl de avena \$125.00**

Hojuelas de avena overnight (100gr) preparadas con vainilla y canela y coronadas con yogurt griego, frutos de temporada y chispas de chocolate.

### **Avotoast \$145.00**

Huevo (1pz) +\$15.00

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

### **Bísquet de Huevo \$145.00**

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

### **Brunchy \$160.00**

Bagel con queso crema especiado (80gr), ensalada de arúgula y cebolla morada, aguacate, tocino maple crujiente y huevo (1pz).

Huevo (1pz) \$15.00

Salmón (60gr) \$50.00

### **Croissant de huevo \$175.00**

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

### **Burrito Breakfast \$210.00**

Burrito de tortilla de harina relleno de aguacate, huevo revuelto (2pz), queso americano, tocino, papa cambray y proteína de su elección. Acompañado de salsa bandera, media crema y salsa de chiltepín.

Proteína: Machaca (30gr), Diezmillo de res (100gr).

### **Paseo Continental \$205.00**

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



# COMIDA / CENA

### **Sopa de Tortilla \$130.00**

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

### **Chimichanga (1pz) \$170.00**

Chimichanga rellena de deshebrada de cerdo (100gr), frijol y queso chihuahua montada sobre un espejo de salsa verde y una ensalada de lechuga, aguacate, cebolla morada curtida y tomate cherry.

### **Flautas de la Tía (4pz) \$170.00**

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

### **Enchiladas (4pz) \$180.00**

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.

**Pasta Garmendia \$190.00**

Fettuccini (250gr) en salsa verde cremosa con proteína a elegir coronado con queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

Pollo a la plancha (100gr) Camarón a la mantequilla (100gr) \$45.00

**Pasta del Cielo \$190.00**

Pasta fusilli (250gr) salteada en mantequilla y ahogada en crema de chipotle coronada con tocino crujiente, pechuga de pollo (100gr) y gratín de queso chihuahua.

**Pasta del Mar \$235.00**

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

**Migñón de verano \$295.00**

Filete de diezmillor (200gr) envuelto en tocino relleno de mezcla de quesos, espinaca, ajo confitado y nuez, con salsa de jamaica y vino tinto. Acompañado de papa y ensalada.

**Arrachera Mi amor \$295.00**

Corte de arrachera asado (190gr), 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 Macha \$200.00**

Pechuga de pollo (200gr) a la plancha adobada en salsa macha sobre cama de ensalada de temporada, cremoso de aguacate y cebollas asadas.

**Pechuga Primavera \$225.00**

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

**Ensalada Lily \$170.00**

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 \$170.00**

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

**Ensalada del Chef \$190.00**

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).

**Torta Lily \$180.00**

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

**Torta Patrón \$165.00**

Pan ciabatta (1pz) relleno de chilaquiles en salsa a elegir, cochinita pibil (100gr), aguacate, cebolla morada curtida y crema.

Salsa: Verde, Roja o Chipocluda.

**Torta Ahogada \$190.00**

Pan ciabatta (1pz) relleno de cochinita pibil (150gr) bañada en ahogo de la casa, coronada con cebolla curtida, aguacate y crema.

**Hamburguesa Fifi \$195.00**

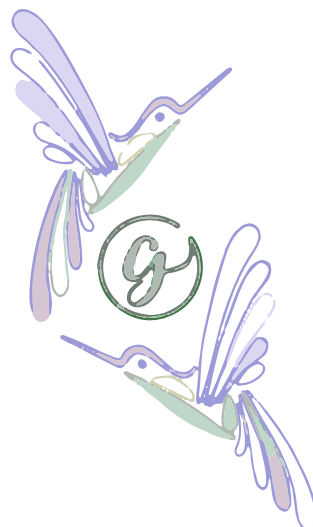
Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), tomate cherry, espinaca y cebolla morada salteadas, coronada con queso de cabra y acompañada de papas rejilla o francesas (150gr).

**Cheezy Burger \$195.00**

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), cebolla caramelizada, doble queso americano, 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).



# HORA DEL CAFECITO

	<i>CALIENTE</i>	<i>FRÍO</i>
<b>Americano</b>	\$55.00 180ml	\$65.00 420ml
<b>Capuccino</b>	\$70.00 240ml	\$80.00 420ml
<b>Latte</b>	\$70.00 360ml	\$70.00 420ml
<b>Chai</b>	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
<b>Chai Manzana</b>	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
<b>Mocha</b>	\$80.00 360ml	\$85.00 420ml
<b>Chocolate</b>	\$80.00 360ml	\$85.00 420ml
<b>Matcha</b>	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
<b>Berry Mochaccino</b>	\$80.00 240ml	\$85.00 420ml
<b>Capuccino Golden</b>	\$75.00 240ml	
<b>Americano Limón</b>		\$75.00 420ml
<b>Latte Lavanda</b>		\$75.00 420ml
<b>Dirty Chai</b>	\$85.00 240ml	\$80.00 420ml
<b>Matchai</b>	\$85.00 240ml	\$90.00 420ml
<b>Affogato *70gr helado</b>		\$80.00 420ml
<b>30ml espresso</b>		

## LO TRADICIONAL

Espresso	\$45.00 30ml	Café de olla latte	\$80.00 360ml
Espresso Doble	\$50.00 60ml	Café de talega	\$55.00 480ml
Prensa Francesa	\$80.00 1L	Café de talega 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



# SMOOTHIES

<b>Trópico</b> Leche de coco, mango y piña.	\$90.00 420ml	<b>Crea tu Smoothie</b> Leche y fruta a elección.	\$90.00 420ml
<b>Fresas con Crema</b> Fresas, leche condensada y leche desactosada.	\$90.00 420ml	<b>Pay de Limón</b> Cremoso smoothie sabor pay de limón.	\$90.00 420ml

# BEBIDAS

<b>Jugo de Naranja</b>	\$60.00 360ml	<b>Té</b>	\$50.00 360ml
<b>Jugo Verde</b>	\$70.00 420ml	<b>Tisana</b>	\$80.00 360ml
<b>Limonada</b>	\$60.00 420ml	<b>Botella de Agua</b>	\$28.00 500ml
<b>Soda Italiana</b>	\$70.00 420ml	<b>Agua Mineral</b>	\$35.00 600ml
<b>Naranjada</b>	\$60.00 420ml	<b>Perrier</b>	\$55.00 330ml
<b>Tarro Frutal</b>	\$70.00 420ml	<b>Refrescos</b>	\$35.00 355ml

\*Elige 1-2 Frutas



# 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

# 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, frescura 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, frescura de menta y cardamomo. Dulce, especiada y cremosa.

## **Carajillo \$110.00 320ml**

Carajillo tradicional a base de espresso y licor 43.

