

LA SATURNALIA

MANJAR PRIMERO DESAYUNO

El Último Sereno Huevos Revueltos

Tostada de masa madre, manteca saborizada de la casa, huevos tornados, cebollín. **Agregá Aguacate \$40 + Tocino \$50** \$ 130

Lirón Yogurt Granola Casera

Granola, yogur griego, compota de frutos rojos, miel, coco tostado. \$ 160

Sanguchito Gringo

Pan brioche, panceta crocante, dos huevos a la plancha, queso cheddar, ketchup casero. **Agregá Papas de desayuno \$50** \$ 190

Palta Corazón Tostada de Aguacate

Brioche tostado, puré de aguacate, rúcula, huevo pasado por agua, cilantro, parmesano rallado y aceite de oliva. \$ 160

Chilaquiles Saturnales

Totopos, salsa roja con chile de árbol & guajillo, huevo, crema, queso fresco y aguacate. **Agregá Pollo \$60** \$ 160

Tostada Franchute

Tostada francesa brúlée, crema inglesa, naranjas caramelizadas y agave. \$ 180

BANQUETE MERIDIONAL ALMUERZO

Glorioso Alexandrino

Milanesa a la Napolitana

Carne de res premium empanizada a la napolitana, salsa de tomate, queso mozzarella, orégano con puré de papas o ensalada. \$ 295

Garum Pesca del Día

Pescado del día (Consultar) con puré de papas o ensalada a elección. \$ 220

Yuyo Saturnal Ensalada de la Casa

Hojas verdes, boniato asado, aguacate, cebolla encurtida, garbanzos crocantes, queso de cabra, huevo pasado por agua, vinagreta de miel y mostaza. **Agregá Pollo \$60** \$ 200

El Popular Sanguche de Carne

Sándwich en pan brioche, carne picanha de cocción lenta embadurnada en salsa inglesa con queso y tomate. \$ 220



**CASA DE
OCIO &
NEGOCIO**

GUSTATIO PARA COMPARTIR

Misterioso Belga

Repollitos de bruselas horneados, glaseado de soja, puré de frijol pinto, naranja brúlée, cebolla encurtida y aceite de chili crocante. \$ 180

Duo Tucumano Empanadas

1.de carne cortada a cuchillo.
1.de queso manchego, mozzarella y cebolla. \$ 150

Papas a la Trufa

Patatas fritas en aceite de aguacate, aioli de limón, queso parmesano, perejil & aceite trufado. \$ 160

DULCE HOGAR POSTRES

Elixir Panqueque con DDL

Crepe relleno de dulce de leche, helado de vainilla & almendras tostadas. \$170

Provinciano Queso y Dulce

Queso fresco y dulce de membrillo. Argentino y eterno. \$140

CÓMO HACEMOS LAS COSAS

Aquí decidimos cuidar lo que comemos, por eso optamos por lo orgánico y eliminamos los aceites hidrogenados de la cocción, utilizando en su lugar manteca y aceites prensados en frío.

CAFÉ & TÉ, CAFETERÍA

+ 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

BREBAJES SANTOS

JUGOS, AGUAS Y SODAS

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

BAR

VINOS Y CHELAS

Copa de Vino de la Casa — Blanco <i>Consultar variedad</i>	\$ 70
Copa de Vino de la Casa — Tinto <i>Consultar variedad</i>	\$ 70



Vinos de bodega por botella

Consúltanos los precios.

CHELAS

Pacífico	\$ 65
Modelo Negra	\$ 65
Victoria	\$ 65
Artesanal <i>Chica / Grande</i>	\$65 / \$120



En La Saturnalia trabajamos con ingredientes de procedencia noble, junto a productores locales y empresas responsables.



MEDIOS DE PAGO
Efectivo, débito, crédito o
transferencia.

SEGUINOS EN
@LASATURNALIAMX