



LEGADO



MIENU

@boutique.legadoartesanal

Paquetes

Desayuno

Paquete 1 **\$120**

Jugo, fruta, café, pan dulce o tostado.

Paquete 2 **\$280**

Jugo, fruta, café, pan dulce y salado, chilaquiles con una proteína a elegir (Huevo, Bistec, pollo, cecina).

Paquete 3 **\$198**

Jugo, fruta, café, pan dulce y salado, chilaquiles, enchiladas o huevos al gusto (natural, mexicana, jamón, salchicha), acompañados con algo del comal.

Desayunos

Huevos al gusto **\$120**

Huevos al gusto: Mexicana, jamón, tocino, salseados, a la cazuela, vegetarianos, chilorio, chorizo. Guarnición : papas Hash Brown.

Omelette **\$140**

Espinaca, jamón, vegetales, tocino, chorizo. Guarnición: papas Hash Brown y ensalada.

Enchiladas Clásicas **\$120**

3 piezas de tortilla de maíz fritas en aceite, rellenas de pollo bañadas en salsa verde o roja con crema, queso, cebolla morada, aguacate.

Molletes **\$136**

Pan con frijoles, jamón, queso manchego gratinado, chorizo, acompañado de Guarnición Pico de Gallo.

Ensalada de Atún **\$114**

Mix de lechuga con mezcla de atún con jitomate, cebolla, chile serrano, jugo de limón y mayonesa.

Desayunos

Enchiladas Suizas \$150

3 piezas de tortilla de maíz fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde cremosa, con queso manchego gratinado, jitomate, aguacate, cebolla morada.

Del Comal \$125

Tres picaditas, tres quesadillas, tres tlacoyos.

Hot Cakes \$100

3 piezas acompañadas con fruta.

Pan Francés Tradicional \$121

Pan Francés Fresas/Queso \$150

Pan Francés Nutella/Fresa \$150

Sincronizadas \$120

4 piezas de tortilla de harina rellena de jamón y queso manchego. Guarnición Pico de Gallo.

Avena \$67

Cereal con leche o agua y frutos rojos.

Tazón de fruta \$88

Mix de melón, papaya, sandía, fresa, manzana y plátano con yogurt natural y granola

Ciabattas o Baguettes

Roostbeef \$200

Jamón Serrano \$200

Jamón y Queso \$161

Selva Negra \$200

Ciabatta de Chilaquiles \$130

Pan crujiente relleno de chilaquiles aderezado con crema ácida, queso y cebolla acompañada con huevos fritos.

Comidas

Ensalada de la Casa \$150

Mix verde con cebolla morada, supremas de naranja, arándanos deshidratados, fresa, nuez de la India, queso feta con vinagreta de naranja y mostaza.

Waldorf \$125

Mix de lechugas con apio, uva, manzana roja y verde, nueces caramelizada. Con aderezo.

Ensalada del chef \$180

Mix de lechugas con pollo, jamón de pavo, queso manchego, huevo hervido, jitomate y pepino con aderezo

Pasta Alfredo \$165

Pasta tallarín, bañada con salsa de quesos acompañada con pollo, queso parmesano y perejil.

Pasta poblana \$100

Pasta tallarín, bañada con salsa de Chile poblano y queso parmesano.

Ravioles Tres Quesos \$180

Pasta al Pesto \$150

Boloñesa \$180

Pasta al Ajillo con Camarones \$154

Pasta tallarín acompañada con camarones al ajillo y perejil.

Mole con Pollo \$150

Una mancuerna de pollo bañada en mole poblano con Guarnición: arroz.

Enmoladas \$130

4 piezas de tortilla frita rellenas de pollo bañadas en mole poblano con ajonjolí y cebolla morada.

Tacos de arrachera \$200

4 piezas de tortilla de maíz, con arrachera marinada, guacamole, cebollas encurtidos y costra de queso.

Comidas

Arrachera

\$250

200 gr de arrachera acompañada de frijoles refritos, guacamole, nopal asado, queso panela asado y chiles toreados.

Pipian

\$200

Mancuerna de pollo con arroz como guarnición.

Encacahuatado

\$200

Mancuerna de pollo con arroz como guarnición.

Flautas de Pollo

\$135

4 piezas rellenas de pollo sobre cama de lechugas, aderezadas con crema, queso fresco, salsa verde y roja.

Salchichas al Curry

\$119

Salchichas de pavo fritas bañadas en salsa al curry, Guarnición: papas gajo.

Hot Dogs

\$180

2 piezas de pan con salchicha, queso manchego gratinado, tocino y picó de gallo y Guarnición de papas a la francesa.

Pepito de Arrachera

\$200

Pan tipo baguette con guacamole, frijoles, 150 gr arrachera, lechuga, jitomate, cebolla con Guarnición de papas a la francesa.

Club Sándwich

\$220

Tipo de pan a elección del cliente. Pan de caja 3 piezas, con pollo, salchicha, jamón, queso manchego, tocino, lechuga, jitomate.

Hamburguesa Vegetariana

\$200

Pan brioche con portobello marinado, queso gratinado, lechuga, jitomate, cebolla aderezo de la casa. Guarnición: papas a la francesa.

