

AMEN'DO

HERMOSILLO, SONORA

CASA
GARMENDIA



@casagarmendiacc



Entradas

Platón de fruta \$200.00

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

Bisquet Dulce \$175.00

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

Dip de requesón \$245.00

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 frijol, salsa chipocluda, coronados con queso chihuahua, queso cotija y chile jalapeño.

Orden de papas \$175.00

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

Guacamole \$225.00

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

Chicharrón \$30.00

Elote en plato \$185.00

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 (80gr).

Aguachile Vaquero \$270.00

Arrachera (200gr) asada sobre espejo de salsa verde tatemada coronada con aguacate, cebolla morada, chile serrano, cilantro y ajonjolí tostado. Acompañada de totopos (80gr).

A todas horas

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) +\$30.00

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 (120gr) 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 (100gr), cilantro y media crema.

Molletes \$145.00

Pan ciabatta (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

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 encurtido de pimientos y habaneros.

Brunch

8:00 am - 13:00pm

Berry Bliss \$200.00

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

Paseo Garmendia \$215.00

Chilaquiles (80gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, aguacate, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, cochinita pibil (100gr) o chicharrón (60gr) en salsa verde o roja. Acompañados de frijol.

Paseo Ranchero \$215.00

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 \$280.00

Corte de arrachera asada (190gr) 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 hasbrown, 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 \$175.00

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

Huevos rancheros \$165.00

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

Omelette (3 huevos) \$190.00

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 \$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 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 chispas de chocolate.

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.

Bísquet de Huevo \$160.00

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

Brunchy \$175.00

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

Huevo (1pz) \$20.00

Salmón (60gr) \$60.00

Salmon Toast \$225.00

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

Sopa de Tortilla \$150.00

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

Pollo (80gr) +\$30.00

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.

Flautas de la Tía (4pz) \$190.00

Tortillas de maíz rellenas de requesón (100gr), coronadas con lechuga, aguacate, cebolla morada, crema y bañadas con salsa de su elección: Roja, Verde o Chipocluda.

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.

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) \$45.00

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 chiltepin.

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

Platillo Fuerte

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 \$270.00

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 \$350.00

Filete de diezmillo (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 \$350.00

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 Primavera \$265.00

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

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) +\$30.00

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) +\$30.00

Ensalada del Chef \$225.00

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 Ahogada \$225.00

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

Torta Lily \$205.00

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

Torta Patrón \$195.00

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

Salsa: Verde, Roja o Chipoclude.

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 rejilla o francesas (150gr).

Cheezy Burger \$225.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), cebolla caramelizada, doble queso americano, aderezo de la casa. Acompañada de 150gr de papas a la francesa bañadas en salsa de queso cheddar 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 rejilla o francesas (150gr).

Café con Pan

Hojaldre relleno \$105.00

Concha artesanal \$75.00

Rol de canela \$90.00

Pan de zanahoria \$145.00

Brownie con nieve \$145.00

Chesecake \$145.00

Flan individual \$145.00

¡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).

Coffee Time

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

30ml espresso

Los Tradicionales

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

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

Cremoso smoothie sabor pay
de limón. 420ml

Cerveza

| | | | |
|--------------------|---------|-----------------------|---------|
| 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

Piña Colada \$155 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 \$135.00 320ml

Carajillo tradicional a base de espresso y licor 43.

Quindi \$155 320ml

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

Mazcal \$155 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 \$155 480ml

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

Amuleto \$155 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 \$155 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 \$155 320ml

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

Flamingo \$155 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 \$155 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 \$155 260ml

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

Tinto Verano \$155 480ml

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

Aperol Spritz \$155 480ml

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