

ANTOJITOS (todo el día)
SOPECITOS CON VEGETALES DEL HUERTO
(guarnición de pico de gallo) \$70

QUESADILLAS DE TORTILLA DE NOPAL
(con rajas poblanas y calabacitas al ajillo) \$55

CHILAQUILES VERDES O ROJOS
(tortilla deshidratada, crema, queso y cebolla) \$70

ENCHILADAS VERDES O ROJAS (con tortillas de maíz con amaranto o tortillas de nopal. Opciones de relleno: rajas con elote, papas al romero, nopales, champiñones, ragú o queso) \$80

SANDWICHES (todo el día)

SANDWICH VEGETARIANO (con pan integral, aderezo opa, pepino, pimientos, germen de alfalfa, queso, aguacate y mix de lechugas. Con guarnición de ensalada de col y papitas al jengibre) \$90

VSANDWICH VEGANO (los mismos ingredientes pero con pan vegano orgánico y sin queso) \$95
CON CHAMPIÑONES EXTRA \$10

❧
**PARA COMER
PREGUNTA POR NUESTRO
DELICIOSO MENÚ SEMANAL**

(de 13:00 a 16:00 hrs)

ENSALADA DEL HUERTO

Disfruta de una especial ensalada hecha con la variedad de lechugas y vegetales de nuestro huerto orgánico. \$95

AGUA FRESCA DEL DÍA.

JARRA \$30

❧
❧
En Bioleta todos los días horneamos nuestro propio **PAN DE LA CASA** con las hierbas finas de nuestro huerto orgánico.

PANQUÉS DE LA CASA

NARANJA O GUAYABA CON LINAZA \$25
V PANQUÉ VEGANO DE AVENA Y PLÁTANO \$25
PANQUÉ DE ELOTE \$35
TARTA DE MANZANA \$40
(acompañados de mermelada artesanal de jamaica con té negro*) *de venta en Bioleta
PANQUÉ DE ZANAHORIA \$35

V=VEGANO

Te invitamos a conocer el huerto mientras preparamos tu orden.

¡Agradecemos tu visita!



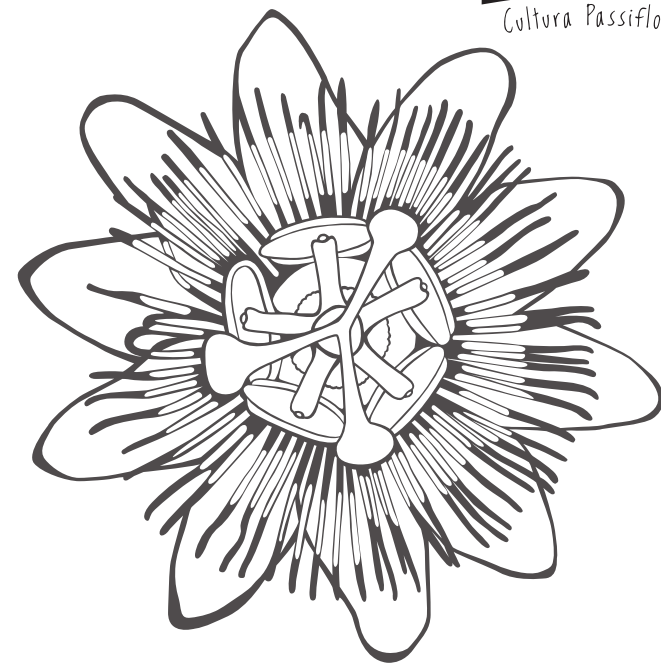
Horario del Restaurante de 8:00 a 16:00 hrs
Horario de la Tienda de 9:00 a 18:00 hrs

Tel. (442) 294.53.67
bioleta@bioleta.com.mx
www.bioleta.com.mx
Cerro de la Cabra 225, Privada Juriquilla, Qro

 Bioleta Cafetería Orgánica

bioleta

Cultura Passiflora



MENÚ

En Bioleta buscamos generar una cultura de consumo consciente que permita a las personas elevar su calidad de vida y reconectarse con la naturaleza, a través de la práctica y promoción de la agricultura orgánica, el comercio justo y el desarrollo sostenible. Todas las hortalizas que sembramos y cosechamos en nuestro huerto son orgánicas y son utilizadas en el restaurante vegetariano.

