

EXCELLENT

DESAYUNOS

FOOD

HOYO 19



HORARIO

Lunes a Domingo
7:00 am - 3:00 pm

**RESERVA U ORDENA
Tel. 612 122 02 17**



' M E N U '



BUENOS DÍAS!

OMELETES ESTILO FRANCÉS

*Servidos con papas, frijoles refritos y pan tostado sourdough hecho en casa.

MERCEDES

Jamón de pavo y queso manchego.

LULY

Calabacitas, espinacas y queso manchego.

ELISA

Champiñones y queso manchego.

DEL OESTE

Jamón de pavo, cebollas caramelizadas, pimiento verde y queso mozzarella.

MEDITERRÁNEO

Espinacas salteadas, tomate, pimiento, cebolla caramelizadas, orégano, aceitunas kalamata y queso feta.

VEGETALES

Claras batidas con champiñones, tomates, cebolla, pimiento, calabaza y brócoli.

OMELETES ESPECIALES

*Servidos con guarnición de chilaquiles rojos o verdes ó fruta ó ensalada de la casa.

OMELETTE BAJA

Tres huevos, relleno de deshebrada, queso mozzarella & costra de queso del centenario.

OMELETTE BERMEJO

Tres huevos, camarón en salsa de chipotle con trocitos de tocino crujiente & cebollita caramelizada.

OMELETTE A CABALLO

Arrachera al grill, queso mozzarella, bañada con salsa ranchera, aguacate, cebolla morada encurtida & cilantro.

ESPECIALES DEL CHEF

BISCUITS ESPECIALES

Huevos revueltos, dos rebanadas de tocino, queso cheddar, tomate asado y pan hash brown.

\$230

BISCUITS ESPAÑOLES

Huevos revueltos, rebanadas de chorizo, queso jack, salsa de tomatillo y papa.

\$240

CROQUE MADAME

Sándwich al grill con jamón y queso, salsa cremosa de champagne y dos huevos estrellados arriba.

\$250

DESAYUNOS MEXICANOS

AL DESPERTAR

Dos huevos estrellados, chilaquiles rojos o verdes, crema, queso monterrey, cebolla morada encurtida, frijoles refritos y guacamole.

\$230

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados, jamón de pavo, tortilla de maíz, salsa ranchera y frijoles refritos.

\$200

HUEVOS RANCHEROS HOYO 19

Dos huevos estrellados, tortilla de harina, chorizo, jamón, queso monterrey, cebolla morada encurtida salsa ranchera, guacamole y crema de jalapeños.

\$230

PACEÑO

Dos huevos estrellados, chilaquiles rojos o verdes, un burrito de deshebrada, frijoles refritos, queso fresco del centenario y cebolla morada encurtida.

\$250

PASEADO

Tres burritos de deshebrada, cebolla morada, frijoles refritos, queso fresco & salsa tatemada.

\$240

RANCHERO TATA JUAN

Dos huevos estrellados, arrachera asada, frijol, tortilla frita, salsa ranchera, aguacate & cilantro.

\$255

LA ESQUINA DE LOS HUEVOS

EL DESAYUNO DEL CAPITÁN

Dos huevos estrellados, tres piezas de pan francés, dos rebanadas de tocino, servido con mermelada de frutos rojos y mantequilla pomada.

\$240

HUEVOS BENEDICTINOS

Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense & cebollín.

\$260

HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMÓN

Dos huevos pochados sobre pan biscuits con salsa holandesa y salmón ahumado noruego.

\$280

HUEVOS BENEDICTINOS DEL ARQUI

Dos huevos pochados, salsa holandesa, biscuits, tocino canadiense, aguacate, espárragos al sárden y tocino crujiente.

\$260

HUEVOS REVUELTOSS ESPAÑOLES

Dos huevos revueltos con chorizo español, cebolla caramelizada, tomate, queso monterrey, papa hash brown y pan tostado.

\$230

BAHAMAS

Carne de cerdo braseada lentamente a la BBQ, dos huevos pochados, pan de maíz & salsa de tomatillo tatemada.

