

La Provence 
Restaurant



FAVORITOS DE SIEMPRE

Fruta (300 grs. de fruta de temporada con granola, miel y/o yogurt.)	\$ 100
Avena (30 grs. de avena con fruta de temporada en leche o agua.)	\$ 100
Pan Dulce (pza)	\$ 35
Café americano (refil)	\$ 70
Capuchino 180 ml.	\$ 80
Chocolate frío o caliente 180 ml.	\$ 90
Jugo 300 ml. (Naranja, verde, papaya con naranja, zanahoria 300 ml.)	\$ 70

CHILAQUILES CON SALSA VERDE O ROJA

(Todos llevan: queso, crema y cebolla)

Chilaquiles sencillos	\$ 130
Chilaquiles con huevo (2 pzas. revueltos o estrellados)	\$ 155
Chilaquiles con pollo (80 grs. de pechuga deshebrada)	\$ 155
Chilaquiles con cecina (80 grs. de cecina)	\$ 195
Chilaquiles con cochinita pibil (80 grs. de cochinita pibil)	\$ 180

HUEVOS AL GUSTO 2 PZAS.

Rancheros, al albañil, a la mexicana, divorciados, jamón (80 grs.) tocino (80 grs.) chorizo (50 grs.) o salchicha (75 grs.)

CUALQUIER PREPARACIÓN SOLO CLARAS +25.00

ESPECIALIDADES

ENMOLADAS DE POLLO 3 PZAS. Rellenas de pollo (100 grs.) bañadas en mole poblano, con crema y cebollita picada.	\$ 165
ENMOLADAS DE PATO 3 PZAS. Rellenas de pato (50 grs.) bañadas en mole poblano con crema y ajonjolí.	\$ 195
ENFRIJOLADAS DE CHICHARRÓN 3 PZAS. Rellenas de chicharrón (160 grs.) en salsa verde, con crema y queso.	\$ 185
ENCHILADAS VERDES, ROJAS, O SUIZAS. 3 PZAS. Rellenas de pollo (100 grs.) o 2 pza huevo o 80 grs. queso panela.	\$ 185
ENCHILADAS VERACRUZANAS 3 PZAS. Rellenas de huevo a la mexicana (2 pzas.) bañadas en salsa de frijol con longaniza, espolvoreadas con longaniza (20 grs.) y chiles toreados.	\$ 185
TACOS DE COCHINITA PIBIL 4 PZAS. 160 grs. de cochinita pibil, servido en tortilla de maíz, con cebolla morada.	\$ 170
TACOS DE CECINA 4 PZAS. 160 grs. de cecina con tortillas a mano, acompañado con cebolla caramelizada y salsa habanero.	\$ 170
PAN FRANCÉS 4 PZAS. Rebanadas de pan remojado en mezcla de la casa, a la plancha, pasado por azúcar, canela y decorado con durazno.	\$ 150
HOT CAKE'S SENCILLOS 3 PZAS. Mantequilla, miel de maple, mermelada de la casa, cajeta y nutella.	\$ 165
HOT CAKE'S CON TOCINO O JAMÓN 3 PZAS. 60 grs. de proteína a elegir: mantequilla, miel de maple, mermelada de la casa, cajeta y nutella.	\$ 185
OMELETTE DOS INGREDIENTES A ELEGIR 3 pzas. de huevos + 80 grs. de ingredientes: Champiñones, queso de cabra, queso panela, queso manchego, o jamón de pavo.	\$ 165

OMELETTE A LA POBLANA	\$ 185
3 pzas. de huevos con rajas, elote, champiñones y cebolla.	
OMELETTE FRANCÉS	\$ 185
3 pzas. de huevos con queso brie y espinacas a la crema.	
OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO	\$ 240
3 pzas. de huevos, 50 grs. de salmón, 30 grs. de queso philadelphia sobre un espejo de crema brie.	
CREPAS POBLANAS	\$ 240
Rellenas de pollo (80 grs.) o rajas poblanas (80 grs), bañadas en crema de chile poblano.	
MOLLETES SENCILLOS.	\$ 130
Baguette con frijol, queso manchego y pico de gallo.	
MOLLETES	\$ 155
(80 grs.) chorizo, (97 grs.) tocino, (55 grs.) jamón de pavo, o (80 grs.) pollo deshebrado.	
SOPES 3 PZAS.	
SENCILLO (Frijol, queso y crema.)	\$ 130
POLLO (120 grs.)	\$ 155
COCHINITA PIBIL (180 grs.)	\$ 175
CECINA (120 grs.)	\$ 195

PARA LOS PEQUES

MOLLETITO SENCILLO 1 PZA.	\$ 80
Frijol, queso y jitomate.	
MOLLETITO 1 PZA CON JAMÓN (27grs.)	\$ 100
Frijol, queso y jitomate.	
HOT CAKE SENCILLO 1 PZA.	\$ 80
Miel de maple, mermelada de la casa y mantequilla.	

INGREDIENTES EXTRAS.

Queso, tocino, jamón de pavo, champiñón o espinaca (80 grs.)	\$ 50
Huevo 1 pza.	\$ 25
Orden de crema 100 ml.	\$ 40
Extra de Pollo deshebrado 80 grs.	\$ 80

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO (REFIL)	\$ 70
TÉ 300 ML.	\$ 65
CAFÉ AMERICANO MÁQUINA 200 ML.	\$ 75
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 200 ML.	\$ 75
EXPRESO SENCILLO 60 ML.	\$ 75
EXPRESO DOBLE 120 ML.	\$ 95
CAPUCHINO FRÍO O CALIENTE 180 ML.	\$ 80
LATTE 200 ML.	\$ 90
MOKA 180 ML.	\$ 90
AGUA NATURAL 500 ML.	\$ 50
REFRESCO 355 ML.	\$ 60
MIMOSA 180 ML.	\$ 90
BELLINI 180 ML.	\$ 90



CONOCE NUESTRAS SUGERENCIAS DE FIN DE SEMANA.





www.laprovence.com.mx

Plutarco Elías Calle N° 22 col. Club de Golf
Cuernavaca, Morelos C.P 62030

Tel. 777 318 2996 / Whatsapp. 777 267 9732