

ENTREMÉS



ORGÁNICO

BRUSCHETTA \$ 85

Deliciosa mezcla de jitomate, albahaca, ajo y aceite de oliva, sobre crujientes rebanadas de pan artesanal.

QUESADILLAS SIN GLUTEN

TORTILLAS DE MAÍZ (3) \$ 75

Servidas con pico de gallo.

TORTILLA DE CHÍA Y AVENA (2) \$ 85

Con queso y espinaca, acompañadas con salsa.

GORDITAS RANCHERAS

AL COMAL SIN GLUTEN \$ 75

2 gorditas de maíz criollo rellenas de nopales, frijoles, queso ranchero y salsa.

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$ 95

Sazonados en aceite de oliva, ajo y chile guajillo.

NACHOS \$ 95

Deliciosos totopos de maíz criollo servidos con frijoles, queso, crema y pico de gallo.

TOSTADAS MEXICANAS \$ 75

Tres tostadas de maíz criollo servidas con frijoles refritos, lechuga, crema, queso, salsa y aguacate (en temporada).

GUACAMOLE (En temporada) \$ 95

Servido con totopos de maíz criollo.

HUMMUS Y ACEITUNAS \$ 95

Botana mediterránea preparada con garbanzo molido, crema de ajonjolí (tahini), ajo, aceite de oliva y limón.

QUESO DE CABRA \$ 135

Acompañado de jitomates deshidratados, bañado en aceite de oliva y hierbas finas.

SÁNDWICHES

Servido en pan tipo ciabatta acompañado de ensalada del huerto y papas horneadas.

VEGETARIANO \$ 95

Vegetales de temporada a la plancha y queso de cabra.

HUMMUS \$ 95

Una capa de crema de garbanzo, lechuga, pepino y aguacate (en temporada).

AGUACATE (En temporada) \$ 95

Preparado con queso de cabra, cebolla, lechuga, pepino y jitomate.

POLLO A LA PLANCHA \$ 110

ENSALADA DE POLLO \$ 110

JAMÓN DE PAVO (FRÍO O CALIENTE) \$ 95

ENSALADAS



ORGÁNICAS

ENSALADA VÍA ORGÁNICA \$ 95

Verduras de temporada salteadas en aceite de oliva, acompañadas con queso de cabra sobre una cama de lechuga.

ENSALADA MIXTA \$ 95

ENSALADA CÉSAR \$ 98

ENSALADA GRIEGA \$ 120

Mix de lechugas del huerto ó espinaca, cebolla, pepino, pimiento morrón, aceitunas, queso de cabra y vinagreta.

ENSALADA DE BETABEL \$ 120

Mix de lechugas del huerto acompañado con betabel, garbanzo, aguacate y un toque de nuez, queso azul y vinagreta de la casa.

ENSALADA CAPRESE \$ 125

Rodajas de jitomate de temporada, queso mozzarella, albahaca y vinagreta.

ENSALADA DE ARÚGULA \$ 120

Una delicada base de arúgula, servida con fruta de temporada, queso de cabra, vinagreta de jengibre y nuez caramelizada.

ENSALADA DE HINOJO \$ 98

Rodajas de jitomate, hinojo, pepino, aderezada con una delicada vinagreta.

Agregue pollo a la plancha \$ 45

Elija aderezo de mostaza dulce ó vinagreta.

HAMBURGUESAS

ORGÁNICAS

Acompañadas de ensalada y papas horneadas a las hierbas finas.

VEGETARIANA \$ 95

RES (A DISPONIBILIDAD) \$ 120

PAVO \$ 120

La carne de res proviene de animales alimentados al pastoreo y libres de hormonas.



PLATILLOS MEXICANOS

CHILE RELLENO \$ 145
De calabaza asada y queso, cubierto con salsa de jitomate y especias, acompañado con tortillas de maíz criollo.

ALBÓNDIGAS DE RES AL CHIPOTLE \$ 160
Cubiertas con una rica salsa de jitomate y chipotle, acompañadas con tortillas de maíz criollo.

ENCHILADAS VERDES ó ROJAS
QUESO \$ 135
POLLO \$ 145

ENMOLADAS
QUESO \$ 135
POLLO \$ 155

POLLO CON MOLE ROJO \$ 175
Pollo bañado en esta tradicional salsa de la gastronomía mexicana. Acompañado de arroz y frijoles.

POLLO EN PIPIÁN VERDE \$ 175
Salsa exquisita hecha a base de tomates, semillas de calabaza, perejil, cilantro, lechuga, ajo y cebolla. Acompañado con arroz y frijoles.

TAMALES
Servidos con frijoles.
Crema opcional.

VEGETARIANO \$ 110
Preparados con masa de maíz criollo, aceite de oliva, rellenos de verduras (espinacas, champiñones ó poblano).

