

### Las cazuelas horneadas \$118

A ELEGIR:

#### CAZUELA RÍOS (280 GR)

Cama de chilaquiles con crema, queso, cebolla, 2 huevos estrellados bañados con salsa roja, marqueta de frijol y plátanos fritos, decorada con hoja de chaya.

#### CAZUELA CHONTALPA (285 GR)

2 huevos tiernos montados en una cama de arroz blanco, bañados con mole chocolatoso, marqueta de frijol y plátanos fritos, decorado con cebolla morada.

#### CAZUELA COMALCALCO (285 GR)

2 huevos ahogados en salsa roja al horno, montados en tortilla frita con trozos de queso fresco, fundido, plátano macho frito, chicharos y chaya.

#### CAZUELA TENOSIQUE (280 GR)

2 huevos horneados con crema, queso y chile chipotle.

#### CAZUELA TEAPA (280 GR)

Tortilla de 2 huevos, papa y longaniza casera, bañado con salsa roja.

#### CAZUELA LIGHT (280 GR)

4 Claras de huevo con champiñones, chaya y queso panela asado.

Todas las opciones incluye un café de olla (170 ml). Pida café ilimitado por \$15.00 adicionales

### Buffet de Desayuno Completo \$279

NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS 50% DE DESCUENTO

### Buffet Edén Niño \$140

Niños menores de 6 años no pagan.

#### CHOCO FRÍO \$145

Buffet de frutas, jugos y café

#### CHOCO CALIENTE \$208

Buffet de antojitos, huevos al gusto, jugos, café, chocolate y pan de dulce (no incluye guisados ni fruta)

### Desayunos a la carta

#### PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA (220GR) \$80

(Sandía, melón, piña, papaya)  
Con yogurt y queso cottage \$90

#### QUESO PANELA ASADO SOBRE NOPALES ASADOS \$145

Bañados con un toque de aceite de oliva.

#### SOPECITOS DE LECHÓN (3PZAS) \$95

Acompañados con lechuga, crema, queso y una salsa verde de la casa.

#### ENCHILADAS VERACRUZANAS (4PZAS) \$115

Rellenas de huevos a la mexicana, bañados de una salsa de frijol, con longaniza, crema, cebolla y queso.

#### CHILAQUILES DE CECINA (150GR) \$145

A su elección con mole o salsa roja.

### Menú de desayuno para los "Choquitos"

Menores de 10 años

#### PANQUEQUES \$65

5 Hot Cakes dólar acompañados con rodajas de guineo bañados con cajeta y porción de leche condensada.

#### DESAYUNO CHOQUITO \$65

1 huevo revuelto con jamón, acompañado de plátanos fritos y frijoles refritos.

(Este menú incluye un vaso de 7 oz de agua de matalí, jamaica o pepino con limón)

### Jugos

Vaso 320 ml

#### JUGO DE TEMPORADA \$40

Jugos desintoxicantes.

#### ANTI-GRIPAL \$50

Naranja, toronja, limón, miel y jengibre.

#### ANTI-ESTRÉS \$55

Fresa, zanahoria, manzana y almendra.

#### ENERGÉTICO \$55

Manzana, zanahoria, jengibre, apio y limón.

#### CANASTA DE PAN (5PZAS) \$49

#### VASO DE JUGO (320ML) \$39

#### LECHE CON CHOCOLATE (320ML) \$30

#### CHOCOLATE CALIENTE (170ML) \$40

#### VASO CON LECHE (320ML) \$30

#### CAFÉ AMERICANO (170ML) \$32

#### CAFÉ DE OLLA (ILIMITADO) \$36



**Buffet de Comida Completa \$285**

**NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS 50% DE DESCUENTO**

**Buffet Edén Niño \$155**

Niños menores de 6 años no pagan.