\$250

AVOCADO TOAST

Dos huevos pochados, english muffin de arándanos hecho en casa, aguacate, espinaca, aderezo de albahaca & ensalada de la casa.

\$280

PANCAKES & Más

PANCAKES o WAFFLES

*Elección de topping:

- Helado de vainilla.
- Plátanos & nueces.
- Fresa y nutella.
- Mermelada de frutos rojos.
- Plátano crujiente con canela y salsa de chocolate.

\$210

PAN FRANCÉS

Tres rebanadas de pan hecho en casa, servido con miel maple y mermelada de frutos rojos.

\$210

BEBIDAS

CALIENTES

Café Americano 250 ml (refill gratis)

\$75

Espresso

\$70

Vaso de leche 225 ml

\$75

Mocha 250 ml

\$90

Cappuccino o Latte 250 ml

\$95

Avellana, natural y/o vainilla

Matcha Latte 250 ml

\$100

Chai Latte 250 ml

\$95

Macchiato 250 ml

\$100

Cappuccino Macchiato 250 ml

\$100

Chocolate Caliente 250 ml

\$85

Té Caliente 250 ml

\$55

Chocomilk 336 ml

\$85

FRIOS

Sodas italianas 336 ml

\$125

Limonada / naranjada natural 336 ml

\$95

Limonada / naranjada Mineral 336 ml

\$100

Mineral 336 ml

Jugo de naranja 336 ml

\$95

Té helado

\$80

Refrescos 355 ml

\$65

Botella de agua 500 ml

\$50

Aqua mineral 600 ml

\$75

Piñada sin alcohol

\$125

Fresada sin alcohol

\$125

Iced latte

\$100

Gatorade

\$60

Suero

\$80

CERVEZAS

Cerveza nacional

\$75

Clamato

\$85

Vaso michelado

\$35

Vaso cubano

\$35

EXCELLENT

CONDAS Y GENAS

FOOD

HOYO 19



HORARIO

Lunes a Domingo
7:00 am - 3:00 pm

RESERVA U ORDENA
Tel. 612 122 02 17



'MEJU'



ENSALADAS

ENSALADA DAVID \$270

Mix de lechugas camarones salteados, aderezo de albahaca, tomate cherry, aguacate & coucous.

VALENTINO \$230

Súper mezcla de espinacas, peras caramelizadas, queso de cabra, nuez de castilla caramelizada.

ENSALADA HOYO 19 \$260

Camarón al grill, manzana, queso parmesano & aderezo de limón.

ENSALADA DE POLLO AL GRILL & AGUACATE \$260

Pollo asado al grill, mezcla de lechugas, aguacate, tomate cherry, cebolla morada, pepino y aderezo ranch.

PARA EMPEZAR

CAMARONES HOYO 19 \$280

Cocktail de camarón cocido, salsa especial de la casa, chips y limón.

CALAMARES FRITOS \$260

Calamar rebosado, con ensalada fresca, acompañado con salsa tártara y limón.

FISH & CHIPS \$280

Clásico platillo inglés, acompañado de salsa tártara.

ALGO MÁS...

GUACAMOLE \$210

Servido con totopos & salsa.

NACHOS DOT \$250

Deliciosos totopos de nixtamal con queso derretido, salsa mexicana, frijoles, crema agría & jalapeño.

MR. NACHOS \$260

Totopos de nixtamal con carne a la parrilla, queso derretido, salsa mexicana, frijoles refritos, crema agría & jalapeños.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

*(A escoger: papas fritas, ensaladas o aros de cebolla)

KALE \$230

Con tocino de pavo, huevos revueltos y hecho en pan sourdough.

EL GRINGO \$260

Pechuga de pollo al grill, queso suizo y queso pepper jack, cebolla morada, lechugas, hecho en pan sourdough.

DEL NORTE \$260

Arrachera, queso cheddar, queso gruyere, cebollas caramelizadas y salsa de la casa, sobre pan sourdough.

