

Huevos (2 piezas)

Huevos Divorciados

Fritos bañados en salsa verde o roja, frijoles refritos y tortillas de mano.

\$ 78.00

Chile Huevillo

Salsa de huevo picosita, especialidad del chef.

\$ 78.00

Huevos con Longaniza

Con longaniza especial de Naolinco.

\$ 82.00

Huevos Motuleños

Sobre tortillas de mano recién hechas, bañados con salsa roja, jamón, chicharos y gratinados.

\$ 86.00

Huevos Vigueños

Revueltos sobre inflada, con frijoles, chorizo y rodajas de chile verde.

\$ 82.00

Huevos al Albañil

Revueltos con cebolla, tocino y salsa verde, servidos con tortillas de mano.

\$ 82.00

Huevos Estrellados

Acompañados con frijoles refritos y enchiladas.

\$ 68.00

Huevos con Jamón, Salchicha o Tocino

Acompañados con papa hash Brown.

\$ 82.00

Rancheros

Sobre una tortilla de mano recién hecha y con salsa roja.

\$ 78.00

De la Granja

Revueltos

Acompañados con enchilada.

\$ 78.00

A la Mexicana

Revueltos con chile, cebolla y tomate, acompañados con enchilada.

\$ 82.00

Tirados

Revuelos con frijoles y acompañados con totopos y queso fresco.

\$ 82.00

Huevos Oaxaqueños

Revueltos con salsa roja y queso fresco, acompañados de cacalas de maíz.

\$ 82.00

Huevos Rabo de Mestiza

Pochados en caldillo de tomate con rajas y queso fresco.

\$86.00

Huevos La Gavia

Estrellados montados sobre una gordita de frijol con salsa de tomate verde y gratinados.

\$ 86.00

Machaca con Huevo

Revueltos con chile, cebolla y tomate.

\$ 98.00

Antojitos Regionales

Gorditas de Frijol (2 piezas)

De masa blanca o negra.

\$ 69.00

Picada La Gavia (1 pieza)

La especialidad de nuestras cocineras, con frijoles refritos y relleno a escoger:

De Chile huevillo o pollo o longaniza o jamón

\$ 85.00

De Cecina (150 grs)

\$ 145.00

Empanadas (2 piezas)

De masa blanca rellenas de pollo o picadillo de res o de queso con raja de chile verde y epazote.

\$ 68.00

Enmoladas (3 piezas)

De tortillas de maíz, rellenas de picadillo de res o huevo o pollo o plátano frito.

\$ 92.00

Enchiladas (3 piezas)

Rellenas de pollo o huevo o picadillo de res bañadas en salsa roja con queso rallado y cebolla en rodajas.

\$ 92.00

Enfrijoladas (3 piezas)

Bañadas con frijoles rellenas de huevo o longaniza o pollo o jamón o picadillo de res, con queso rallado y crema.

\$ 92.00

Salsa de Chicharrón (250 grs)

Cocinada en salsa verde o roja con epazote, acompañada de frijoles de olla y tortillas de maíz.

\$ 98.00

Salsa de Longaniza (250 grs)

Cocinada en salsa verde o roja, con tortillas de maíz y frijoles refritos.

\$ 98.00

Infladas de la Cuenca (2 piezas)

De masa blanca, clásicas de la cuenca del Papaloapan, con chile huevillo o longaniza o pollo acompañadas de frijoles de la olla.

\$ 82.00

Gorditas con Piloncillo y Chicharrón (2 piezas)

Acompañadas de frijoles refritos.

\$ 72.00

Puritos de plátano macho maduro (2 piezas)

Rellenos de picadillo de res o queso fresco sobre un espejo de mole, acompañados de frijoles refritos.

\$ 82.00

Naturalmente Jugos y Fruta

Naranja, Zanahoria, Toronja, Tomate, Papaya o Combinado

Jugo grande (350 ml)

\$ 42.00

Jugo chico (240 ml)

\$ 35.00

Jugos Especiales (350 ml)

Jugo Verde

Naranja, apio y nopal.

\$ 48.00

Frutas del bosque

Zarzamora, frambuesa, fresa con jugo de naranja.

\$ 55.00

Especial

Fresa, kiwi y jugo de naranja.

