

## COMIDA

## SOPAS Y ENSALADAS

Sopa del Día <i>Soup of the Day</i>	\$42
Consomé de Pollo con Verduras <i>Chicken Vegetable Broth</i>	\$45
Ensalada Verde con Peras, Queso Roquefort y Nuez <i>Green Salad with Pears, Roquefort &amp; Spiced Pecans</i>	\$70
Ensalada de Espinacas con Betabel Rostizado y Queso de Cabra <i>Spinach Salad with Roasted Beets &amp; Goat Cheese</i>	\$70
Ensalada de Pollo con Curry <i>Chicken Curry Salad</i>	\$80
Ensalada Griega con Pollo Asado <i>Greek Salad with Grilled Chicken</i>	\$85

## SANDWICHES

Con Pan de Ciabatta <i>with Ciabatta bread</i>	
Queso Mozzarella gratinado con Jitomates Rostizados y Pesto <i>Melted Mozzarella with Roasted Tomatoes &amp; Pesto</i>	\$65
Pechuga de Pollo Cajún con Queso Manchego, Cebollas Asadas y Aguacate <i>Cajun spiced Chicken with Manchego Cheese, Grilled Onions &amp; Avocado</i>	\$75
Filete de Res con Queso Cheddar, Cebollas Asadas y Mayonesa de Raíz Fuerte <i>Beef Filet with Cheddar Cheese, Grilled Onions &amp; Horseradish Mayonnaise</i>	\$85

## PLATOS FUERTES

Quesadillas de Espinacas y Champiñones con Salsa de Fruta <i>Spinach &amp; Mushroom Quesadillas with Fruit Salsa</i>	\$75
Tacos Dorados de Pollo con Guacamole <i>Fried Chicken Tacos with Guacamole</i>	\$80
Chile Relleno de Verduras Asadas con Queso de Cabra <i>Grilled Vegetable &amp; Goat Cheese stuffed Poblano Chile</i>	\$95
Tartitas de Cangrejo con Salsa de Pepino Tailandés <i>Crab Cakes with Thai Cucumber Salsa</i>	\$95
Pasta con Verduras Asadas y Pollo con Pesto <i>Pasta with Grilled Vegetables &amp; Chicken tossed in Pesto</i>	\$95
Salmón glaseado en Guayaba con Chipotle <i>Guava-Chipotle glazed Salmon</i>	\$120
Arrachera con Rajas y Guacamole <i>Skirt Steak with Poblano Chile &amp; Guacamole</i>	\$120

## REPOSTERIA DE LA CASA

Brownies	\$25
Selección de Postres <i>Assorted Desserts</i>	\$30-\$50

## BEBIDAS

Café <i>Coffee</i>	\$16
Té <i>Tea</i>	\$16
Express <i>Espresso</i>	\$20
Capuchino <i>Cappuccino</i>	\$22
Chocolate Caliente <i>Hot Chocolate</i>	\$22
Refrescos <i>Soft Drinks</i>	\$16
Té Helado <i>Iced Tea</i>	\$16
Agua de Sabor <i>Fruit Water</i>	\$16
Licuados <i>Fruit Smoothies</i>	\$20
Limonada <i>Lemonade</i>	\$22
Cerveza <i>Beer</i>	\$20
Vino <i>Wine</i>	\$35

## JUGOS

Naranja <i>Orange</i> ó Zanahoria <i>Carrot</i> Chico <i>Small</i>	\$16
Grande <i>Large</i>	\$22
1. Naranja, Plátano y Papaya <i>Orange, Banana &amp; Papaya</i>	\$25
2. Piña, Zanahoria y Naranja <i>Pineapple, Carrot &amp; Orange</i>	\$25
3. Apio, Espinacas, Perejil y Piña <i>Celery, Spinach, Parsley &amp; Pineapple</i>	\$25