K BOMB CHICKEN SANDWICH \$250

Pollo frito estilo coreano, pepinillos, mayo-siracha, ensalada de col & servido en pan brioche hecho en casa.

JUAMPI \$230

Pollo empanizado estilo vrentino, lechugas, tomate y bun hecho en casa.

BBQ \$230

Carne de cerdo a la BBQ con mezcla de col y zanahoria en pan brioche hecho en casa.

HOYO 19 \$230

8 Oz de carne molida (75% sirloin, 25% diezmillo), cebollas caramelizadas, queso suizo, lechugas y bun hecho en casa.

 = Nueces incluidas

(Todos nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.)

PLATOS FUERTES / ESPECIALIDADES

NACHOS 19 \$290

Totopos de nixtamal servidos con camarón, queso fundido & crema agría.

NACHOS MAR & TIERRA \$330

Totopos de nixtamal, carne y camarón, queso derretido, salsa mexicana, frijoles refritos, crema agría & jalapeños.

PLATOS FUERTES / ESPECIALIDADES

SURF & TURF \$470

Filete de res al grill, camarones, demiglace & papas fritas.

PAPAS DE BOB & GRAVY DE PAVO \$300

Deliciosas papas fritas con arrachera asada, mezcla de quesos gratinadas, gravy, jalapeños curtidos, salsa mexicana, crema agría y cebollín.

COSTILLAS BBQ \$340

Suaves costillas de cerdo cocinadas lentamente y servidas con papas a la francesa y ensalada de col.

PASTA ALFREDO CON CAMARONES \$300

Deliciosa pasta corta con salsa cremosa estilo Alfredo, tocino, camarones salteados y queso parmesano.

PASTA CORTA A LA VODKA \$330

Pasta corta en salsa de tomate cremosa con camarón, perfumada con vodka.

PESCA DEL DÍA AL SARTÉN \$350

Sellado al sartén con mantequilla y tomillo, acompañado de vegetales salteados.

ESPECIAL DE JIM Y DOUG \$260

Dedos de pollo con la mezcla especial de vrentino, aros de cebolla, acompañados de aderezo de queso azul y cátup.

BURRITO JAIME MOSTAZA \$205

Burrito grande en tortilla de harina hecha a mano relleno de pollo con la mezcla especial de vrentino, queso mozzarella, frijoles refritos.

QUESADILLAS DE POLLO \$260

3 quesadillas en tortillas de harina hechas a mano, con pollo al grill, acompañado de salsa mexicana, crema agría, salsa picosa y guacamole.

QUESADILLAS DE ARRACHERA \$325

3 quesadillas en tortillas de harina hechas a mano, con arrachera al grill, acompañado de salsa mexicana, crema agría, salsa picosa y guacamole.

QUESADILLAS DE CAMARÓN DEL CHEF \$325

3 quesadillas en tortilla de harina hecha a mano, camarones salteados, cebolla, pimiento y queso mozarella.

ENCHILADAS SUIZAS \$310

Rojas o verdes de arrachera o camarón.

TAQUERÍA HOYO 19 Y MÁS

TACO ESPECIAL DE CAMARÓN \$330

3 tacos en tortilla de harina hecha a mano, camarón salteado con mantequilla, costra de mezcla de quesos, tocino crujiente ahumado, salsa mexicana y aguacate.

TACO DE PESCADO O CAMARÓN BLACKENED \$330

3 tacos en tortillas de nixtamal, pescado o camarón sazonados y cocinados al sartén con especias y mantequilla, relish de piña, aguacate y cebolla morada curtida.

TACO DE SIRLOIN \$360

3 tacos en tortillas de maíz, sirloin al grill cebolla, cilantro, guacamole & salsitas.

TACOS DE CAMARÓN ESTILO BAJA \$330

3 tacos en tortilla de maíz de camarón tempura, con topping de salsa mexicana, ensalada de col, aguacate y cebolla morada curtida.

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA \$325

3 tacos en tortilla de maíz, con pescado tempura, y topping de salsa mexicana, ensalada de col, aguacate y cebolla morada curtida.