

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ (240 ml) \$60.00

ESPRESSO (30 ml) \$60.00

ESPRESSO DOBLE (60 ml) \$70.00

CAPUCCINO (240 ml) \$60.00

CHOCOLATE CALIENTE (240 ml) \$ 60.00

LATTE (240 ml) \$60.00

TÉ GOURMET (240ml) \$ 60.00

LECHE ENTERA (300 ml) \$ 55.00

LECHE (300 ml) DESLACTOSADA, SOYA O ALMENDRA \$ 60.00

JUGOS

JUGOS NATURALES (300 ml) \$60.00

Naranja, zanahoria y toronja

JUGO VERDE (300 ml) \$60.00

® HABITA.

HECHO EN MONTERREY.

DESAYUNO | BREAKFAST



CHEF EJECUTIVO
ROBERTO ALMAGUER

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico algún alimento.

ENTRADAS

FRUTA DE TEMPORADA (160 gr) \$110.00

Piña, papaya, sandía y melón.

FRUTOS ROJOS (160 gr) \$140.00

Con yogurt griego y almendra.

BOWL DE AVENA (180gr) \$140.00

Compota de manzana, canela y jengibre.

HOT CAKES (3 pz) \$180.00

Acompañado de frutos rojos, glaseado de queso crema y compota de la casa.

PAN FRANCÉS (150gr) \$180.00

Pan francés brioche relleno de dulce de leche, glaseado de horchata y fresas.

CEREAL \$80.00

PAN DULCE \$30.00

ESPECIALIDADES

TOAST DE SALMÓN (160 gr) \$260.00

Tostada en pan artesanal, untado con un cremoso de aguacate, nata de rancho, láminas de salmón y tomate deshidratado.

AVOCADO TOAST (160 gr) \$210.00

Tostada en pan artesanal, untado con un cremoso de aguacate, nata de rancho, huevo pochado y tomate deshidratado.

ENFRIJOLADAS (elegir) 3 pz (200gr) \$180.00

Proteína a elección del cliente (pollo, rajas poblanas, huevo).
Crocantes de maíz fritos rellenos, bañados en salsa de frijol acompañado de una ensalada de epazote y chorizo frito.

TACOS DE GUIOS EN TORTILLA DORADA EN ADOBO (elegir) 180gr \$210.00

Tacos dorados de barbacoa, chicharrón, huevo, papa con picadillo en chipotle, sobre una cama de guacamole natural acompañados de frijoles negros en bola.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico algún alimento.

CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$160.00

Con huevo (1 pieza), con pollo (90 gr).

HUEVOS

HUEVO AL GUSTO (2 pz) \$150.00

Tocino, jamón de pavo, frijoles, flor de calabaza, champiñones, queso (Oaxaca, manchego, panela), a la mexicana.

OMELETTE AL GUSTO (2 pz) \$150.00

Tocino, jamón de pavo, frijoles, flor de calabaza, champiñones, queso (Oaxaca, manchego, panela), a la mexicana.

HUEVOS RANCHEROS (2 pz) \$150.00

Tortilla frita, frijol, salsa ranchera y aguacate.

HUEVOS BENEDICTINOS (2 pz) \$210.00

En pan semita de Bustamante, lomo canadiense, holandesa de huitlacoche, puré de tomate y chipotle seco.

HUEVOS Y MACHACA (2 pz) \$160.00

Huevos revueltos con carne seca.

INFLADITAS DE HUEVO TIERNO (180 gr) \$140.00

Huevo tierno sobre infladita de maíz en salsa de frijol negro, ricota, cremoso de aguacate y ensalada de quelites y tomates milperos confitados.

HUEVO MONTADO EN BARBACOA (2 pz) \$260.00

Tortilla nixtamal frita, barbacoa de la casa, huevos en salsa ranchera, ensalada de escarola con vinagreta de piquín y ajo asado.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico algún alimento.