Cocinamos con aceite de coco, aceite de oliva o aceite de aguacate, dependiendo de la temperatura de cocción de cada alimento. Usamos sal de mar y hierbas aromáticas también cosechadas en el huerto orgánico.

CAFÉ ORGÁNICO

AMERICANO	\$30
LATTE	\$30
CAPUCHINO	\$35
EXPRESSO	\$35
EXPRESSO DOBLE	\$38
CAPOMO (alternativa al café descafeinado)	\$35

TÉS ORGÁNICOS (COSECHADOS CADA MAÑANA EN EL HUERTO)

TÉ DEL HUERTO ESPECIALIDAD DE LA CASA (lavanda, cedrón, hierbabuena, menta, jengibre y naranjo)	\$45
--	------

TÉ DE MENTA CON JENGIBRE (antinflamatorio y analgésico)	\$40
---	------

TÉ DE MUICLE CON CEDRÓN (purificador de sangre, para la anemia)	\$40
---	------

TÉ DE MANZANILLA (digestivo)	\$35
------------------------------	------

TÉ DE HINOJO (reduce niveles de colesterol, el apetito y el sueño) Pregunta por la variedad de las plantas del huerto para preparar tu propio té.	\$35
--	------

TÉ CHAI ARTESANAL (con leche orgánica de vaca o de almendras)	\$40
---	------

TÉ HINDÚ ORGÁNICO	\$35
-------------------	------

Pregunta por nuestra variedad de tés orgánicos.

CHOCO TÉ (bebida de cacao orgánico con té de cedrón)	\$38
--	------

PARA DESAYUNAR (de 8:00 a 13:00 hrs)

YOGURT CASERO (con búlgaros y leche orgánica de vaca)	\$50
---	------

PLATO IMPERIAL DE FRUTA (fruta de la estación, acompañada con granola y yogurt de la casa con búlgaros)	\$55
---	------

PLATO DE AVENA (con leche orgánica de vaca, acompañado de fruta de la estación y nuez orgánica)	\$50
---	------

V PLATO DE AVENA (con leche de almendras acompañado de fruta de la estación)	\$60
---	------

V HOT CAKES (con harina de trigo integral y nuez orgánica, con fruta de la estación y mermelada hecha en casa)	\$50
---	------

NOPALES ASADOS (con queso panela, rodajas de jitomate, aguacate y guarnición de frijoles)	\$65
---	------

OMELETTES

OMELETTE BIOLETA (relleno de ragú con berenjena, champiñón, calabaza, pimienta y zanahoria, con guarnición de ensalada de lechugas mixtas y ensalada de col)	\$85
--	------

OMELETTE DE CLARAS (a elegir espinaca o acelga al vapor y queso panela, con guarnición de lechugas mixtas y jitomate con pesto genovés)	\$78
---	------

HUEVOS

HUEVOS MINEROS (huevos revueltos bañados de salsa pasilla)	\$60
--	------

HUEVOS A LA MEXICANA	\$60
----------------------	------

HUEVOS RANCHEROS	\$60
------------------	------

HUEVOS ESTRELLADOS	\$60
--------------------	------

PAQUETES

PAQUETE INFANTIL Jugo de naranja o licuado de plátano. Hot cakes con fruta o huevo revuelto acompañado con un sopecito	\$65
--	------

PAQUETE LIGERO Café americano o té del huerto. Plato de imperial de fruta o plato de avena.	\$80
---	------

PAQUETE BIOLETA Café americano o té del huerto. Jugo de naranja, toronja zanahoria o fruta de la estación. Omelette a elegir/sopes/chilaquiles.	\$130
--	-------

PAQUETE ALEGRÍA Café americano o té del huerto. Jugo de naranja, toronja, zanahoria o fruta de la estación. Enchiladas verdes/rojas o sandwich vegetariano o vegano	\$140
--	-------

EXTRAS

GUARNICIÓN DE FRIJOLES	\$15
------------------------	------

ORDEN DE AGUACATE	\$20
-------------------	------

QUESO EXTRA	\$20
-------------	------

CANASTA EXTRA DE PAN	\$25
----------------------	------