

M e n ú

# an ces tra

📷 @ancestra.panadería



# Hola

*disfruten su visita*

Cada rincón de nuestro espacio está inspirado en la esencia de quienes lo soñaron y en los elementos que dieron vida a este proyecto, cada detalle refleja la esencia de tres elementos que inspiran nuestra historia y dan vida a nuestro menú:

### Del fuego fui

El fuego simboliza la pasión y el calor que se dedica a cada producto horneado con cuidado y amor.

### De la tierra nací

Representa el origen natural de los ingredientes, la importancia de lo orgánico y lo auténtico.

### Con el aire crecí

Refleja la sensación de libertad y ligereza, un proceso de transformación y renovación, el disfrute de los productos de la panadería.



# Panaderia

*elaborada con masa madre*

Bolillos .....	\$12
Teleras de leche .....	\$13
Baguette italiana .....	\$22
Hogaza Natural .....	\$12.5
<i>500 g. en formato de caja</i>	
Pan blanco lactal .....	\$12.5
<i>600 g.</i>	
Pan integral 7 semillas .....	\$13.5
Pan de centeno claro .....	\$13.5
Pan de centeno negro .....	\$13.5
Pan molido .....	\$35

pan,  
pan,  
pan,  
paaaa...n



*Conchas de:*

Vainilla .....	\$30
Chocolate y cardamomo .....	\$35

*Roles de:*

Canela y cardamomo .....	\$45
Tiramisu .....	\$45

*Brioche relleno de:*

Guayaba y queso crema .....	\$45
Blueberries y queso crema .....	\$45
Manzana y queso crema .....	\$45

Croissant .....	\$35
Pain au chocolat .....	\$45
Cronuts de chocolate .....	\$35
Flor de pan y miel .....	\$45
Scones de mantequilla .....	\$40
Scones preparados .....	\$60

*scones de mantequilla*

*Galletas NY:*

Chispas de chocolate .....	\$120
Chunky monkey (vegana) .....	\$120

# Alimentos

*elaborados con amor*

## Chilaquiles rojos ----- \$110

*Totopos bañados en una salsa de jitomate con mezcla de chiles (guajillo, pasilla y morita), acompañados de frijoles refritos de la casa, mezcla de quesos y crema, decorados con cebolla y cilantro.*

## Chilaquiles verdes ----- \$110

*Totopos bañados en una salsa de tomate verde con mezcla de chiles (jalapeño, serrano y habanero), acompañados de frijoles refritos de la casa, mezcla de quesos y crema, decorados con cebolla y cilantro.*

## Omelette champiñones ----- \$110

*Delicioso omelette elaborado con huevos frescos y queso fundido, relleno de un salteado de champiñones con cebolla, mantequilla y un toque de orégano. Acompañado de frijoles refritos de la casa, totopos crujientes y queso rallado.*

## Omelette espinacas ----- \$110

*Suave omelette elaborado con huevos frescos y queso fundido, relleno de un salteado de espinacas con cebolla, mantequilla y un toque aromático de orégano. Acompañado de frijoles refritos de la casa, totopos crujientes y queso rallado.*

## Huevos divorciados ----- \$110

*Tradicional platillo mexicano con dos huevos estrellados servidos sobre tortillas fritas, bañados con salsas a elegir (roja y/o verde), decorados con crema, queso, cebolla y cilantro fresco. Acompañados de frijoles refritos de la casa, totopos crujientes y queso rallado.*

## Hotcakes souffle (Japoneses) - - - \$125

*Mezcla de masa madre con ralladura de limón eureka, extracto de vainilla, leche, huevo y mezcla de especias (lavanda, regaliz, romero y jamaica) con miel artesanal y helado de plátano y coco.*

## Pan tostado frances ..... \$165 estilo coreano

*2 rebanadas de pan lactal humectados con huevo, leche, cardamomo, ralladura de limón eureka, aderezados con almíbar de jengibre con cardamomo, acompañadas de crema batida y frutos rojos.*