\$ 55.00

Papaya con naranja

\$ 48.00

Fruta

Melón, plátano, sandía y papaya

Elija cualquiera de nuestras frutas. Se pueden servir combinadas o individuales.

Orden (300 grs)

\$ 55.00

Con yogurt y granola

\$ 65.00

Con queso cottage

\$ 65.00

Media Orden (150 grs)

\$ 42.00

Con yogurt y granola

\$ 50.00

Con queso cottage

\$ 55.00

Orden de Manzana (200 grs)

\$ 45.00

Omelettes (2 piezas huevo)

De Jamón y Queso

Con queso gouda, jamón y papa hash Brown.

\$ 86.00

Poblano

Con queso asadero y rajas de poblano, bañado en salsa roja.

\$ 86.00

De Salsa de Chicharrón

Relleno de salsa de chicharrón acompañado de frijoles de la olla y tortillas de mano.

\$ 86.00

De Espinacas

Con espinacas a la crema y queso gouda.

\$ 86.00

De champiñón y queso

Con queso gouda y champiñones naturales acompañado con papa hash Brown.

\$ 86.00

De vegetales

Con verduras al Echalote, acompañado con papa hash Brown.

\$ 86.00

De Todo un Poco

Cecina Xalapeña (150 grs)

Servida con enchilada y frijoles refritos.

\$ 145.00

Fajitas de Cecina a la Mexicana (150 grs)

Acompañadas de frijoles y tortillas de maíz.

\$ 145.00

Chilaquiles (300 grs)

Con totopos recién fritos y salsa roja o verde.

Sencillos

\$ 78.00

Con pollo o huevo

\$ 86.00

Enchiladas Suizas (3 piezas)

De salsa de tomate verde o roja, rellenas de pollo y gratinadas con queso gouda.

\$ 94.00

Sandwich Light (1 pieza)

De Jamón y queso fresco, Acompañado de ensalada.

\$ 75.00

Club Sandwich (1 pieza)

Acompañado de papas a la francesa.

\$ 98.00

Hot Cakes (3 piezas)

Sencillos

\$ 72.00

Con jamón o tocino

\$ 82.00

Waffle (1 pieza)

Sencillos

\$ 68.00

Con jamón o tocino

\$ 86.00

Molletes (4 piezas)

Con frijoles refritos y gratinados con queso gouda, acompañados de salsa pico de gallo.

\$ 62.00

Natas (150 ml)

\$ 48.00

Pan Dulce (1 pieza)

\$29.00

Tortita de elote (1 pieza)

\$ 35.00



El Café

AMERICANO

Un shot de espresso y agua (210ml)

\$35

RISTRETTO GAVIA

Un shot de espresso (30ml)

\$38

ESPRESSO GAVIA

Doble shot de espresso (60ml)

\$38

CORTADO

Doble shot de espresso y leche cremada (90ml)

\$42

MACHIATTO

Doble shot de espresso y crema de leche (90ml)

\$42

Latte

LECHERO VERACRUZANO

Shot de espresso con leche (230ml)

\$44

CAPUCHINO ITALIANO

Un shot de espresso (210ml)

\$49

LATTE

Shot de espresso con leche (210ml)

\$49

LECHERO VERACRUZANO GRANDE

Doble shot espresso con leche (320ml)

\$49

Fríos

CAPUCHINO FRIO

Un shot de espresso, hielo y leche (230ml)

\$60

CAPUCHINO FRIO MOKA

Un shot de espresso, hielo, leche y chocolate (230ml)

\$65

CAPUCHINO FRIO DULCE DE LECHE

Un shot de espresso, hielo, leche y

dulce de leche (230ml)

\$65

Frappes

CAPUCHINO FRAPPE

Un shot de espresso, hielo, leche y crema batida

(320ml)

\$68

CAPUCHINO MOKA FRAPPE

Un shot de espresso, hielo, leche, chocolate y crema

batida (320ml)

\$70

CAPUCHINO DULCE DE LECHE FRAPPE

Un shot de espresso, hielo, leche, dulce de leche y

crema batida (320ml)

\$70

Guarniciones Adicionales

Crema (25ml), granola (30 g), huevo (1 pza), pan tostado (2 pzas), papa hash brown (1 pza), queso fresco (25 g), frijoles refritos (100g), frijoles de olla (100g) **\$15.**