HOT BEVERAGES

COFFEE (240 ml) \$60.00

ESPRESSO (30 ml) \$60.00

DOUBLE ESPRESSO (60 ml) \$70.00

CAPUCCINO (240 ml) \$60.00

HOT CHOCOLATE (240 ml) \$ 60.00

LATTE (240 ml) \$60.00

GOURMET TEA (240ml) \$ 60.00

WHOLE MILK (300 ml) \$ 55.00

MILK (300 ml) DESLACTOSED, SOY OR ALMOND \$ 60.00

JUICES

NATURAL JUICES (300 ml) \$60.00

Orange, carrot and grapefruit

GREEN JUICE (300 ml) \$60.00

® HABITA.

HECHO EN MONTERREY.

BREAKFAST



EXECUTIVE CHEF
ROBERTO ALMAGUER

Prices in mexican pesos, including taxes

The consumption of raw or undercooked food can increase the risk of food poisoning,
its consumption is the sole responsibility of the consumer. Notify if you are allergic to any food.

ENTREES

SEASONAL FRUIT (160 gr) \$110.00

Pineapple, papaya, watermelon and melon.

RED FRUITS (160 gr) \$140.00

With Greek yogurt and almond.

OAT BOWL (180gr) \$140.00

Apple compote, cinnamon and ginger.

HOT CAKES (3 pieces) \$180.00

Served with red fruits, cream cheese glaze and house compote.

FRENCH BREAD (150gr) \$180.00

Brioche French bread stuffed with milk caramel, horchata glaze and strawberries.

CEREAL \$80.00

SWEET BREAD \$30.00

MAIN

SALMON TOAST (160 gr) \$260.00

Toast on artisanal bread, spread with a creamy avocado, sour cream, slices of salmon and dehydrated tomato.

AVOCADO TOAST (160 gr) \$210.00

Toast on artisanal bread, served with a creamy avocado, sour cream, poached egg and dehydrated tomato.

ENFRIJOLADAS (choose) 3 pz (200gr) \$180.00

Protein of your choice (chicken, poblano peppers, egg).
Crispy fried corn stuffed, served with bean sauce
accompanied by a salad of epazote and fried chorizo.

TACOS OF STEWS IN FRIED TORTILLA IN ADOBO SAUCE (choose) 180gr \$210.00

Barbecue, pork crackling, egg or chipotle minced potato Tacos.
Served with natural guacamole accompanied by black beans.

GREEN OR RED CHILAQUILES \$160.00

With egg (1 piece), with chicken (90 gr).

EGGS

EGGS ANY STYLE (2 pieces) \$150.00

Bacon, turkey ham, beans, squash flower, mushrooms, cheese (Oaxaca, manchego, panela), Mexican style.

OMELETTE ANY STYLE (2 pieces) \$150.00

Bacon, turkey ham, beans, squash flower, mushrooms, cheese (Oaxaca, manchego, panela), Mexican style.

RANCHEROS EGGS (2 pieces) \$150.00

Fried tortilla, beans, ranchera sauce and avocado.

EGGS BENEDICTINE (2 pieces) \$210.00

On Bustamante Semitic bread, Canadian loin, Dutch of huitlacoche, tomato puree and dry chipotle.

EGGS AND DRIED BEEF (2 pieces) \$160.00

Scrambled eggs with dried meat.

TENDER EGG INFLADITAS (180 gr) \$140.00

Soft egg on puffed corn in black bean sauce, ricotta, creamy avocado and salad of quelites and candied milpero tomatoes.

BARBECUE MOUNTED EGG (2 pieces) \$260.00

Fried nixtamal tortilla, house barbecue, eggs in ranch sauce, escarole salad with piquín vinaigrette and roasted garlic.

Prices in mexican pesos, including taxes

The consumption of raw or undercooked food can increase the risk of food poisoning, its consumption is the sole responsibility of the consumer. Notify if you are allergic to any food.

Prices in mexican pesos, including taxes

The consumption of raw or undercooked food can increase the risk of food poisoning, its consumption is the sole responsibility of the consumer. Notify if you are allergic to any food.

HABITA ® HECHO EN MONTERREY.

VASCONCELOS NO.150 OTE SAN PEDRO GARZA GARCIA
NUEVO LEON. MEXICO. WWW.HOTELHABITAMTY.COM

COMIDAS Y CENAS DE 1:00 PM HASTA LAS 11:00 PM

ENTRADAS

SOPA DE MILPA (200 ml).....\$160.00
Frijol, huitlacoche, flor de calabaza, jilote, calabaza zucchini, bañado con un caldo clarificado de flor de calabaza.

