

DESAYUNOS BREAKFAST



LO MAS DULCE / SWEET DELIGHTS

- Plato de fruta de la estación / Seasonal fruit salad** \$ 120
Con yogurt y granola. / With yogurt and granola. \$ 135
- Pan no tan francés / Not-so-french toast** \$ 170
Pan de masa madre cocinado a la plancha, acompañado de frutas y compota de frutos, con un toque de crema ácida.
Grilled sourdough bread, served with fruit, berry compote, and a touch of sour cream.
- Pancakes de avena / Oat pancakes** \$ 170
Masa a base de avena, zanahoria fresca y salvado, acompañados con mermelada de la casa y fruta fresca.
Oat-based batter with shredded carrot and bran, served with homemade jam and fruit.
- Pan dulce de la casa / Homemade sweet pastries** \$ 65



HUEVOS A LA MEXICANA



OMELETTE MILPERO

DE LA GRANJA / FARM FRESH

- Omelette Milpero** \$ 175
Mezcla de champiñones, rajas, calabacita, elote, con queso fresco y guarnición de chilaquiles.
With mushrooms, poblano pepper, zucchini, corn and cheese, served with chilaquiles.
- Desayuno del Marqués** \$ 160
Dos huevos montados sobre tortilla de maíz, frijol, queso, jamón y bañada de salsa verde con aguacate.
Two eggs served on corn tortillas with beans, cheese and ham, topped with green sauce and avocado.
- Revoltillo de cecina** \$ 185
Desayuno clásico de la sierra de Querétaro, huevo revuelto en salsa de chile bandeño con cecina y frijoles refritos.
Classic breakfast from the Querétaro mountains, scrambled eggs in chile bandeño with cecina (salted beef) and refried beans.
- Toast de aguacate / Avocado toast** \$ 175
Aguacate, huevo pochado, queso de cabra con salsa de xoconostle.
Avocado, one poached egg, goat cheese and xoconostle sauce.
- El Ligero / Light Breakfast** \$ 170
Nopal asado, queso panela, claras de huevo bañadas con salsa verde.
Grilled nopal, panela cheese, egg whites and green sauce.
- Huevos al gusto (3 piezas) / Eggs (3)** \$ 140
Estrellados, con jamón, rancheros, a la mexicana, elige una opción acompañados de frijoles refritos y tortillas.
Your choice: sunny-side-up, ham and eggs, rancheros, "a la mexicana", served with refried beans and tortillas.
- Molletes** \$ 150
Pan de masa madre, con frijoles refritos y queso, acompañados con salsa mexicana.
Sourdough bread with refried beans and cheese, served with pico de gallo.
Con chorizo. / With Chorizo. \$ 160
Con Jamón. / With Ham. \$ 155

* TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN MONEDA NACIONAL E INCLUYEN 16% DE IVA *

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

- Enchiladas Queretanas** \$ 185
Tortillas napadas en salsa de chile guajillo, fritas y rellenas de queso ranchero, con papas y zanahoria, lechuga, crema y su chile en vinagre.
Corn tortillas covered in guajillo chile sauce, fried and stuffed with ranchero cheese, served with potatoes, carrots, lettuce, Mexican crema, and pickled peppers.
Con cecina. / With cecina. \$ 225
- Enmoladas Amealcenses** \$ 185
Bañadas con mole de receta tradicional de Amealco, rellenas de pollo, crema y queso ranchero fresco.
Corn tortillas bathed in Amealco-style mole, stuffed with chicken, topped with cream and ranchero cheese.
Con guajolote. / With turkey. \$ 195
- Enchiladas de Nata** \$ 185
Clásico platillo de la cocina de la capital, bañadas con crema y queso ranchero fresco.
A classic dish from the city of Querétaro, corn tortillas covered in cream and ranchero cheese.
Con guajolote. / With turkey. \$ 195
- Enfrijoladas Negras** \$ 185
Hechas con frijol negro de Querétaro, perfumadas con hojas de aguacate y un toque de chile chipotle meco, crema y queso ranchero.
Corn tortillas covered in black bean sauce infused with avocado leaves and a touch of chipotle, topped with cream and ranchero cheese.
Con guajolote. / With turkey. \$ 195
- Chilaquiles Huastecos** \$ 195
Con salsa de chile morita, servidos con salsa por separado, para que estén crujientes, crema, queso ranchero y 100 g de cecina.
Served with morita sauce on the side to keep them crispy, topped with cream, ranchero cheese, and cecina (100 g).
- Chilaquiles Milperos** \$ 185
Con salsa verde, crema, queso ranchero, con guarnición de calabacitas, elote, champiñones y rajas.
With green sauce, cream, ranchero cheese, served with zucchini, corn, mushrooms, and poblano pepper.
- Chilaquiles Clásicos** \$ 165
Con salsa verde o roja o divorciados.
With green or red sauce, or both (divorced). \$ 175
Con huevo. / With eggs. \$ 180
Con pollo. / With chicken.