Comidas

Botana de la Casa \$180

*3 mini cemitas, 3 mini pambazos,
3 mini chanclas.*

Trilogía de Mini Tortas \$180

Pierna, jamón, huevo con chorizo.

Croissant Jamón y Queso \$102

Baguel Jamón y Queso \$118

Sándwich Pulled Pork \$220

Hamburguesa de la Casa \$230

*Pan brioche con 200 gr de carne
de res, aderezo de la casa,
cebolla caramelizada, tocino,
jamón, queso manchego,
lechuga, jitomate. Guarnición :
papas a la francesa*

Alitas \$180

Nachos \$220

Papas a la francesa \$70

Papas Gajo \$75

Tenders de Pollo \$160

Botana Poblana \$178

*3 mini tostadas, 3 mini tacos
dorados, 3 mini chalupas, 3 mini
enmoladas.*

Pizzas

Pepperoni \$200

Mexicana \$200

Margarita \$175

Jamón Serrano \$350


Anchoas \$300

LEGADO

Samplers

Botaneros

Plato conformado por una elección entre 2 platos fuertes y 1 guarnición.

 +  +  **\$380**

Platillos fuertes 

Tenders de pollo

Baguette 2 piezas pequeñas

Hot Dog 2 piezas

Hamburguesa 2 piezas

Alitas

Guarniciones 

Papas Gajo

Papas a la Francesa

Aros de cebolla

Jalapeños Poppers

Bebidas sin

Alcohol

Limonada **\$40**

Naranjada **\$40**

Agua de Jamaica con Fresa **\$35**

Agua de fruta (melón, sandía o papaya) **\$30**

Resfresco 355 ml **\$30**

Agua Mineral **\$20**

Coca Cola **\$32**

Agua Bonafont **\$18**

Coca Cola **\$27**

Sin Azúcar

Té (Pregunta por las opciones disponibles) **\$55**

***Solicita detalles a tu Mesero.**

LEGADO

Licuarios

Avena con Manzana	\$39
Plátano	\$35
Chocolate	\$46
Frutos rojos	\$52

Café

Café Americano	\$30
Expresso	\$40
Expresso Doble	\$80
Capuchino	\$55
Café Frío	\$55

Jugos

Verde	\$40
Bosque	\$60
Naranja	\$40
Zanahoria	\$45
Antigripal	\$60
V8	\$60

Postres

Banana Split	\$95
Volcán de Chocolate	\$83
Pay de Queso	\$70
Flan	\$60
Helado	\$55

LEGADO

Licores

Coctel Legado	\$140
Mezcal 2 oz.	\$100
JW Black 2 oz.	\$121
Tequila 2 oz.	\$109
Bacardí 2 oz.	\$60
Whiskey Maple 2 oz.	\$100
Mezclador Extra	\$30
Mezcalina	\$120

Digestivos

Carajillo 2 oz.	\$130
Mojito Tequila	\$110
Mojito Ron	\$70

Vinos

Chardonney	\$129
Merlot	\$90
Tempranillo	\$157
Malbec	\$73

Especiales

Hidromiel Prim	\$233
Hidromiel Bucarelli	\$233
Brett Saison	\$730

Cerveza

Corona	\$35
Victoria	\$35
Modelo	\$40

LEGADO

Cerveza Artesanal Barril

Tierra Clara

Cervecería Transpeninsular
Estilo: Blonde Ale

6 oz. \$50

12 oz. \$108

16 oz. \$133

Bock

Cervecería Momentum
Estilo: Bock

6 oz. \$40

12 oz. \$87

16 oz. \$107

American Wheat

Cervecería Principia
Estilo: American Wheat

6 oz. \$45

12 oz. \$97

16 oz. \$120

Noche Igual

Cervecería Cyprez
Estilo: Latte Stout

6 oz. \$51

12 oz. \$109

16 oz. \$135

Chamomile Maibock

Cervecería Artificio
Estilo: Maibock

6 oz. \$29

12 oz. \$62

16 oz. \$77

LEGADO

Cerveza Artesanal Barril

Yuhmu

Cervecería Ayotochtin
Estilo: Blonde Ale

6 oz.	\$24
12 oz.	\$51
16 oz.	\$63

Milky

Cervecería 1991
Estilo: Milk Stout

6 oz.	\$30
12 oz.	\$65
16 oz.	\$81

Magic Moment

Cervecería Sinestesia
Estilo: CDMX

6 oz.	\$43
12 oz.	\$94
16 oz.	\$115

Torrey Haze

Cervecería Alesmith
Estilo: Hazy IPA

6 oz.	\$68
12 oz.	\$147
16 oz.	\$181

Portillo VIII

Cervecería Portillo
Estilo: Belgian Strong Dark Ale

6 oz.	\$31
12 oz.	\$66
16 oz.	\$81

LEGADO

Conoce Nuestros Horarios

LUNES-JUEVES

9:00AM A 5:00PM

VIERNES

2:00PM A 11:00PM

SÁBADO

9:00AM 11:00PM

DOMINGO

11:00-9:00 PM

BÚSCANOS EN REDES SOCIALES
@boutique.legadoartesanal