



**CUATRO
ELEMENTOS**
RESTAURANTE

MENÚ



DESAYUNO

Plato de Fruta

Melón, papaya, piña, sandía, manzana y kiwi.

..... \$70.00

Huevos al Gusto

Huevos a la mexicana, jamón, chorizo, longaniza, tocino, queso panela, espinacas, verduras al vapor, champiñones y/o salchicha; acompañados de frijoles de la casa y platanitos fritos.

..... \$113.00

Huevos Motuleños

Huevos estrellados servidos sobre tostadas con frijoles refritos, bañados con una deliciosa salsa de tomate, con rollitos de jamón asado, queso panela, aguacate, plátanos fritos, chícharo, crema y queso doble crema.

..... \$140.00

Huevos Divorciados

2 huevos estrellados servidos con salsas hecha de tomates rojo y verde, acompañados de chilaquiles con salsa tatemada.

..... \$137.00

Huevos Rancheros

2 huevos estrellados servidos sobre tostadas con frijoles refritos untados, bañados con una salsa ranchera de tomate tatemada, acompañados de perlas de aguacate y queso doble crema.

..... \$110.00



DESAYUNO COMPLETO

Desayuno Americano

Huevos al gusto, acompañados de 3 piezas de hotcakes, jugo o fruta.

..... \$188.00

Desayuno Continental

Plato de frutas, acompañado de pan francés, café o jugo.

..... \$130.00



OMELETTES



Omelettes Clásico (dos ingredientes)

..... \$150.00

Jamón, queso panela, espinacas, verduras al vapor y/o champiñones, acompañado con una ensalada fresca de tomates cherry.

Club Sándwich

..... \$180.00

Rebanadas de pan blanco relleno de pechuga de pollo, jamón, queso panela, tomate, lechuga, cebolla, aguacate, tocino, acompañado de papas gajo con especias de la casa.

Omelettes Wrap de Vegetales..... \$136.00

Relleno de espinaca, jamón de pechuga de pavo, zanahoria, calabaza italiana a la parrilla acompañados de un timbal de pepino servidos con ensalada y germinado de alfalfa.

Sándwich de Panela

..... \$160.00

Rebanadas de pan integral relleno de queso panela, tomate, lechuga, cebolla, aguacate, acompañado de papas fritas con especias de la casa.

Omelettes de Espinaca

..... \$145.00

Relleno de juliana de verduras salteadas, queso de cabra y champiñones acompañados de pinchos de tomates cherry montados sobre guacamole.

Avocado Toast

..... \$105.00

Pan artesanal tostado cubierto con guacamole, servido con rebanadas de huevo duro.

Omelettes de Claras

..... \$165.00

Relleno de jamón de pechuga de pavo acompañado de verduras al vapor y guacamole natural.



SUAVES Y DULCES

Crepas

De frutos rojos, cajeta, nutella o manzanas caramelizadas servidos con helado de su preferencia.

..... \$94.00

Waffles

Deliciosa masa crujiente servida con helado del sabor de su preferencia, acompañada de frutos rojos.

..... \$100.00

Pan Francés

Relleno de fresas naturales y nutella.

..... \$74.00

1/2 orden de Waffles

..... \$70.00

Hot Cakes Tradicionales

3 piezas de hot cakes servidos con cubos de mantequilla y miel.

..... \$97.00

Hot Cakes de Avena

4 piezas de hot cakes servidos con topping de yogurt griego de canela, trozos de manzana caramelizada y lluvia de nuez.

..... \$135.00



CHILAQUILES

Chilaquiles sin Proteína \$100.00

En salsa roja o verde. Tortillas cortadas fritas bañadas con cualquiera de nuestras salsas acompañada de cebolla morada, crema, queso y aguacate.

Chilaquiles Típicos \$140.00

De huevo, pollo guisado o blanco. En salsa roja o verde. Tortillas cortadas fritas bañadas con cualquiera de nuestras salsas acompañada de cebolla morada, crema, queso y aguacate.

Chilaquiles Norteños \$195.00

De arrachera o pechuga. En salsa roja o verde. Tortillas cortadas fritas bañadas con cualquiera de nuestras salsas acompañada de cebolla morada, crema, queso y aguacate.



TRADICIONALES



Enchiladas Suizas \$140.00

Tortillas rellenas con pollo guisado, bañados con una salsa verde cremosa, gratinadas con queso manchego acompañadas de aros de cebolla y cilantro.

Enfrijoladas \$128.00

Tortillas rellenas con pollo o huevo revueltos naturales bañadas en salsa de frijol acompañadas de chorizo al sartén con crema y queso.

Tacos Dorados \$127.00

Tortillas crujientes rellenas de pollo acompañadas de lechuga fresca en juliana, aguacate, crema y queso.

ENTRADAS

Pincho Vegano

Tomates cherrys y queso panela asados al pesto, acompañados de una ensalada de arúgula.

..... \$110.00

Molcajete de Queso Fundido con Chorizo

Acompañados de totopos y dobladas de tortillas de harina.

