

MENÚ

DESAYUNOS

FRUTA

Fruta temporada	\$75
<i>Plato de melon, sandia y papaya. *agrega yogurt y granola</i>	
Bowl frutos rojos	\$96
<i>Bowl de mix de frutos rojos congelados con yogurt, decorado con coco rallado y granola.</i>	

LA GRANJA

Huevos rotos	\$177
<i>Estrellados sobre cama de papas acompañadas de jamón serrano y alioli.</i>	
Huevos ahogados	\$153
<i>Estrellados servidos en salsa roja con nopales y queso panela asado.</i>	
Omelette mediterráneo	\$166
<i>Claras de huevo (3pza) mezcladas con jitomate cherry, calabaza, champiñón, queso de cabra y arugula.</i>	
Huevos portobello	\$175
<i>Estrellados sobre un portobello con queso de cabra y espinacas en cama de salsa jalapeño cremosa.</i>	
Omelette Bocuze	\$182
<i>Omelette relleno de salmón curado y queso de cabra con ensalada de guarnición.</i>	
Huevos yucatecos	\$213
<i>Estrellados sobre tortilla, bañados con salsa de pepita y chilmore, decorado con pepita de calabaza.</i>	
Huevos oaxaqueños	\$213
<i>Mole del chef acompañado de huevo estrellado sobre pan de masa madre y platano macho frito</i>	
Huevos al gusto	\$139
<i>Mexicana, champiñones, calabaza, jamón, rancheros o divorciado</i>	

LO DULCE

Cinamon pancakes	\$165
<i>3 esponjosos con canela bañados en el glaseado de la casa, acompañados con nuez.</i>	
French Toast	\$160
<i>Pan Brioche en salsa maple, acompañado de frutas marinadas y gel de limón.</i>	
Pieza de pan dulce	\$55
<i>Concha, Rol de canela, Chocolatín, Croissant, Relleno frutos rojos.</i>	

MEXI-BOCUZE

Enchiladas	\$157
<i>Rojas o verdes, 4 pza rellenas de pollo con crema y queso.</i>	
Enchiladas suizas	\$157
<i>4 pzas bañadas en tradicional salsa poblana, rellenas de flor de calabaza con huitlacoche, gratinadas.</i>	
Enfrijoladas	\$167
<i>4 pza rellenas de queso oaxaca bañadas en salsa de frijol con mezcla de chiles , queso, aguacate, chorizo y crema.</i>	
Enmoladas	\$174
<i>4 pza bañadas con Mole del chef, crema, queso y ajonjolí tostado.</i>	
Chilaquiles	\$136
<i>5 Aros de tortilla, bañados con salsa (verde, roja, negra) queso, crema, sobre una cama de frijoles.</i>	
Mollequiles	\$158
<i>Molletes gratinados con discos de chilaquil con tu salsa favorita, crema, queso y pico de gallo</i>	

DE NUESTRO PAN

Baguette del corral	\$230
<i>Pollo a las finas hierbas, queso mozzarella, aguacate, jitomate, lechuga y aderezo habanero-miel acompañado de papas.</i>	
Baguette mediterráneo	\$230
<i>Rebanadas de jamón serrano, mix de 3 quesos, mozzarella, gouda y manchego, arúgula y aderezo acompañado de papas</i>	
Avo-toast queso tomate	\$165
<i>Pan de masa madre, con cremoso de aguacate, cherry´s marinados a las finas hierbas acompañado de cremoso de cabra con trufa.</i>	
Avo-toast salmón	\$215
<i>Pan campesino acompañado de salmón gravlax y guacamole de la casa, y ensalada de arúgula.</i>	
Grilled egg sandwich	\$210
<i>Sandwich de huevo con queso provenzano gratinado, mermelada de tocino, aguacate, lechuga y jitomate cherry con salsa de chile manzano a un lado.</i>	
Huevos catalanes	\$197
<i>Pan campesino artesanal con tomaca, jamón serrano, dos huevos estrellados, arúgula, porción de papas a la francesa.</i>	

MENÚ

COMIDA Y CENAS

SOPAS

Sopa de tortilla	\$129
<i>Caldillo de jitomate con tortillas crujientes, aguacate, queso, crema chile guajillo</i>	
Sopa de lentejas	\$127
<i>Lentejas en fondo de jitomate y tocino, con ajo, cebolla, tiras de jamón serrano.</i>	

