



## ENTREMÉS ORGÁNICO

**BRUSCHETTA** ..... \$ 85

Deliciosa mezcla de jitomate, albahaca, ajo y aceite de oliva, sobre crujientes rebanadas de pan artesanal.

**QUESADILLAS Sin gluten**

**TORTILLAS DE MAÍZ (3)** ..... \$ 85

Servidas con pico de gallo.

**GORDITAS RANCHERAS AL COMAL Sin gluten con**

**ENSALADA** ..... \$ 125

2 gorditas de maíz criollo rellenas de nopales, frijoles, queso ranchero, salsa y ensalada del huerto.

**GUACAMOLE** (En temporada) ..... \$ 95

Servido con totopos de maíz criollo.

**HUMMUS, ACEITUNAS Y VERDURA** ..... \$ 130

Botana mediterránea preparada con garbanzo molido, crema de ajonjolí (tahini), ajo, aceite de oliva y limón.

**QUESO DE CABRA** ..... \$ 135

Acompañado de jitomates deshidratados, bañado en aceite de oliva y hierbas finas.



## ENSALADAS ORGÁNICAS



**ENSALADA VÍA ORGÁNICA** ..... \$ 125

Exquisita Ensalada de la Casa con Verduras de temporada como ejote, calabaza, papa, camote, etc., salteada en aceite de oliva acompañadas con queso de cabra sobre una cama de lechuga.

Agregue pollo..... \$ 55

Elija aderezo de mostaza dulce o vinagreta.

## HAMBURGUESAS ORGÁNICAS

Acompañadas de ensalada y papas horneadas a las hierbas finas.

**VEGETARIANA** ..... \$ 145

A base de hongos, frijol, nueces y semillas.

**RES**..... \$ 165

**CORDERO** ..... \$ 165

La carne proviene de animales sin hormonas criados al libre pastoreo. Las cabras de nuestra granja son alimentadas con forraje de agave.



## PLATILLOS MEXICANOS



### **ALBÓNDIGAS DE RES**

**AL CHIPOTLE** ..... \$ 195

Cubiertas con una rica salsa de jitomate y chipotle, con guarnición de frijoles y arroz. Tortillas de maíz criollo.

### **ENCHILADAS VERDES O ROJAS**

Acompañadas de frijoles.

**QUESO** ..... \$ 145

**POLLO** ..... \$ 175

### **TAMALES CON ENSALADA**

Servidos con frijoles y ensalada  
Crema opcional.

**VEGETARIANO** ..... \$ 135

Preparados con masa de maíz criollo, aceite de oliva, rellenos de verduras.

**CON POLLO** ..... \$ 155

Cubiertos con salsa de tomate.

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

ES UN ORGULLO PARA VÍA ORGÁNICA OFRECER CARNES DE LIBRE PASTOREO Y CRIADAS EN UN AMBIENTE ECOLÓGICO.

### **POLLO A LA PLANCHA**

**CON ENSALADA** ..... \$ 175

Acompañada con ensalada fresca, verduras al Vapor y puré de papa,

### **TORTITAS VEGETARIANAS**

**Sin gluten** ..... \$ 145

De quínoa, parmesano, acelgas y amaranto.  
Acompañadas con arroz.

**ESTOFADO DE RES** ..... \$ 175

**CORDERO AL CURRY** ..... \$ 175



## SOPAS ORGÁNICAS

**Pregunte por la Sopa del Día** ..... \$75

Las sopas van acompañadas de pan local artesanal.

Al consumir estos productos hacemos comunidad, apoyamos a productores locales y disfrutamos comiendo saludable.

## DESAYUNO

ORGÁNICO 8am – 1pm



**HUEVOS** ..... \$ 120

2 huevos de rancho servidos con papas,  
frijoles y tortillas de maíz criollo.

A LA MEXICANA

REVUELTOS CON VEGETALES

RANCHEROS

ESTRELLADOS

OMELET VEGETARIANO

OMELET CON QUESO DE VACA Ó DE CABRA

DIVORCIADOS

HUEVOS CAMPESTRES O ALBAÑIL (CON NOPALES EN  
SALSA DE CHILE PASILLA)

**HUEVOS POCHADOS**

**VÍA ORGÁNICA** ..... \$ 125

Servidos sobre una cama de espinacas, cubiertos con  
una crema de espinaca, acompañados de papas.