CON POLLO \$ 125
Cubiertos con salsa de tomate.

BURRITOS
VEGETARIANO \$ 115
RES ó POLLO \$ 145

ARROZ, FRIJOLES Y ENSALADA \$ 75

Todos los Platillos Mexicanos van acompañados de arroz, frijoles y una fresca ensalada del huerto.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Nuestras Especialidades de la Casa incluyen una fresca ensalada del huerto.

LASAÑA VEGETARIANA \$ 155
Deliciosa pasta casera, preparada con vegetales de temporada, queso parmesano y mozzarella.

QUICHE VEGETARIANO \$ 145

POLLO MILANESA \$ 155
A LA PLANCHA \$ 155
Servidas con verduras al vapor y papas horneadas a las finas hierbas.

TORTITAS VEGETARIANAS SIN GLUTEN \$ 120
De quinoa, parmesano, acelgas y amaranto.

TRUCHA AL GUSTO \$ 195
Servida con verduras al vapor, arroz y papas hornedadas.

SOPAS ORGÁNICAS

VERDE \$ 75

VEGETALES \$ 75

CALABACITAS ASADAS Y JITOMATE \$ 85

LENTEJAS \$ 85

AZTECA (SOPA DE TORTILLA) \$ 95

MINISTRONE \$ 85

PORO Y PAPA \$ 75

ZANAHORIA Y JENGIBRE \$ 75

Las sopas van acompañadas de pan local artesanal.

Al consumir estos alimentos hacemos **comunidad**, apoyamos a los **productores** locales y **disfrutamos** comiendo **saludable**.

PIZZAS

ORGÁNICAS

VÍA ORGÁNICA

Espinaca, pimiento morrón, aceitunas, ajo rostizado, mozzarella, queso de cabra, parmesano, adornado con albahaca fresca.

LA ATENEA

Espinacas, pimiento morrón, aceitunas, cebolla, queso feta y mozzarella.

MEXICANA

Base de salsa de chipotle y jitomate, frijol negro, pimiento morrón, cebolla, ajo y queso de cabra ó vaca. Servida con aguacate (en temporada) y pico de gallo. Acompañada de una salsa picante.

CLÁSICA

Molida de pavo, champiñones, cebolla, pimiento, aceitunas y mezcla de 3 quesos.

HAWAIANA

Jamón de pavo orgánico, piña fresca, cubierta con queso mozzarella.

ESPAÑOLA

Queso mozzarella y parmesano, pechuga de pollo, champiñones, cebolla morada, pimiento morrón y ajo. Decorada con tomillo y perejil fresco.

MEDIANA	\$ 180
GRANDE	\$ 220
EXTRA GRANDE	\$ 250



MARGARITA

Rodajas de jitomate, cubierta con queso mozzarella y queso parmesano.

MEDIANA	\$ 160
GRANDE	\$ 190
EXTRA GRANDE	\$ 220

PIZZA DEL DÍA

REBANADA	\$ 32
REBANADA CON ENSALADA	\$ 68



PASTAS

ORGÁNICAS

Las Pastas incluyen una fresca ensalada del huerto.

PASTA A LA BOLOGNESA \$ 165

PASTA AL PESTO \$ 145

BERENJENA

A LA PARMESANA \$ 165
Servida con salsa de jitomate y parmesano.

PASTA DE VEGETALES \$ 165

Con salsa cremosa ó a la mantequilla con perejil y ajo.

PASTA ALFREDO \$ 165

Agrega pollo a la plancha en tu pasta por \$ 45 extra.



DESAYUNO

ORGÁNICO 8AM -1PM



HUEVOS

2 huevos de rancho servidos con papas, frijoles y tortillas de maíz criollo.

A LA MEXICANA	\$ 85
REVUELTOS CON JAMÓN Ó VEGETALES ...	\$ 85
RANCHEROS	\$ 85
ESTRELLADOS	\$ 85
DIVORCIADOS	\$ 85
ALBAÑIL (CON NOPALES EN SALSA DE CHILE PASILLA)	\$ 85

HUEVOS POCHADOS

VÍA ORGÁNICA

Servidos sobre una cama de espinacas y champiñones cubiertos con una crema de espinaca, acompañados de papas, frijoles y pan ó tortillas de maíz criollo.

OMELETE Ó FRITATTA

Servidos con papas horneadas, ensalada ó fruta.

VEGETARIANO

(ESPINACA, CHAMPIÑÓN Ó ACELGA)

OMELETE DE JAMÓN

A LA MEXICANA

QUESO MANCHEGO Ó DE CABRA

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

SENCILLOS	\$ 75
CON POLLO	\$ 120

Agregue 1 huevo por \$ 20

SANDWICH AMERICANO

Huevo estrellado, carne molida de pavo guisada, lechuga, cebolla y jitomate.

