

Tres Marias
RESTAURANTE

MENÚ DESAYUNOS



TRES MARIAS
Club de **GOLF**



Siempre lo mejor

Todos nuestros alimentos están elaborados al momento, con productos frescos de la más alta calidad.

Si desea que sus platillos sean preparados con aceite de oliva o aceite de coco, favor de solicitarlo a su mesero.

Si usted es alérgico a algún alimento es importante que nos lo haga saber.

Horario:
Martes a domingo
8:00 a 13:00 hrs.

*Nuestros precios ya incluyen IVA
*Servicio no incluido
(443) 428 0033, ext. 1033
retaurante@clubtresmarias.com.mx

Síguenos en



Club de Golf Tres Marías



FRUTA

Orden de fruta \$68

Piña, papaya, melón o sandía con yogurt.

Con queso cotagge \$74

Sinfonía tropical \$80

Plátano, fresa, papaya, melón, piña, supremas de naranja y toronja, servida con queso cotagge, yogurt natural y granola.

Ensalada de frutas \$80

Con manzana roja, piña, fresas, sandía, papaya y melón, acompañada de queso cotagge y miel de abeja.

Parfait de yogurt con fresas y plátano \$80

Platón con armoniosa combinación de fresas, plátanos y yogurt, con un toque de nuez pecana, chía y arándanos.

Cereal \$37

Pregunta por nuestra variedad. Incluye leche y fresas o plátano.

DE NUESTRA PANADERÍA

Pieza de pan dulce \$16

Hot cakes* \$84

(3 pzas.)

Waffles naturales* \$84

*** Con jamón o tocino \$89**

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Taco ahogado (pza.) \$42

De frijol o papa, con cebolla desflema-
da y carnitas, bañado con las tradicio-
nales salsas de jitomate y chile de
árbol.

Torta ahogada \$78

Rellena de carnitas con cebolla desfle-
mada, bañada con las tradicionales
salsas de jitomate y chile de árbol.

Veracruzanos \$95

Revueltos a la mexicana, envueltos en
tortilla y bañados con salsa de frijol
negro, espolvoreados con queso fresco,
crema y chorizo.

Tarascos \$95

Fritos sobre una tortilla, cubiertos con
salsa verde, queso fresco y aguacate.

Norteños \$120

Revueltos con machaca, acompañados
de salsa molcajetada y guarnición a
elegir.

Tres Marías \$95

Fritos dentro de tortilla, bañados con
salsa ranchera, rajas al gratín y guarni-
ción a elegir.

Motuleños \$95

Fritos sobre una sincronizada de jamón
y frijoles, bañados en una picosita salsa
de habanero, chícharo y queso panela,
acompañados de plátano macho frito.

Purépechas \$95

Timbal de huevo o pollo a la mexicana
sobre una tortilla de frijol, bañados con
salsa de chile negro, gratinados con
queso gouda y guarnición a elegir.

Huevos al plato \$95

Huevos fritos, bañados en salsa cremo-
sa con jamón, setas y perejil.

Bagel de salmón \$105

Pan de mantequilla con huevos revuel-
tos con un toque de yogurt griego,
salmón ahumado y mostaza, acompaña-
do de verduras salteadas.

ZONA LIGHT

Quesillo \$96

Panela asado, bañado con cualquiera
de nuestras salsas (roja, verde o chile
negro) y guarnición a elegir.

Sándwich de panela \$93

Pan integral, jamón, jitomate, lechuga,
germinado de alfalfa, aguacate y queso
panela.

Omelet tres claras \$100

Relleno con espinacas y queso panela,
acompañado de aguacate y chilaquiles
rojos.

Norteños light \$110

Claros revueltos con machaca, acompa-
ñadas de salsa molcajetada, aguacate y
jitomate.

Omelet tapatío \$110

Tortilla de claras, rellenas de queso de
cabra, jamón y espinacas, acompañado
de ensalada verde o guarnición a elegir.



LO TRADICIONAL

Molletes naturales Crujiente baguette con frijoles refritos y queso mozzarella al horno, acompañados de la tradicional salsa mexicana. Con tocino, chorizo o jamón	\$90 \$102
Chilaquiles En salsa verde o roja, con queso fresco y crema, acompañados de frijoles refritos. Con pollo, chorizo o huevo frito	\$98 \$113
Enchiladas suizas Rellenas de pollo, bañadas en una cremosa salsa verde al gratín.	\$100
Rancheros Huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañados en salsa ranchera y con guarnición a elegir.	\$100
Divorciados Huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañados en salsa verde y roja, con guarnición a elegir.	\$100
Revueltos al gusto Huevos con tocino, jamón, chorizo o a la mexicana, con guarnición a elegir.	\$100
Omelet al gusto A escoger dos ingredientes: panela, queso Oaxaca, espinacas, rajas, champiñones, jamón o chorizo, con guarnición a elegir.	\$100

GUARNICIONES A ELEGIR

Frijoles refritos
Juliana de verduras
Papa hash brown
Guacamole
Aguacate
Ensalada verde

JUGOS

Naranja, toronja o zanahoria	\$37
Verde	\$37
Betabel con zanahoria	\$37
Combinado	\$37

BEBIDAS CALIENTES

Leche Fría o tibia.	\$30
Té Varios sabores.	\$33
Expreso sencillo	\$38
Expreso doble	\$57
Expreso cortado	\$47
Capuchino	\$45
Café americano Con refill.	\$38
Chocolate caliente Taza.	\$38
Choco Milk Frío o al tiempo.	\$38
Leche de almendras	\$6

REFRESCOS Y BEBIDAS

Agua Ciel (natural)	\$29
Refresco	\$40
Sprite Zero	\$40
Rusa	\$42
Limonada	\$42
Naranjada	\$42

