



DESAYUNOS



CHILAQUILES **POLLO** \$125 **HUEVO** \$140

Bañados en salsa roja con el picor exacto y acompañados de una pechuga de pollo y un huevo al gusto. Se sirven con frijoles refritos,

PANCAKES BUTTERMILK \$100

Nuestra receta original, mantequilla, canela y miel. Topping de plátano o fresas.

PANCAKES DE AVENA \$100

Harina de avena, leche de almendras, canela, vainilla, Stevia. Topping de frutas de temporada a elegir. (Plátano, fresa, papaya,

HULK CAKES \$100

Tres pancakes de avena con espinacas, leche de almendras, stevia, y miel. Topping de frutas a elegir. Se les puede agregar proteína con un costo extra de 35 pesos.

PLATILLOS

YAKIMESHI DE QUINOA \$125

Cama de quinoa mezclada con calabaza y zanahoria, pechuga de pollo. Servido con queso crema Philadelphia y aderezo de cilantro, acompañado de salsa martajada.



SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE PECHUGA \$95

Jugosa pechuga de pollo al grill, marinada a las finas hierbas o al pimentón. Acompañado con queso panela o Monterrey Jack, aguacate, lechuga, espinacas, cebolla morada, pepino y aderezo ranch. Hecho con pan integral de 12 granos, multigrano o con toque de miel.

SÁNDWICH DE HUEVO \$85

Tortilla de huevo, queso Monterrey y queso Cheddar, tocino, jamón de pavo, espinacas, tomate, mayonesa y mostaza. Hecho con pan integral de 12 granos, multigrano o con toque de miel.

SÁNDWICH DE PAVO \$65

Jamón de pechuga de pavo, espinacas, lechuga, aguacate, tomate, queso panela, alfalfa, cebolla, mayonesa y mostaza. Hecho con pan integral de 12 granos, multigrano o con toque de miel.



ENSALADAS



GRIEGA \$110

Pechuga de pollo, sobre una cama de lechuga; se acompaña con tomate cherry, cebolla morada, pepino, aceitunas negras, croutones, queso feta y vinagreta balsámica.

VERONA \$110

Pechuga de pollo, sobre una cama de lechuga y espinacas, zanahoria, col morada, croutones, queso cheddar y aderezo ranch.

PARADISE \$110

Pechuga de pollo, sobre una cama de lechuga y espinacas, manzana, fresa, queso de cabra con vinagreta balsámica.



www.estacionverona.com





JUGOS NATURALES

Nuestros precios quedan sujetos a la variabilidad del costo de las frutas y verduras.

NARANJA \$40

Botella de 500 ml.

NARANJA, APIO Y PEREJIL \$45

Botella de 500 ml.

DETOX

VERDE \$45

Pepino, manzana verde, espinacas, apio, naranja y Botella de 500 ml.

QUEMAGRASA \$45

Toronja, piña, perejil. Botella de 500 ml.

BEBIDAS

AGUA DEL DÍA \$20

Jamaica - Limón. Botella o vaso de 500 ml.

SMOTHIES

FRUTOS DEL BOSQUE \$60

Frutos rojos Plátano, arándano, frambuesa, fresa y zarzamora.

SHAKES

Nuestros precios quedan sujetos a la variabilidad del costo de las frutas y verduras.

DE PROTEÍNA \$70

21 gramos de proteína vegetal más plátano con avena (o combinación de frutos rojos), con leche de almendra y chía. Botella o vaso de 500 ml.

VERDE \$40

Espinacas, piña, pepino, apio y papaya. Botella o vaso de 500 ml.

PLATILLOS DE FIN DE SEMANA

LASAGNA DE RES \$00.00

Carne de res, zanahoria, apio, tomate, albahaca, salsa bechamel, champiñones, queso parmesano y queso mozzarella.

CEVICHE DE CAMARÓN \$00.00

Camarón curtido en jugo de limón, pepino, tomate, cebolla, jugo de tomate y mezcla de salsas negras.

**PEDIDOS AL:
(664) 345 2690**