**CHILAQUILES VERDES O ROJOS**

SENCILLOS ..... \$ 85

CON POLLO ..... \$ 120

## POSTRES

ORGÁNICOS

**PASTEL DE ZANAHORIA** ..... \$ 75

**PAY DE LIMON**..... \$ 75

**TARTA HELADA DE CHOCOLATE** ..... \$ 75

Delicioso postre de chocolate, aguacate y nuez.

Libre de gluten.

PAN FRANCÉS CON FRUTA

DE TEMPORADA ..... \$ 110

FRUTA DE TEMPORADA ..... \$ 55

FRUTA CON YOGURT

Y GRANOLA ..... \$ 75

## BEBIDAS

ORGÁNICAS

**AGUA DE FRUTA FRESCA**

**JARRA** ..... \$ 115

**VASO** ..... \$ 25

**SMOOTHIES CON FRUTA**

DE TEMPORADA ..... \$ 75

**TÉ HELADO** ..... \$ 35

**CAFÉ AMERICANO**..... \$ 25

**TE DE HIERBAS DEL CAMPO**..... \$ 35

**CAPUCHINO**

**CLÁSICO** ..... \$ 35

**CHOCOLATE CALIENTE** ..... \$ 35

**VASO DE LECHE** ..... \$ 35



En nuestra granja alimentamos a las gallinas con  
forraje de agave.

# De dónde provienen nuestros productos orgánicos



**Lácteos** - Nuestros derivados de la leche provienen de nuestra granja en el Rancho Vía Orgánica y de otros ranchos como la Factoria y Bove donde las vacas, becerros y cabras pastorean al aire libre para que tengan una vida feliz y sus productos sean saludables.

**Huevo** - Proveniente de nuestra granja y granjas locales a las cuales se les hace una visita para verificar que cumplan con los cuidados y alimentación adecuada de los pollos para obtener huevos sanos. Nuestras gallinas son alimentadas con forraje de agave.

**Tortillas, totopos y tostadas** - Las elaboramos en el Rancho con nuestro maíz criollo. Pruebe la diferencia en nuestras tortillas que han sido preparadas por medio del método tradicional de nixtamal. En dicho método el maíz es remojado en agua con cal durante algunas horas lo cual lo hace más nutritivo y lleno de sabor.

**Aceite de oliva y aceitunas** - Proviene de baja california norte, de unos olivos rescatados y cuidados orgánicamente por el proyecto de "Las Hierbas".

**Hierbas frescas** - Albahaca, perejil, cilantro, romero, yerbabuena, menta, etc., son cultivadas en la nuestra granja, donde la tierra es alimentada con los desechos orgánicos de nuestras cocinas.

**Lechugas y hortalizas** - Proviene en su mayoría de nuestro huerto y algunos otros de cultivos locales de manejo ecológico.

**Verduras y frutas** - Proviene de ranchos o huertos locales y nacionales como Rancho Toyán, Rancho Granja La Rustica, donde varios campesinos se agrupan para comercializar sus productos.

**Pollo** - De nuestro rancho o granjas ecológicas locales. Alimentamos a nuestras gallinas con forraje de agave y con ellas también llevamos a cabo un proyecto de regeneración de suelo.

**Carne de res, borrego y chivas** - Proviene de un rancho sanmiguelense llamado Cañada de la Virgen, del Rancho El Tigre y otros donde la crianza es al libre pastoreo alimentados con forraje de agave.

**Helados** - Este helado artesanal es preparado con productos locales.

**Harina y PAN** - Pan artesanal preparado en casa y también de una empresa llamada OST quienes trabajan masa madre de la ciudad de Querétaro.

**Vinos orgánicos** - De proyectos ecológicos locales e internacionales.

**Cerveza** - Preparada en casa artesanalmente.

**Hemos trabajado con más de 300 productores de la nación en nuestro proyecto generando economía y transformando estilos de vida.**

**Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, cuya misión es promover la buena alimentación mediante Agricultura Orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección de ecosistemas.**

