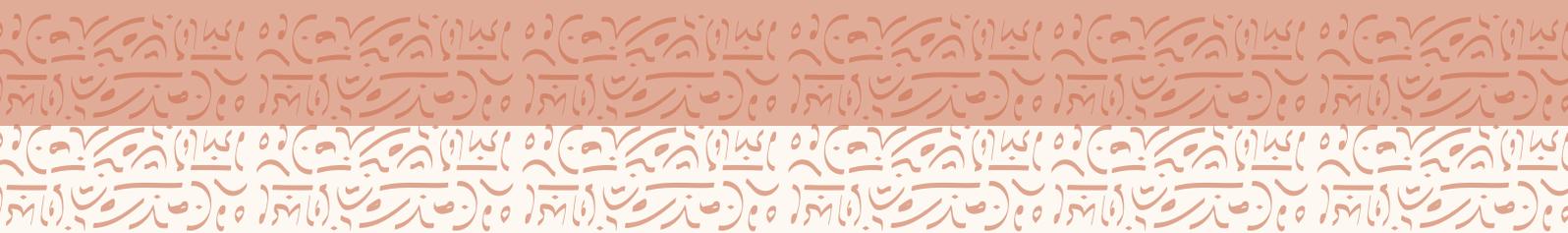


El Sheik

Comida árabe egipcia



◆ Tradición desde 1983 ◆

DESAYUNOS ÁRABES

Cazuela Bagdad - 170
Huevos en cazuela de barro revueltos o estrellados con chorizo árabe de carnero. Acompañado de jocoque, aceitunas, pan árabe y chiles encurtidos.

Cazuela Beirut - 170
Huevos revueltos en cazuela de barro con Awarma, carne molida de res y carnero. Acompañado de jocoque, aceitunas, pan árabe y chiles encurtidos.

Cazuela Sésamo - 140
Huevos en cazuela de barro revueltos o estrellados con za'atar. Acompañado de jocoque, aceitunas, pan árabe y chiles encurtidos.

Cazuela Shanklish - 145
Huevos en cazuela de barro revueltos o estrellados con Shanklish. Acompañado de jocoque, aceitunas, pan árabe y chiles encurtidos.

Tortilla Alhambra - 140
Tortilla de huevo con perejil y cebolla. Acompañado de jocoque, aceitunas, pan árabe y chiles encurtidos.

Camello Moro - 179
Pan árabe relleno de alambre de res y jocoque.

Sincronizada árabe - 98
Pan árabe relleno de queso manchego. Agrega jamón +\$15

DE LA GRANJA

Omelette de salmón - 165
Salmón ahumado y jocoque, acompañado de alcaparras y cebolla.

Omelette de champiñones - 130
Con queso gouda y guarnición de papa salteada y jitomate con aderezo de albahaca.

Omelette de espinaca y queso de cabra - 130
Acompañado de papa salteada y jitomate con aderezo de albahaca.

Campestre - 120
Huevos al gusto: divorciados, rancheros, con jamón, a la mexicana, al albañil, con chorizo o con frijol.

Norteño - 160
Huevos revueltos con machaca y salsa roja con tortillas de harina o maíz.

Cazuela campirana - 130
Huevos en cazuela revueltos con flor de calabaza y champiñones en caldillo de jitomate con queso y crema.

Camello mestizo - 140
Huevo estrellado sobre pan árabe relleno de frijoles, jamón y queso Oaxaca y bañado con salsa verde o roja.

Convierte tu desayuno en paquete por \$70, incluye: jugo y fruta, café o té y pan dulce. Cambia tu café por cappuccino. chocolate o turco +\$20

◆ DE MAÍZ

Enjococadas - 140

Taquitos suaves de flor de calabaza con champiñones y bañados en cremosa salsa de jocoque, decorados con un toque de salsa harissa.

Veracruzanos - 140

Taquitos suaves de huevo a la mexicana bañados en salsa de frijol, espolvoreados con chorizo y chiles toreados.

Enchiladas - 140

Rellenas de pollo y bañadas en salsa verde, roja, frijol o cremosa de chipotle. Gratinado + \$15

Chilaquiles - 130

Sobre frijoles refritos y con la salsa de tu elección: verde, roja o hababero. Agrega pollo o arrachera +\$40 huevo +\$20. Gratinado + \$15

◆ OTROS

Hotcakes - 120

Tres hotcakes acompañados de frutos rojos y mermelada de la casa. Agrega huevo, tocino o jamón +\$20

Pan dulce - 16

Pieza de pan dulce mini artesanal.

Pieza Pita - 10

◆ TOAST

Dúo dulce - 113

Dos piezas de pan de hogaza: una con jocoque, miel de abeja y frutos rojos y otra con mermelada de dátil con cardamomo y nueces.

Toast de hummus con berenjena -130

Hogaza de masa madre con hummus, berenjena horneada, ensalada de pepino y un huevo estrellado.

Toast de salmón - 150

Salmón ahumado con jocoque, aceite de oliva, aguacate y arugula sobre hogaza de masa madre y acompañado de alcaparras y cebolla.

Fruta de temporada - 80

Frutas mixtas con jocoque vaso, miel de abeja y granola.

Orden de nata - 65

Nata natural perfecta para acompañar tu pan dulce.

Jugo Natural - 45

Naranja, toronja, verde y zanahoria.

Convierte tu desayuno en paquete por \$70, incluye: jugo y fruta, café o té y pan dulce. Cambia tu café por cappuccino. chocolate o turco +\$20