JILOTES FRITOS (5pz).....\$210.00
Jilotes fritos, aderezados con mayo y cenizas de chiles cítricos, sobre una cama de hojas de maíz tatemadas.

TUÉTANOS ASADOS Y CAMARÓN (200gr).....\$180.00
Tuétanos adobados, sobre una cama de piedras de río calientes acompañado de camarones asados y cebollas curtidas.

ENSALADA VERDE Y BETABEL ASADO (200gr).....\$160.00
Mix de lechugas, acelgas y espinacas, acompañado de agua cate y betabel asado, vinagreta de epazote y chile cascabel.

QUELITES Y ESCAROLAS (200gr).....\$320.00
Queso burrata, sobre una cama de quelites frescos y escarolas fritas, pepitas de calabaza, nuez, vinagreta de ajo y piquín.

ENSALADA MIXTA DE FLOR DE CALABAZA (200gr) \$160.00
Mix de lechugas orgánicas y flor de calabaza, acompañado de carne seca y cremosa de almendra y cítricos.

PUCHERO DE RES (200 ml).....\$280.00
Short rib, tuétano, elote tatemado, cebolla cambray asada, zanahoria orgánica, mantequilla de ajo rostizado, bañado con un fondo de res.

TACOS HABITA (3 pz).....\$250.00
Pulpo, rib eye y atropellado de carne seca en tortilla de maíz o harina a elección.

FUERTES

ENVUELTO DE HOJA SANTA (190gr)..... \$160.00
Huitlacoche, flor de calabaza, fabes, hongo zeta, tomate milpero envueltos en hoja santa, acompañados de mole mancha manteles.

ROBALO EN MOLE NEGRO (220gr)\$340.00
Robalo en salsa de mole negro, acompañado de ensalada tibia de espinacas, salicornias y hoja santa.

HUACHINANGO EN SALSA DE ALMENDRAS Y ACEITES DE ADOBO (220gr)\$320.00
Huachinango braseado acompañado de un escabeche de calabazas, láminas de coliflor y zanahorias, salsa de almendras y aceite de adobo.

TAMAL VERDE Y LECHÓN (240gr).....\$320.00
Tamal verde en hoja de plátano, acompañado de lechón adobado, ensalada de cebolla morada fresca, cilantro y compota de chile manzano.

PULPO A LAS BRASAS (240gr).....\$380.00
Pulpo a las brasas, acompañado de coles de bruselas y lechugas orejonas asadas, salsa de adobo en cenizas de maíz y chiles.

HOJALDRE DE CABRITO EN SALSA (220gr).....\$380.00
Hojaldre de cabrito sobre queso fresco de rancho asado, puré de brócoli trufado y caldillo de cabrito.

OJO RIB EYE (290gr).....\$450.00
Rib eye asado, acompañado de papa galeana dulce, yema en panko y salsa de mantequilla de cola de res.

PORK BELLY (240gr).....\$300.00
Pork belly, acompañado de flor de palma salteada en pimienta rosada, cebollas cambray asadas, jilote y salsa de mojo habanero.

HAMBURGUESA HABITA (200gr).....\$280.00
Brioche de casa, carne de sirloin y arrachera, tocino caramelizado, mix de quesos en costra, mostaza antigua, ensalada de arúgula, col morada y aderezo de cilantro.

POSTRES

BUÑUELO DE PAN DE ELOTE (120gr).....\$120.00
Buñuelo frito de pan de elote, acompañado de nieve de horchata y gotas de dulce de leche.

CHEESECAKE DE NARANJA (120gr).....\$120.00
Caramelo relleno de Cheesecake de naranja de Montemorelos y tierra de chocolate.

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES\$110.00
CON OPCIÓN A ELEGIR DE NUESTRA VARIEDAD EN CARTA
Vainilla, chocolate, dulce de leche, tuna y frutos rojos.

BROWNIE AHUMADO AL ROMERO (140gr).....\$120.00
Brownie de la casa ahumado al romero, acompañado de helado de nuestra carta.

MOUSSE DE CREMA CON CAJETA (140gr).....\$120.00
Mousse de crema y cajeta acompañado de crumble de galleta y pimienta rosa.