ENTRADAS

Carpaccio de salmón	\$328
<i>Salmón curado al estilo gravlax, aceite de oliva, cremoso de aguacate, rodajas de cebolla, aros de chile verde, cilantro criollo perlas de pepino y pura de manzana.</i>	
Carpaccio Serrano	\$343
<i>Lonchas de jamón serrano, lascas de granna padano, arugula, aceitunas verdes, portobello confitado. acompañado de pan tumaca.</i>	
Queso al horno	\$229
<i>Queso provenzano al horno, acompañado de mermelada de tomate.</i>	
Ceviche Rosa	\$200
<i>Camarones frescos servidos con pepino, cebolla morada y aguacate en agua de pithaya rosa con jengibre.</i>	
Carpaccio Res	\$280
<i>Laminas de filete de res marinadas en soya, acompañadas de mayonesa de whisky, servido con ensalada de arúgula, alcaparras y limón amarillo. Acompañado de durazno rostizado y queso parmessano.</i>	

ENSALADAS

Ensalada silvestre	\$199
<i>Mix de lechugas con queso de cabra, arándanos, almendras tostadas, y vinagreta de frutos rojos.</i>	
Ensalada Higo	\$199
<i>Base de espinaca con higo, uva, queso Granna Padanno, ramitas de apio, nueces caramelizadas y una vinagreta de miel.</i>	

TACOS

Taquesito del mar	\$199
<i>Tacos de camaron en tortilla de harina, con aguacate, queso planchado y mayonesa chipotle.</i>	
Tacos pulpo al aguachile	\$262
<i>4 tacos dorados de pulpo con frijol, encurtidos morados, aguacate. Bañados con aguachile verde</i>	
Taquito de ribeye	\$300
<i>Tacos de Ribeye al gusto, acompañado de guacamole, salsa de chapulín mezcal. 4pza</i>	

PASTAS

Alfredo	\$282
<i>Fetuccini en salsa cremosa de queso con camarones salteados.</i>	
Pesto	\$199
<i>Cremosa salsa pesto verde de la casa con Granna padano, acompañada de jitomate cherry.</i>	
Mil hojas boloñesa	\$290
<i>Lasagna tradicional boloñesa.</i>	
Spaghetti Mare e Limone	\$290
<i>Pasta al dente salteada con toque fresco de limón y chile de árbol, acompañada de mariscos (camarón, pulpo, mejillones)</i>	

ESPECIALIDADES

Pollo al limón	\$274
<i>Pollo al horno en salsa de limón, gajos de papa a la mantequilla.</i>	
Hamburguesa 3 quesos	\$267
<i>Carne de Res gratinada con queso gouda, manchego y mozzarella, jitomate, lechuga, aderezo de habanero miel y rebanadas de tocino.</i>	
Salmón Oro verde	\$390
<i>Salmón con costra de pepita, sobre una cama de puré de milpa, acompañado de ensalada de verdolaga y vinagreta de limón.</i>	
Pulpo Chintextle	\$345
<i>Pulpo bañado en adobo de piña ahumada, sobre una salsa chintextle(mix de recaudo blanco, pepita de calabaza y chile meco)</i>	
Steak Bocuze	\$385
<i>Filete de res a la pimienta con champiñones y cebolla confitada.</i>	
Rib eye	\$530
<i>350 gr acompañado de puré de papa hecho en casa.</i>	

PIZZA

Bife	\$278
<i>Arrachera, cebolla, pimienta asado y queso.</i>	
Informale	\$288
<i>Camarones y corazón de alcachofa salteadas al ajillo.</i>	
Mediterranea	\$288
<i>Acompañada de higo, uva, queso de cabra y jamón serrano con vinagreta de jamaica y arugula.</i>	

GUARNICIONES

Papas a la francesa	\$70
Papas trufadas	\$104
Puré de camote	\$75
Puré de papa	\$75
Verduras salteadas	\$65
Guacamole	\$70
Espinacas a la crema	\$80



BOCUZE POSTRES



Cheesecake Vasco

\$153

Cheesecake estilo Vasco acompañado de compota de higo y frutos rojos cristalizados con ralladura de limón.

Creme brulee

\$150

Clásico francés con toque mexicano: crema horneada infusionada con queso suave y vainilla, con ate de temporada al fondo. Finalizado con costra crujiente de azúcar caramelizada al momento.

Tiramisú

\$140

Tradicional Tiramisú italiano

Helado

\$88

Vainilla





BOCUZE

BEBIDAS



INFUSIÓN \$71

Chai
Fresa kiwi
Mezcla relax
Caramelo roiboos
Cherry rose
Frutos dorados



BEBIDAS

Mimosa	\$140
Refresco	\$46
Malteada	\$90
Botella agua	\$38

CAFÉ

Expresso	\$32
Expresso Americano	\$57
Latte	\$65
Mocha	\$72
Cappucino	\$65
Expresso doble	\$52
Chocolate	\$65

*frio o frappe



JUGOS

Jugo naranja	\$48
Jugo zanahoria	\$52
Jugo verde	\$54
Jugo combinado	\$55