## DESAYUNOS

Ensalada de Fruta <i>Fruit Plate</i>	\$45
Fruta con Yogurt, Granola y Miel <i>Fruit with Yogurt, Granola &amp; Honey</i>	\$50
Pan Francés de Manzana y Nuez con Salsa de Zarzamora y Tocino <i>Apple Pecan French Toast w/ Blackberry Sauce &amp; Bacon</i>	\$60
Hotcakes (Durazno ó Plátano) <i>Pancakes (Peach or Banana)</i>	\$60
Hotcakes de Jengibre con Salsa de Manzana <i>Gingerbread Pancakes with Applesauce</i>	\$65
Waffles con Fruta Mixta <i>Belgium Waffles with Mixed Fruit</i>	\$60
Ensalada de Fruta con Pan de Plátano tostado <i>Fruit Plate with Toasted Banana Bread</i>	\$55
Avena con Zarzamoras y "Creme Brulee" <i>Oatmeal with Blackberries &amp; Crème Brulee Topping</i>	\$65
Avena con Moras <i>Oatmeal with Berries</i>	\$50
Chilaquiles Verdes con Hoja Santa (con Pollo) <i>"Chilaquiles" in a Herbed Tomatillo Sauce (with Shredded Chicken)</i>	\$50/60
<b>HUEVOS Y OMELETS</b>	
Huevos a la Mexicana ó Rancheros <i>Scrambled Eggs w/ Onion, Tomato &amp; Serrano Pepper</i> <i>Fried Eggs w/ Tortillas covered in Green Sauce</i>	\$50
Taquitos de Huevo, Cebolla, Papa y Queso <i>Breakfast Tacos with Onion, Potato &amp; Cheese</i>	\$55
Chile Relleno con Huevo Revuelto y Tocino <i>Poblano Pepper stuffed with Scrambled Eggs &amp; Bacon</i>	\$70
Huevos "El Buen Café" Rancheros con Queso gratinado, Crema y Aguacate <i>Tortilla layered with Fried Eggs, Cheese, Cream &amp; Avocado</i>	\$65
Omelet Popeye (c/ Espinacas, Champiñones y Queso) <i>Omelette with Spinach, Mushroom &amp; Cheese</i>	\$60
Omelet con Rajas y Queso <i>Omelette with Poblano Chile, Onion &amp; Cheese</i>	\$60
Omelet con Alcachofas, Jitomates Rostizados, Queso Cheddar y Pesto <i>Omelette with Artichoke Hearts, Roasted Tomatoes, Cheddar Cheese &amp; Pesto</i>	\$65
<hr/>	
Scones de Chabacano <i>Apricot Scones</i>	\$15
Bisquets con Miel <i>Homemade Biscuits with Honey</i>	\$20
Pan de Plátano <i>Banana Bread</i>	\$20
Pan de Crema Ácida <i>Sour Cream Coffee Cake</i>	\$20

## LA CASA DEL DIEZMO

jugó un importante papel en San Miguel durante la época colonial. Esta histórica construcción albergó las oficinas administrativas de la Iglesia Católica y las bodegas para los diezmos. Durante los siglos 17 y 18, se requería que los ciudadanos le dieran a la iglesia el 10% de su ingreso, que a menudo se pagaba en especie con cosechas, ganado y, en el centro de México, con plata. Estos fondos se utilizaban para la manutención del clero y del vasto número de iglesias de San Miguel. El diezmo obligatorio fue abolido en 1833 después de que México obtuvo su independencia de España.

## LA CASA DEL DIEZMO

*(the House of Tithes) played an important role in San Miguel during the colonial era. This historic property housed the Catholic Church's administrative offices and store-rooms for the 1/10th tithe. During the 17th and 18th centuries, citizens were required to give the church 10% of their income, which was often paid with crops, livestock, and in central Mexico, silver. These funds were used to support the clergy, as well as maintain the vast number of churches in San Miguel. The mandatory diezmo was abolished in 1833 after Mexico gained its independence from Spain.*



Jesús 36 - Centro - San Miguel de Allende 152-5807

