

# múcara

cocina tradicional veracruzana

## desayunos

Hicimos esta selección de platillos para consentirte en las mañanas. Muchos de los productos que empleamos provienen de pequeños productores regionales o los hacemos nosotros mismos. Los huevos que utilizamos son de rancho. (horario: 10:00 a 13:00)

### tazón de frutas

(melón, papaya, fruta de temporada, granola casera y miel de acahual) 300 g

### chilaquiles de mole o rojos

(totopos bañados en mole de fiesta o salsa roja, con pollo o huevo, y acompañados con queso, crema, cebolla y aguacate)

### pan francés

(pan artesanal, jarabe de moras silvestres, miel de acahual y helado de nata) 2 piezas

### molletes de quesos maduros

(pan artesanal tostado con frijoles refritos y gratinado con una mezcla de quesos maduros)

### extras

huevo 1 pza, aguacate  
queso y/o crema, longaniza

### dobladas de mercado

(de flor de calabaza o huitlacoche, con quesillo, epazote y chancaste de chicharrón) 2 piezas

### huevos tapados

(tortillas sancochadas y bañadas en frijoles con aguacatillo, 2 huevos estrellados, queso, cebolla, aguacate, longaniza costeña y plátano frito)

### omelette de huitlacoche

(3 huevos de rancho, huitlacoche y queso maduro)

### envueltos de plátano

(tortillas rellenas de plátano macho bañadas en mole costeño con cebolla, queso y crema) 4 piezas

### enchiladas de nata

(tortillas rellenas de pollo bañadas en una salsa de nata, jitomate y epazote) 4 piezas

### jugo de naranja

300 ml