

# LA BONE

## Brunch de Fin de Semana.

(Sábados y Domingos de 9:00 am a 1:00 pm)

### BRUNCH DRINKS

<b>Mimosas de Naranja/Maracuya</b>	<b>\$95</b>
<b>Kir Royal</b> Espumoso con licor de casis y frutos rojos.	<b>\$140</b>
<b>Analogía Brut Espumoso Chardonnay, Queretaro, México</b>	<b>\$125</b>

### FRESH SQUEEZED

<b>Jugo de Naranja</b>	<b>\$55</b>
<b>Jugo Verde</b> Apio, piña, pepino, espinaca, jengibre, cilantro y un splash de jugo de naranja.	<b>\$55</b>

### FIRSTS

<b>Plato De Frutas Con Yogurth y Granola</b>	<b>\$90</b>
<b>Pan Dulce</b> Pregunte por la selección del día.	
<b>French Toast Regio</b> Hecho con huevo batido, mezcla de canela, cardamomo y azúcar moscabada, acompañado de crema batida y frutos rojos.	<b>\$135</b>
<b>Crepa Antoine</b> Con Speculoos (crema de galleta), queso crema y spread de frambuesas.	<b>\$185</b>

### EGGS

<b>Huevos Divorciados</b> Estrellados sobre tortilla de maíz y jamón planchado, con frijoles refritos, bañados con salsa verde y roja, queso fresco y cilantro.	<b>\$175</b>
<b>Huevos Revueltos</b> Revueltos con su elección de a la mexicana, o con tocino o jamón, un toque de crema y servidos con frijoles refritos y papas.	<b>\$165</b>
<b>Huevos De La Granja</b> Pochados sobre champiñones salteados, calabacitas y espinacas, bañados con una salsa cremosa de chipotle ligero, aguacate y cilantro fresco.	<b>\$180</b>
<b>Omelette La Bonne</b> Con cremoso de queso de cabra, mezcla de espinacas y champiñones, tomatitos cherry confitados, germen de "brócoli" y aguacate.	<b>\$175</b>
<b>Omelette Noruego</b> Salmón ahumado, queso crema, un toque de sal de trufa y frituras de betabel.	<b>\$220</b>

# LA BONE

## Brunch de Fin de Semana.

(Sábados y Domingos de 9:00 am a 1:00 pm)

### SPECIALTIES

<b>Avo Toast La Bonne</b>	<b>\$165</b>
Pan campesino, spread de queso de cabra, aguacate, germen de "brócoli", pepitas de calabaza tostadas y cremoso de chile morita ligero.	
<b>Con Salmón Ahumado</b>	<b>\$220</b>
<b>Con Huevo Estrellado</b>	<b>\$185</b>
<b>Tartín De Huevo Cremoso</b>	<b>\$180</b>
Pan campesino planchado, hummus, lechuga asada, tomatitos asados, cremoso de huevo revuelto, queso de cabra, daditos de aguacate y aceite de trufa.	
<b>Tartín De Roast Beef</b>	<b>\$195</b>
Pan campesino, cremoso de jocoque, roast beef planchado, tomates cherrys confitados, cebolla caramelizada y crema ligera de Dijon.	
<b>Con Huevo Estrellado</b>	<b>\$215</b>
<b>Crepa Bretón</b>	<b>\$179</b>
Jamón, queso gratinado y huevo estrellado.	
<b>Crepa Nórdica</b>	<b>\$195</b>
Huevos revueltos con salmón ahumado, eneldo y un toque de queso crema.	
<b>Chilaquiles Arboleda</b>	<b>\$150</b>
Salsa verde tatemada, totopos, spread de frijoles refritos, crema, queso panela, aguacate, cebollita encurtida y su elección de pollo al grill o huevos estrellados.	
<b>Con Pollo</b>	<b>\$170</b>
<b>Con Barbacoa</b>	<b>\$195</b>
<b>Con Huevo Estrellado</b>	<b>\$155</b>
<b>Barbacoa Hecha En Casa</b>	<b>\$295</b>
Cazuela de barbacoa hecha en casa, acompañada de cebollita, cilantro y salsa de chiles tatemados.	

## Cafés y té

Tés de la Casa	<b>\$65</b>
Espresso	<b>\$50</b>
Espresso Macchiato	<b>\$50</b>
Café Americano	<b>\$50</b>
Iced Coffee	<b>\$50</b>
Café Capuccino	<b>\$65</b>
Café Latte	<b>\$65</b>
Iced Latte	<b>\$65</b>
Chai Latte	<b>\$75</b>
Café Mocha	<b>\$75</b>

## Bebidas sin alcohol.

Refrescos	<b>\$45</b>
Topo Chico	<b>\$45</b>
Agua Pellegrino	<b>\$65</b>
Limonada	<b>\$49</b>
Naranjada	<b>\$49</b>
Piñada	<b>\$65</b>
Sangría Natural	<b>\$65</b>