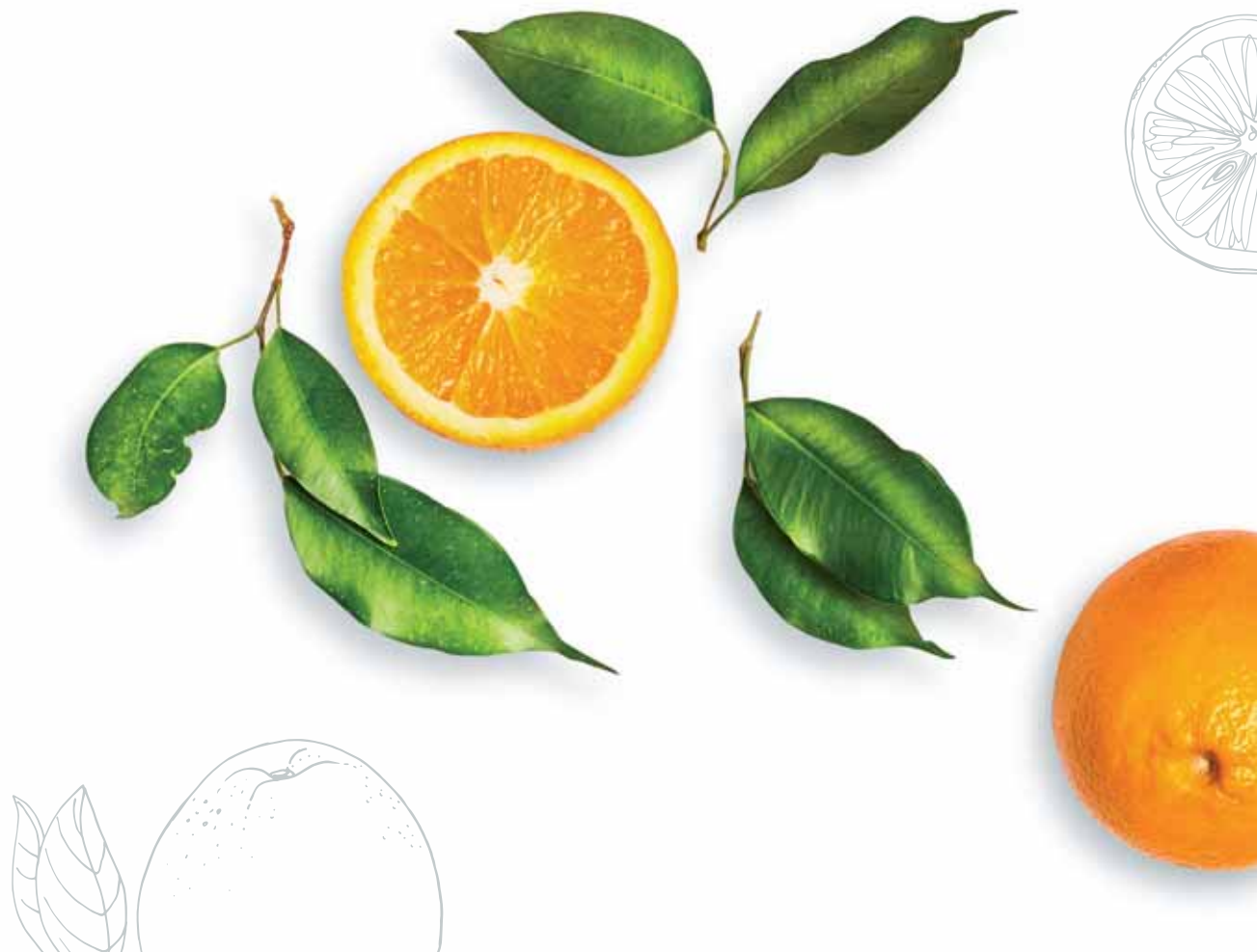




saberico

saberíco





# *¡Sentirse Bien!*

Desde el inicio, en la cocina de nuestra casa, hemos experimentado con ingredientes naturales y recetas que heredamos o inventamos, para lograr platillos únicos, ricos, de esos que te hacen sentir contento.

Nos hemos comprometido con lo auténtico, compartiendo con quienes se sientan en nuestra mesa, sabores que deleitan con sinceridad al paladar y que dejan una sensación de bienestar y sano placer.

*¡Bienvenido y buen provecho!*



# el Desayuno



*\* Todos los desayunos se acompañan con una taza de **té de limón**, un buen aliado para tu digestión y es un antibacteriano natural*

## **Buffet /brunch**

Sábados y Domingos

\*Hasta la 1:00 pm

**Q 85**

## **Macedonia**

Trozos de frutas de la estación: papaya, banano, fresa, arándanos, piña, moringa, bayas goji con azúcar morena, polen de abeja y hemp.

**Q50**

## **Yogurt**

*El yogurt contiene probióticos, que al consumirse por la mañana, ayudan a mejorar tu sistema digestivo, nuestros yogurts son 100% naturales.*

Combinado con frutas deshidratadas (banano, piña, papaya y coco)  
Escoge uno de los acompañamientos: **granola de avena o amaranto**

**con leche de cabra** | **Q50**  
**con leche de vaca** | **Q45**

## **Shashuka**

Originario de Túnez, es muy popular como un desayuno sustancioso y nutritivo. Huevos de patio orgánicos horneados en salsa de tomate, pimientos, paprika y ajo. Servido en una sartén, para que lo disfrutes con pan pita y yogurt.

**Q45**

## **Panqueques**

Con banano deshidratado, almendras, arándanos, nueces, y bayas goji. Acompañado de miel y mermelada de fruta de temporada, con o sin azúcar.

*gluten free*  
**Q50 / Q55**

## **Waffles**

Con coco deshidratado, almendras, bayas goji y arándanos. Acompañados de miel y mermelada de fruta de temporada, con o sin azúcar.

*gluten free*  
**Q55 / Q65**

### **Omelette\***

Nuestra receta ofrece combinaciones de rellenos que te darán el balance necesario para comenzar el día con energía. Los frijoles serán el complemento idóneo.

### **Huevos motuleños**

Del recetario de la cocina Mexicana, Saberico elaboró una versión más saludable. Huevos de patio orgánicos sobre una tortilla de maíz con aceite de oliva y queso, cubiertos con frijoles negros, nuestra salsa de tomate y yogurt. Se acompañan con plátanos fritos o longaniza.

### **Sandwich de huevo frito**

Dos tostadas de nuestro pan de grano integral, cada una con un huevo frito en aceite de oliva extra virgen, lechuga, tomate, vinagre balsámico y aderezo de mojo.

### **Tortilla española**

A nuestra receta le hemos agregado chorizo español, cebolla caramelizada, pimiento, queso y perejil.

**Versión vegetariana** (con hongos portobello) y decorado con aguacate

**Q65**

#### **Opciones para tu omelette:**

- hongo portobello y queso suizo
- jamón serrano y queso de cabra
- jamón de pavo y queso gruyere
- chorizo español y queso mozzarella

*\*Acompañados con salsa casera de tomate, frijoles parados y plátanos fritos*

**Q65**

**Q50**

#### **Acompañamientos adicionales**

- tazón de amaranto **Q15**
- tazón de granola de avena **Q15**
- tortillas de maíz negro **Q5**
- pan integral **Q5**
- tazón de frijoles parados o colados **Q10**
- longanizas **Q12**
- queso (*fresco, requesón, crema*) **Q20**

**Q55**

**Q55**

PuroSol  
todos los días algo sano