Aguacate (50g), champiñones (70 g), espinacas a la crema (60 g), jamón de pavo (50 g), longaniza (60 g), picadillo de res (50 g), plátanos fritos (100 g), salchicha (2 pzas), tocino (50 g), verduras al vapor (120 g), yogurt (1 pza), queso cottage (120g), gratin (40g), pollo deshebrado (50g) **\$25.**

Desayunos Completos

Incluyen media orden de fruta (80 grs) o jugo chico (240 ml) (naranja, zanahoria o toronja) y café del día (200 ml).

Dietético (300 grs) *Ligero*
Fruta de temporada con yogurt y granola,
\$ 115.00

Light (1 pieza) *Ligero*
Sándwich de jamón de pavo y queso fresco.
\$ 125.00

Continental (300 grs) *Ligero*
Cereal con fruta.
\$ 105.00

Americano
Hot cakes (3 piezas) o wafle (1 pieza)
\$ 125.00

Tradicional (2 piezas)
Huevos fritos, revueltos a la mexicana o rancheros.
Con enchilada y frijoles refritos.
\$ 125.00

Juvenil (4 piezas)
Molletes con frijoles y queso gratinado.
\$ 115.00

Xalapeño (150 grs)
Cecina con enchilada y frijoles refritos.
\$ 198.00

Veracruzano (2 piezas)
Gorditas de frijol o empanadas.
\$ 115.00

Picada La Gavia (1 pieza)
Con chile huevillo, o longaniza, o jamón o pollo.
\$ 135.00
Con cecina (150 grs)
\$ 198.00

Del Omelette (2 piezas de huevo)
Omelette al gusto.
\$ 135.00

Mexicano (300 grs)
Chilaquiles verdes o rojos.
Sencillos
\$ 125.00
Con pollo o huevo
\$ 146.00

Del Mercado (3 piezas)
Enmoladas, enchiladas o enfrijoladas.
\$ 145.00

Rabo de Mestiza (2 piezas)
Pochados en caldillo de tomate con rajas y queso fresco.
\$ 135.00

Suizo (3 piezas)
Enchiladas suizas verdes o rojas.
\$ 145.00

De la Cuenca (2 piezas)
Tortillas infladas con chile huevillo o longaniza.
\$ 135.00

Del Antojo (250 grs)
Salsa de Chicharrón o salsa de longaniza.
\$ 145.00

Del Rancho (150 grs)
Fajitas de cecina a la mexicana con frijoles y tortillas de maíz.
\$ 198.00

Yucateco (2 piezas)
Huevos motuleños.
\$ 135.00

Huevos La Gavia (2 piezas)
Estrellados montados sobre una gordita de frijol con salsa de tomate verde y gratinados.
\$ 135.00

Vigueños (2 piezas)
Huevos vigueños.
\$ 135.00

Naolinqueño (2 piezas)
Huevos con longaniza
\$ 135.00

Cubano (2 piezas)
Puritos de plátano.
\$ 135.00

Jarocho (2 piezas)
Gorditas de piloncillo y chicharrón.
\$ 125.00

Platillos Infantiles

Entomatadas (2 piezas)
Sencillas
\$ 59.00
Con pollo o huevo
\$ 63.00

Enfrijoladas (2 piezas)
Sencillas
\$ 59.00
Con pollo o huevo
\$ 63.00

Huevo con Jamón (2 piezas)
\$ 57.00

Mini Hot Cakes (2 piezas)
Sencillos
\$ 57.00

Con jamón o huevo
\$ 63.00

Molletes Infantiles (2 piezas)
Sencillos
\$ 42.00

EL ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS
SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA)
ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO



BUENOS DÍAS

www.lagaviarestaurante.com

LA GAVIA®

COCINA NACIONAL

UN CONCEPTO DE:

GRUPO

LA GAVIA®

EST. 1998

LA
GAVIA
COCINA NACIONAL

CHURRASCO
Familia Argentina

ROMANELO
Frijoles y Fritos

Amelia

café LA GAVIA
COCINA NACIONAL

BISTRO MARGOT
COCINA FRANCESA