## Molletes ..... \$120

*Baguette artesanal con cama de frijoles y costra de queso, acompañada de pico de gallo.*

## Toast de aguacate ..... \$130

*Rebanada crujiente de hogaza, con una cama de lechuga y abanico de aguacate, con mayonesa de chipotle, decorada con germen de alfalfa, jitomate deshidratado y aceitunas negras.*

## Hogaza de arrachera ..... \$185

*Hogaza crujiente rellena de arrachera marinada, aceitunas negras y mezcla de quesos.*

## Baguette ..... \$170 bistec encebollado

*Hogaza en formato baguette horneada, rellena de bistec encebollado, queso derretido y una ligera salsa de mostaza.*

**Focaccia** ----- \$170

*de pollo a la mostaza*

*Focaccia crujiente con pollo marinado en mostaza antigua, queso gouda y un toque de miel, acompañada de ensalada con alioli y frituras de papa.*

**Ensalada mediterranea** ----- \$120

*Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, tomate cherry, pepino y aderezo de vinagreta de hierbas.*

**Bowl cacao ancestral** ----- \$100

*Yogur de coco con cacao puro, trozos de chocolate amargo, granola casera y frutos rojos.*

**Bowl raíces dulces** ----- \$140

*Base de avena con leche de almendras, plátano, nueces caramelizadas y miel de agave.*

**Bowl brisa de coco** ----- \$100

*Smoothie bowl de coco con mango, piña, chía y almendras laminadas.*

## Extras

**Huevo estrellado o revuelto (50gr)** ----- \$20

**Arrachera (80gr)** ----- \$40

**Pollo (80gr)** ----- \$40

**Bistec (80gr)** ----- \$30



# Bebidas

para alegrar el día

Latte helado de lavanda ..... \$80

*Susurro del aire*

*Espresso con leche fría infundada con lavanda.*

Infusión herbal ..... \$50

*Tierra serenidad*

*Mezcla de hierbas relajantes como manzanilla, menta y lavanda.*

Té blanco helado ..... \$50

*Aire libre*

*Infusión de té blanco con un toque de miel y limón.*

Limonada con  
espuma de coco ..... \$50

*Nube dulce*

*Limonada casera con espuma de leche de coco.*

Llama tropical ..... \$80

*smoothie*

*Mango, piña, jugo de naranja y jengibre fresco.*

Rojo pasión ..... \$80

*smoothie*

*Frutos rojos congelados y dátil.*

Chispa energética ..... \$80

*smoothie*

*Plátano, cacao puro, leche o lechada, espresso y dátil.*

Sueño tropical ..... \$80

*smoothie*

*Papaya, piña, mango, jugo de naranja y jugo de limón.*

**Espresso doble** ..... \$25

*Chispa viva*

*Doble shot de espresso intenso.*

**Capuccino de canela** ..... \$80

*Fuego suave*

*Espresso con leche vaporizada y un toque de canela espolvoreada.*

**Mocha de chocolate oscuro** .. \$95

*Llama intensa*

*Espresso con leche vaporizada, chocolate oscuro*

*derretido y un toque de cacao puro*

**Latte especiado** ..... \$80

*Llama viva*

*Espresso con leche y una mezcla de especias como*

*cardamomo, jengibre y nuez moscada.*

**Matcha latte** ..... \$95

*Raíces verdes*

*Matcha orgánico con leche vegetal y un toque de miel.*

**Golden Milk** ..... \$95

*Luz dorada*

*Bebida de cúrcuma, jengibre y leche de coco.*

**Cacao caliente** ..... \$85

*Raíces de chocolate*

*Bebida espesa de cacao puro y canela.*

**Chai latte** ..... \$80

*esencia terrenal*

*Infusión de té negro con especias y leche vaporizada.*

**Dirty chai** ..... \$80

*Infusión de té negro con especias, leche*

*vaporizada con un shot de espresso.*





Ancestra  
panadería

Querétaro.