ENMOLADAS AMEALCENS



El gran valor histórico y cultural que tiene este bello estado tiene que ir de la mano con su gastronomía, 5 regiones que representan nuestra orgullosa cocina, tradicional, conventual, barroca y contemporánea, donde se plasman los sabores de todos nuestros ecosistemas.

Querétaro sin duda te sorprenderá con sus sabores en Casa Concheros.

BY HOSTERÍA LOS DOS PATIOS



CHEF

Israel Soriano

bebidas desayuno.

JUGOS

- Jugo de naranja / Orange juice (500ml) \$ 65
- Green garden / Green juice (500ml) \$ 78
(Perejil, piña, nopal, apio, hierbabuena)

BEBIDAS REFRESCANTES

- Mimosa \$ 130
- Jarra de mimosa \$ 395
- Honey cream \$ 170
- Conga \$ 70
- Piñada \$ 75

BEBIDAS CALIENTES

- Espresso \$ 50
- Espresso Doble \$ 55
- Espresso Cortado \$ 60
- Espresso Doble Cortado \$ 65
- Espresso Amaretto \$ 125
- Espresso Baileys \$ 135
- Café Americano (350 ml) \$ 55
- Americano Refill (350 ml) \$ 60
- Capuccino (350 ml) \$ 80
- Capuccino Vainilla (350 ml) \$ 90
- Capuccino Caramel (350 ml) \$ 90
- Latte (350 ml) \$ 80
- Latte Vainilla (350 ml) \$ 90
- Latte Caramel (350 ml) \$ 90

BEBIDAS FRÍAS

- Café Americano (500 ml) \$ 75
- Capuccino (500 ml) \$ 95
- Capuccino Vainilla (500 ml) \$ 99
- Capuccino Caramel (500 ml) \$ 99
- Latte (500 ml) \$ 90
- Latte Vainilla (500 ml) \$ 99
- Latte Caramel (500 ml) \$ 99
- Moka (500 ml) \$ 99
- Moka Blanco (500 ml) \$ 99
- Matcha (500 ml) \$ 99
- Taro (500 ml) \$ 99
- Chai Espresso (500ml) \$ 99

- Detox juice (500ml) \$ 78
(Manzana, jengibre y Miel)

- Piña colada \$ 170
- Carajillo \$ 185
- Carajillo Baileys \$ 195
- Carajillo de matcha \$ 190
- Alfonso 13 \$ 160

- Moka (350 ml) \$ 90
- Moka Blanco (350 ml) \$ 90
- Chocolate (350 ml) \$ 80
- Chocolate Blanco (350 ml) \$ 80
- Matcha (350 ml) \$ 90
- Taro (350 ml) \$ 90
- Chai Espresso (350 ml) \$ 80
- Chai de La Casa (350 ml) \$ 90
- Chai Vainilla (350 ml) \$ 90
- Chai de Mango (350 ml) \$ 90
- Chai Manzana Canela (350 ml) \$ 90
- Té (350 ml) \$ 50
- Shot extra de café (50ml) \$ 18

- Chai de La Casa (500ml) \$ 99
- Chai Vainilla (500ml) \$ 99
- Chai de Mango (500ml) \$ 99
- Chai Manzana Canela (500ml) \$ 99
- Limonada (500ml) / Lemonade \$ 60
- Naranjada (500ml) / Orangeade \$ 60
- Refresco / Soft drink (355ml) \$ 55
- Agua del día / House water (500ml) \$ 70
- Agua mineral / Mineral water (355ml) \$ 55
- Agua embotellada / Bottled water \$ 38
- Topochico (355ml) \$ 65
- Topochico (755ml) \$ 150

*Preparaciones con leche vegetal +\$20.00 (Almendra, coco y soya) / Plant-based milk available (+\$20): almond, coconut or soy

RESERVACIONES
4428741408

Facebook Casa Concheros "Cocina Queretana"
Instagram @casaconcheros

DOM · LUN DE 8AM A 6PM | MAR · JUE DE 8AM A 11PM | VIE · SÁB DE 8AM A 1AM
SUN · MON DE 8AM A 6PM | TUES · THU DE 8AM A 11PM | FRI · SAT DE 8AM A 1AM