MOLLETES

PAN FRANCÉS CON FRUTA DE TEMPORADA

HOT CAKES CON FRUTA DE TEMPORADA

AVENA

FRUTA DE TEMPORADA

FRUTA, GRANOLA Y YOGURTH

ORDEN EXTRA (SOLO PARA LOS PLATILLOS DE DESAYUNO)

1 REBENADA DE JAMÓN DE PAVO A LA PLANCHA	\$ 35
1 TORTITA VEGETARIANA	\$ 35
1 HUEVO	\$ 20
POLLO EXTRA	\$ 45
PAPAS	\$ 30
AGUACATE	\$ 30

BEBIDAS

ORGÁNICAS

JUGOS NATURALES

DE FRUTAS

NARANJA, ZANAHORIA, TORONJA.

AGUA DE FRUTA FRESCA

JARRA

VASO

LIMONADA MINERAL

JARRA

VASO

JUGO VERDE

Pregunta por la cosecha de hoy.

SMOOTHIES CON FRUTA

FRESCA Y YOGURTH

TÉ HELADO

CAFÉ Ó TÉ

CAPUCHINO

CLÁSICO

AMARETO • BAILEYS • ROMPOPE

LATTE

MOCHA

EXPRESO

DOBLE

CHOCOLATE CALIENTE

VASO DE LECHE



POSTRES

ORGÁNICOS

PASTEL DE ZANAHORIA

TARTA DE FRUTA DE TEMPORADA

BROWNIE

PASTEL DE CHOCOLATE

PASTEL DE QUESO

PAY DE NUEZ

PASTEL DE CHOCOLATE

SIN HARINA

HELADO

POSTRE CON HELADO

Pregunta por nuestros postres sin gluten.





De dónde provienen nuestros productos orgánicos

- LÁCTEOS** - Nuestros derivados de la leche provienen de granjas pequeñas donde las vacas, becerros y cabras pastorean al aire libre para que tengan una vida feliz y sus productos sean saludables.
- HUEVO** - Proveniente de nuestra granja y granjas locales a las cuales se les hace una visita para verificar que cumplan con los cuidados y alimentación adecuada de los pollos para obtener huevos sanos.
- TORTILLAS, TOTOPOS Y TOSTADAS** - Pruebe la diferencia en nuestras tortillas que han sido preparadas por medio del método tradicional de nixtamal. En dicho método el maíz es remojado en agua con cal durante algunas horas lo cual lo hace mas nutritivo y lleno de sabor.
- PAN ARTESANAL** - Pan local a base de semillas, pan ácido, multigrano, integral, etc. para que lo disfrute con los platillos o sándwiches que aquí servimos.
- ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS** - Proviene de Baja California Norte, de unos olivos rescatados y cuidados orgánicamente por el proyecto de "Las Hierbas".
- HIERBAS FRESCAS** - Albahaca, perejil, cilantro, romero, yerbabuena, menta, etc., son cultivadas en la Escuela - Granja de Vía Orgánica en la comunidad del Membrillo, donde la tierra es alimentada con los desechos orgánicos de nuestras cocinas.
- LECHUGAS Y HORTALIZAS** - Proviene de cultivos locales de manejo ecológico.
- VERDURAS Y FRUTAS** - Proviene de ranchos o huertos locales y nacionales como "Rancho Toyán", Rancho La Trinidad, Granja de Texcoco y Colón, Querétaro, donde varios campesinos se agrupan para comercializar sus productos.
- POLLO** - Pollo de una excelente calidad que viene de una granja con certificación orgánica llamada Bio-pollo, donde crecen a campo abierto y tienen una vida feliz.
- CARNE DE RES** - Estamos orgullosos de traer esta carne certificada como Orgánica del rancho de La Rumorosa ya que su ganado es criado al libre pastoreo, así como de tener carne orgánica local del Rancho de Cañada de la Virgen y del Rancho Santo Niño en Dolores Hidalgo.
- CARNE DE PAVO** - Proveniente de una granja familiar "Cocotla" con certificación Orgánica. Pruebe la exquisita carne de hamburguesa que está sazonada con ajonjolí y salvia.
- HELADOS** - Este helado artesanal es preparado con productos locales.
- HARINA** - Conseguimos harina orgánica que proviene de las marcas extranjeras "Eden", "Bob's Red Mill" y la marca nacional "La Rancherita".
- VINOS ORGÁNICOS** - Contamos con una selección de Adobes y Sandogal.

Trabajamos con más de 150 productores locales en nuestro proyecto.

Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, cuya misión es promover la buena alimentación mediante agricultura orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta.

