

MENÚ

Las cazuelas horneadas de desayuno \$ 98

la que elija

Cazuela Ríos

Cama de chilaquiles con crema, queso y cebolla, 2 huevos estrellados bañados con salsa roja, marqueta de frijol y platanitos fritos, decorada con hoja de chaya (280 gr)

Cazuela Chontalpa

2 huevos tiernos montados en una cama de arroz blanco, bañados con mole chocolatoso, marqueta de frijol y plátanos fritos, decorado con cebolla morada (285 gr)

Cazuela de Comalcalco

2 huevos ahogados en salsa roja al horno, montados en tortilla frita con trozos de queso fresco fundido, plátano macho frito, chícharos y chaya (285 gr)

Cazuela Tenosique

2 huevos horneados con crema, queso y chile chipotle (280 gr)

Cazuela Teapa

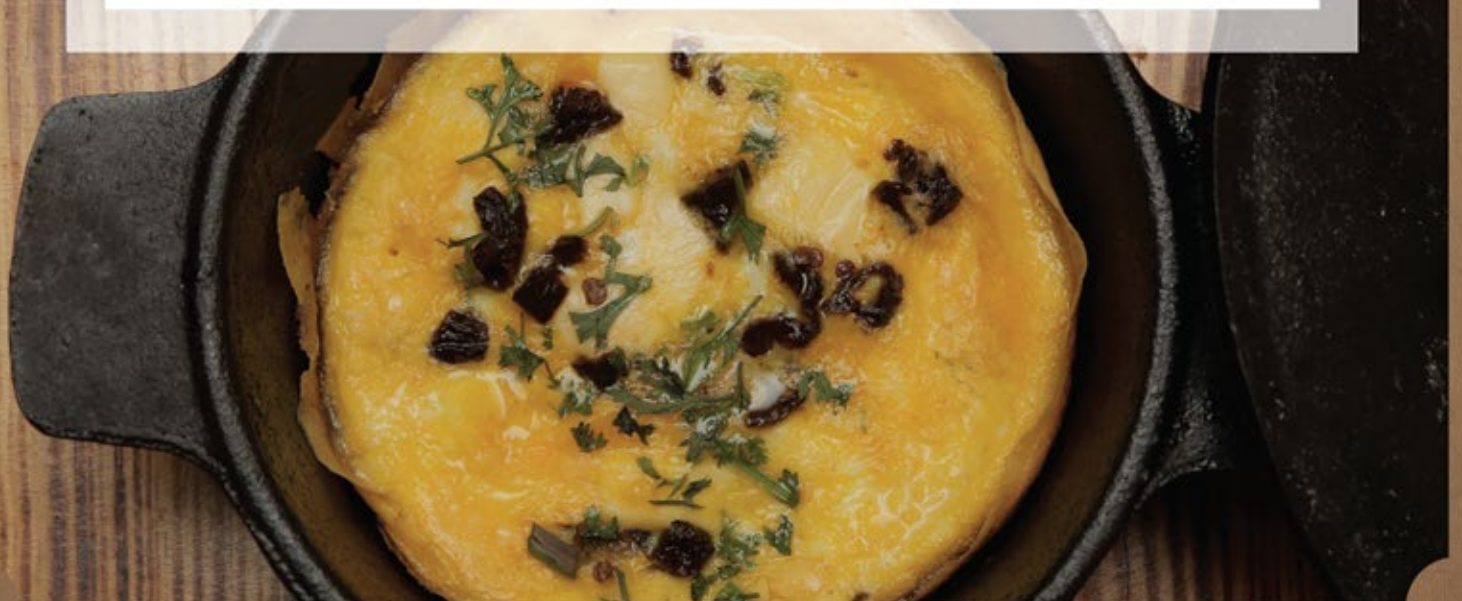
Tortilla de 2 huevos, papa y longaniza casera, bañado con salsa roja (280 gr)

Cazuela Light

4 Claras de Huevo con champiñones, chaya y queso panela asado (280 gr)

Todas las opciones incluye un café americano (170 ml).