### Entradas

**PLÁTANO MACHACADO (TOSTONES) \$55**  
Plátano verde con sal.

**TOSTONES Y SALPICÓN (4PZAS) \$75**  
Salpicón de res montado en plátano macho y puré de aguacate.

**TRILOGÍA DE EMPANADAS (3PZAS) \$75**  
Empanadas de pejelagarto, carne de res y queso con azúcar, acompañadas de ensalada de repollo, cilantro y un toque de limón.

**TORTILLA DE FRIJOL \$55**  
Tortilla hecha a mano, rellena de frijol y shis de chicharrón, acompañada de cebolla y pimientos caramelizados.

**BUTIFARRA TABASQUEÑA (3PZAS 130GR) \$130**  
Auténtica butifarra artesanal acompañada de salsa de repollo y tortillas.

**ORDEN DE TACOS EL EDÉN (3PZAS) \$130**  
Taco de cecina, butifarra y chinameca, acompañada de guacamole cebolla asada y salsa de chile amashilo.

### Ensaladas

**CAPRESSE CHOCA (350GR) \$98**  
Rodajas de tomate con queso fresco de Tenosique, pesto de chipilín, almendra y aceite de oliva.

**ENSALADA TABASQUEÑA (180GR) \$75**  
Mezcla de lechugas con hojas de chaya y chipilín con aderezo Cesar.

**OPCIONAL (50GR A SU ELECCIÓN)**  
Pejelagarto desmenuzado \$30  
Pechuga de pollo asado \$20  
Arrachera a la plancha \$25

### Sopas

**CALDO DE PAVO CRIOLLO (650GR) \$165**  
100% orgánico acompañado con arroz con menudencia y pavo desmenuzado.

**CALDO CUPILCO (480GR) \$65**  
Consomé de pavo con fideos.

**PUCHERO (600GR) \$145**  
Consomé de res cocido a la leña con verduras del huerto: elote, chayote, calabaza, zanahoria y yuca. Acompañado de arroz blanco y tortilla hecha a mano.

### Platillos principales

**CHIRMOL DE RES (250GR) \$220**  
Costilla de res a la leña, cocido en una salsa hecha a base de tortilla tatemada, pepita de calabaza, acompañada de arroz y tortilla.

**LENGUA DE RES EN ESTOFADO (250GR) \$250**  
Acompañado de arroz y tortilla.

**PECHUGA A LA PLANCHA (180GR) \$155**  
Rica pechuga de pollo rellena de longaniza o pechuga a la plancha.

**PEJELAGARTO ASADO O EN SALSA VERDE CHIPILIN (SEGÚN TAMAÑO)**  
Filete de pescado al vapor envuelto en hoja de momo acompañado de verduras horneadas y un tamal de chipilín.

**CALABACITAS CON CAMARÓN (80GR) \$195**  
Mezcla de calabacita criolla, tomate y granos de elote con 5 camarones, acompañado de arroz blanco.

**ARRACHERA (250GR) \$250**  
Tierna arrachera cocinada a la parrilla, servida con ensalada verde, frijoles, guacamole y queso asado.

**CECINA DE RES (200GR) \$190**  
Cecina tabasqueña acompañada de enmoladas con queso doble crema, cebolla blanca y crema.

**ELIGE TU PLATO FUERTE DE LA BARRA X \$150**

### Bebidas

	Vaso 320 ml	Jarra 2 lts
NARANJADA	\$38	\$148
LIMONADA	\$38	\$148
LIMÓN-FRESA Natural / Mineral	\$50	\$252
MARANARANJA	\$50	\$256
MATALÍ	\$38	\$148
HORCHATA	\$50	\$220

CAFÉ AMERICANO (170ML)	\$32
CAFÉ DE OLLA (ILIMITADO)	\$36
EXPRESSO PREPARADO CON NESPRESSO LARGO O CORTO	\$45
CAPUCHINO (170ML)	\$40
CAPUCHINO CON BAILEYS (170ML)	\$66
CAPUCHINO CON ROMPOPE (170ML)	\$55

### Postres

**ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE DE NUESTRO CARRITO DE POSTRES \$72**

acompañalo con café ilimitado por \$15 adicionales