Precios en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico algún alimento.

HABITA ® HECHO EN MONTERREY.

VASCONCELOS NO.150 OTE SAN PEDRO GARZA GARCIA
NUEVO LEON. MEXICO. WWW.HOTELHABITAMTY.COM

LUNCH & DINNER FROM 1:00 PM TO 11:00 PM

ENTREES

MILPA SOUP (200 ml)\$160.00
Beans, huitlacoche, squash blossom, baby corn, zucchini.

FRIED CORN (5pz).....\$210.00
Fried baby corn, seasoned with mayo and citrus chili ashes and charred corn husks.

ROASTED MARROW AND SHRIMP (200gr).....\$180.00
Marinated marrows, served with roasted shrimp and pickled onions.

GREEN SALAD AND ROASTED BEETS (200gr).....\$160.00
Mix of lettuce, chard and spinach, avocado and roasted beets, epazote vinaigrette and bell pepper.

QUELITES AND ESCAROLE LETTUCE (200gr)\$320.00
Burrata cheese, fresh quelites and fried escarole lettuce, pumpkin seeds, nuts, garlic and piquín vinaigrette.

MIXED PUMPKIN BLOSSOM SALAD (200gr).....\$160.00
Mix of organic lettuce and pumpkin blossom, served with dry and creamy almond and citrus meat.

BEEF STEW (200 ml).....\$280.00
Short rib, marrow, roasted corn, roasted cambray onion, organic carrot, roasted garlic butter, with a beef stock.

HABITA TACOS (3 pz).....\$250.00
Octopus, rib eye and dried meat in corn or flour tortilla.

MAIN DISHES

HOLY LEAF WRAP (190gr).....\$160.00
Huitlacoche, squash blossom, beans, zeta mushroom, tomato wrapped in holy leaf, served with mole.

SEA BASS IN BLACK MOLE (220gr).....\$340.00
Bass in black mole sauce, served with warm spinach, salicornia and holy leaf salad.

SNAPPER IN ALMOND SAUCE AND ADOBO OILS (220gr) \$320.00
Braised red snapper served with pickled pumpkin, slices of cauliflower and carrots, almond sauce and adobo oil.

GREEN TAMAL AND SUCKLING PIG (240gr).....\$320.00
Green tamale in banana leaf, served with a marinated suckling pig, fresh purple onion salad, cilantro and manzano chili compote.

GRILLED OCTOPUS (240gr).....\$380.00
Grilled octopus, served with Brussels sprouts and roasted lettuce, marinated sauce in corn ashes and chilies.

BABY GOAT PUFF PASTRY IN SAUCE (220gr).....\$380.00
Baby goat puff pastry on fresh grilled ranch cheese, truffled broccoli purée and kid broth.

RIB EYE (290gr).....\$450.00
Roasted rib eye, served with sweet Galeana potato, yolk in panko and beef tail butter sauce.

PORK BELLY (240gr)\$300.00
Pork belly, palm flower sautéed in pink pepper, roasted cambray onions, baby corn and habanero mojo sauce.

HABITA BURGER (200gr)\$280.00
House brioche bread, sirloin and flank steak, caramelized bacon, mix of crusted cheeses, old-fashioned mustard, arugula salad, red cabbage and cilantro dressing.

DESSERTS

CORN BREAD BUÑUELO (120gr).....\$120.00
Fried cornbread fritter, served with horchata ice cream and drops of milk candy.

MONTEMORELOS ORANGE CHEESECAKE(120gr).....\$120.00
Caramel filled with Montemorelos orange cheesecake and chocolate soil.

ICE CREAM AND HOMEMADE SORBETS\$110.00
CHOOSE FROM OUR FLAVORS VARIETY: Chocolate, Vanilla, Cajeta, prickly pear and red berries.

SMOKED ROSEMARY BROWNIE (140gr).....\$120.00
Smoked brownie with rosemary, served with your choice of ice cream.

CREAM MOUSSE WITH CAJETA(140gr).....\$120.00
Cream and cajeta mousse served with biscuit crumble and pink pepper.

Prices in Mexican pesos, including taxes

The consumption of raw or undercooked food can increase the risk of food poisoning, its consumption is the sole responsibility of the consumer. Notify if you are allergic to any food.