Pida café ilimitado \$ 15.00 adicionales



Buffet de Buffet completo El Edén \$275
Niños menores de 10 años 50% de descuento

ENTRADAS

Tostones y Salpicón \$ 55 (4 Pza)

Salpicón de res montado en plátano macho machacado y puré de aguacate

Trilogía De Empanada \$ 75 (3 Pza)

Empanadas de pejelagarto, carne de res y queso con azúcar, acompañada de ensalada de repollo, cilantro y un toque de limón

Tortilla de frijol \$ 55

Tortilla hecha a mano rellena de frijol y shis de chicarrón, acompañada de cebolla y pimiento caramelizadas

Butifarra Tabasqueña \$ 130 (3 pzas 130gr)

Auténtica butifarra artesanal acompañada de salsa de repollo y tortillas

ENSALADAS

Capresse Choca \$ 98 (350gr)

Rodajas de Tomate con queso fresco de Tenosique, pesto de chipilín, almendra y aceite de oliva

Ensalada Tabasqueña \$ 95 (220gr)

Mezcla de lechugas con hojas de chaya y chipilín, con aderezo César

Opcional 50 grs a su elección de:

Pejelagarto desmenuzado	\$ 30
Pechuga de pollo asada	\$ 20
Arrachera a la plancha	\$ 25

SOPAS

Caldo de Pavo Criollo \$ 90 (650 ml)

100% orgánico acompañado con arroz con menudencias y pavo desmenuzado

Caldo Cupilco \$ 65 (480 ml)

Consomé de Pavo con Fideos

Sopa Olmeca \$ 75 (510 ml)

Consomé de gallina hecha a la leña, con chayote y calabaza criolla, decorada con juliana de tortillas, crema, queso crema y aguacate.



PLATILLOS PRINCIPALES

Costilla al Edén \$ 110 (250 gr)

Costilla de cerdo, hecha con la receta de la casa acompañado de arroz blanco y marqueta de frijol

Gallina en Mole \$ 125 (180 gr)

(sabor clásico, arandado o cacahuete)

Mole chocolatoso con el sabor de la hacienda del Edén, acompañado con arroz con menudencia. (picoso ligero)

Pechuga jalpaneca \$ 140 (180 gr)

Rica pechuga de pollo rellena de longaniza ahumada de Jalpa de Méndez, queso doble crema, acompañada de arroz, longaniza y aguacate

Filete de pescado envuelto en Momo \$110 (200 gr)

Filete de pescado al vapor envuelto en hoja de momo acompañado de verduras horneadas y un tamal de chipilín

Calabacitas con Camarón \$195 (80 gr)

Mezcla de calabacita criolla, tomate, y granos de elote con 5 camarones, acompañado de arroz blanco

Arrachera \$250 (250 gr)

Tierna arrachera cocinada a la parrilla, servida con ensalada verde, frijoles, guacamole y queso asado

Cecina de Res \$190 (200 gr)

Cecina Tabasqueña acompañada de enmoladas con queso doble crema, cebolla blanca y crema



Buffet de Desayuno Completo \$ 269
Niños menores de 10 años 50% de descuento
Buffet Edén Niño \$ 135.00
Niños menores de 6 años no pagan.

Choco frio \$ 135
Buffet de Frutas, Jugos y café

Choco caliente \$ 198
Buffet de antojitos, huevos al gusto, jugos
café, chocolate y pan de dulce (no incluye guisados ni fruta)

Choco pan \$ 80
Café ilimitado y pan dulce

Canasta de pan 5 pzas	\$ 49
Plato de Fruta Surtida 200gr	\$ 79
Vaso de Jugo 320 ml	\$ 39
Leche con chocolate 320 ml	\$ 30
Chocolate Caliente 170 ml	\$ 40
Vaso con Leche 320 ml	\$ 30
Café Americano 170 ml	\$ 26

Cafe de olla (ilimitado) \$ 36

Expresso ORIGINAL NESPRESSO largo o corto \$ 40

Menú de desayuno para los "Choquitos" Menores de 10 años

Panqueques \$ 55
5 Hot Cakes Dólar acompañados con rodajas de guineo
bañados con cajeta y porción de leche condensada

Desayuno choquito \$ 55
1 huevo revuelto con jamón , acompañado de
platanitos fritos y frijoles refritos

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



AGUAS NATURALES

	Vaso 320 ml	jarra 2 lts
Naranjada	\$29	\$140
Limonada	\$29	\$140
Limón-fresa mineral	\$50	\$250
Maranaranja	\$44	\$220
Matalí	\$29	\$140
Horchata	\$35	\$175

Pregunte por nuestra aguas naturales de temporada.

POSTRES

Elija el que mas le guste de nuestro carrito de Postres \$ 60
Con su postre pida café ilimitado \$ 15 adicionales

CAFÉ

Café Americano 170ml	\$26
Café de olla (ilimitado)	\$36
Expresso preparado con el NESPRESSO largo o corto	\$40
Capuchino 170ml	\$40
Capuchino con Bailey´s 170ml	\$66
Capuchino con Rompope 170ml	\$55

