

LA SATURNALIA

DESAYUNO

SERVIDO HASTA LAS 5 DE LA TARDE

Huevos Revueltos \$ 170

Tostada de pan de masa madre, huevos revueltos organicos y tocino crocante.

Agregá Aguacate \$50

Chilaquiles Saturnales \$ 160

Totopos, salsa roja con chile de árbol y guajillo, huevo, crema, queso fresco y aguacate.

Agregá Pollo \$ 60

Tostada de Aguacate \$ 170

Brioche tostado, puré de aguacate, rúcula, huevo orgánico pasado por agua, parmesano rallado y aceite de oliva.

Sanguchito Gringo \$ 170

Pan brioche, tocino crocante, dos huevos organicos a la plancha, queso cheddar, ketchup casero y papas de la casa.

Granola Casera y Yogurt \$ 150

Granola, yogur griego organico, compota de frutos rojos, miel y coco tostado.

CÓMO HACEMOS LAS COSAS

Nos gusta cuidar el detalle, por eso elegimos los ingredientes en el mercado, le decimos chau a los aceites hidrogenados, y nosotros, los dueños de casa, estamos para atenderte.

COMIDA FUERTE

AGREGA BEBIDA & PORCION DE POSTRE +\$50

Milanesa a la Napolitana \$ 295

Carne de res empanizada a la napolitana, salsa de tomate, queso mozzarella, tomate fresco, cebollin y puré de papa.

Tilapia \$ 230

Tilapia a la plancha acompañada con puré de papa, rúcula y aioli de cilantro.

Ensalada Saturnalia \$ 190

Boniato Asado, aguacate, cebolla encurtida, praline, queso de cabra, huevo orgánico pasado por agua, hojas verdes y vinagreta de miel y mostaza.

Agregá Pollo \$60

Sanguche de Pollo Crocante

Sándwich de pollo empanizado, miel picante, pickles caseros, aioli, lechuga y papas de la casa.

\$ 220

Sorrentinos de Calabaza y Queso

Acompañados con salsa de tomate y crema, queso de cabra & cebollín.

\$ 210

Hamburguesa Smash \$ 200

con queso cheddar y tocino, pickles caseros y salsa secreta en pan de papa, servidos con papas de la casa.

Ensalada de Atún Fresco \$ 220

Atún Fresco, glaseado de soja, aguacate, pickles caseros, maíz blanco, hojas verdes, aioli de cilantro & panko tostado

Sanguche de Milanesa \$ 220

Sándwich de carne de res empanizada, lechuga, tomate, aioli & papas de la casa.

ENTRADAS

Tartar de Atún \$ 200

Atún Fresco, glaseado de soja, aguacate, mango salsa, aioli de cilantro & totopos

Coles de Bruselas \$ 160

Repollitos de bruselas horneados y glaseados en soja, puré de frijol pinto, naranja, cebollas encurtidas y aceite de chile.

Empandas Tucumanas \$ 150

1 de carne cortada a cuchillo
1 de queso mozzarella, gouda, gorgonzola y cebolla, fritas en manteca.

Papas a la Trufa \$ 160

Patatas fritas en manteca, aioli de limón, queso parmesano, perejil & aceite trufado.

POSTRES

Panqueque de Dulce de Leche

Crepe relleno de dulce de leche, helado de vainilla & almendras tostadas.

\$170

Flan Casero \$140

Con dulce de leche.

Queso y Dulce \$120

Queso gouda y dulce de membrillo. Argentino y eterno.

Affogato \$130

Espresso y Praline.

SEGUINOS EN
@LASATURNALIAMX

CAFÉ Y TÉ

+ Leche de avena o almendras \$15

Cafecito	\$ 45
Cortado	\$ 55
Café Negro	\$ 55
Café con Leche	\$ 65
Capuchino	\$ 70
Café con Cacao	\$ 90
Cacao Orgánico	\$ 80
Té Chai	\$ 70
Té Orgánico <i>Consultar variedad</i>	\$ 75

JUGOS, AGUAS Y SODAS

Jugo de Naranja	\$ 75
Naranjada	\$ 55
Suero	\$ 55
Agua Natural Casa del Agua	\$ 65
Topo Chico	\$ 55
Félix Schorle <i>Gaseosita Natural</i>	\$ 65

CÓCTELES

Margarita Tamarindo	\$ 200
Gin & Tónica	\$ 180
Fernet con Coca	\$ 160
Mezcalita	\$ 200
Cuba Libre	\$ 125
Carajillo	\$ 185
Aperol Spritz	\$ 175
Campari Spritz	\$ 195
Negroni	\$ 190

DESTILADOS

Mezcal Ojo de Tigre	\$ 160
Tequila Contraluz Cristalino	\$ 160
JW Rojo	\$ 150
JW Negro	\$ 230

CHELAS

Pacífico	\$ 65
Modelo Negra	\$ 65
Victoria	\$ 65
Artesanal Chica / Grande	\$90 / \$150

VINOS

VINOS TINTOS

Tras la piedra Tinto *BOTELLA*
Blend · Mendoza \$ 1.390

Tras la piedra Pinot Noir *BOTELLA*
Pinot Noir · Mendoza \$ 1.390

Folklore Tinto *BOTELLA*
Tinto joven · Uruguay \$ 1.190

Karman Rioja *BOTELLA*
Tinto Rioja · España \$ 950

Les Jamelles Merlot *BOTELLA*
Merlot · Francia \$ 630

Copa de Vino de la Casa \$ 90
Consultar variedad

BLANCOS / ROSADOS / NARANJOS

Traslapiedra Naranja *BOTELLA*
Naranja · Mendoza \$ 1.190

Traslapiedra Rosado *BOTELLA*
Rosadoseco · Mendoza \$ 1.190

Folklore Blanco *BOTELLA*
Blancojoven · Uruguay \$ 1.190

Karman Clarete *BOTELLA*
Blanco · España \$ 950

Les Jamelles Chardonnay *BOTELLA*
Chardonnay · Francia \$ 630

MEDIOS DE PAGO
Efectivo, débito, crédito o transferencia.