..... \$165.00

Canastas Doradas

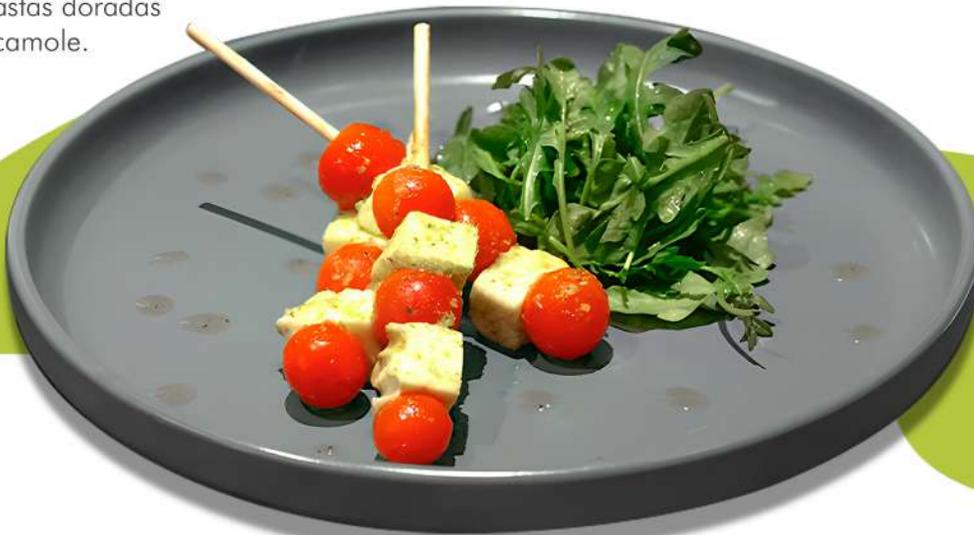
Camarones salteados al cajún, servidos en canastas doradas rellenas de guacamole.

..... \$205.00

Dedos de Queso

Acompañados de un dip de tomate.

..... \$110.00



SOPAS

Caldo Tlalpeño

Servido con pollo, bastones de verduras, aguacate, garbanzos, queso de hebra y chipotle.

..... \$95.00

Sopa de Tortilla

Servida con tiras fritas de tortilla, queso panela, aguacate y hojas de epazote.

..... \$85.00

Caldo Xochitl

Servido con pollo, acompañado de tomate, cebolla, chile serrano y limones.

..... \$75.00

ENSALADAS

Ensalada de Frutos Rojos

Servida con lechugas mixtas, espinacas baby, arúgula, frutos rojos, acompañada con una vinagreta de miel en frutos rojos.

..... \$110.00

Ensalada 4 Elementos

Servida con espinacas, lechuga, germinado de alfalfa, tomates cherrys, pechuga de pollo a la parrilla y vinagreta balsámico.

..... \$160.00

Bowl Recupera tus Carbos

Camaron empanizado, arroz para sushi, queso panela, col morada y zanahoria.

..... \$199.00

PLATOS FUERTES



Arrachera Norteña (250 g) \$320.00

Servida con chiles toreados, cebolla cambray dorada con guacamole y papas gajos.

Rib Eye (250 g) \$350.00

Servido con salteado de cambray, acompañado de elote a la parrilla.

Pechuga de Pollo Asada \$150.00

Acompañada de ensalada o vegetales.

Pechuga de Pollo Rellena \$210.00

De queso crema, espinacas, acompañada de bastones de verduras albardadas y puré de plátano macho.

Milanesa de Pollo Empanizado..... \$230.00

Acompañada de mix de ensalada y papas a la francesa.

Fettuccine Alfredo Mushroom \$315.00

Con pollo servido con hongos cremini, queso parmesano, perejil chino, acompañado de crutones al ajo y pollo a la plancha.

LOS DEL MAR

Salmón a la Parrilla \$315.00

Con mantequilla de limón y pimienta, montado sobre espárragos salteados.

Pinchos de Camarones a la Parrilla \$230.00

Servidos sobre una ensalada de lechugas mixtas con tomates a las finas hiervas.

Aguachile de Camarón \$210.00

Servidos con pepino, cebolla morada, aguacate y totopos.



KIDS

4 ELEMENTOS



Sopita de Fideos \$51.00
Con verduras.

Deditos de Pollo \$126.00
Servidos con papas a la francesa
acompañados de salsa cátsup.

Clásica Hamburguesita \$150.00
Gratinada con queso manchego
acompañada con papitas 4 elementos.

Quesadillas Kids \$90.00
Dos quesadillas rellenas de queso y
jamón acompañadas con papas a
la francesa.

Nuggets de Pollo \$90.00

7 piezas servidas en una cama de
lechuga y acompañada de un
dip de tomate.

Banderillas \$90.00

Acompañados de papas a la francesa,
cátsup y aderezo de la casa.

Mini Hot Cakes de Chocolate \$75.00

4 piezas servidos con fresas bañados en
ganash de chocolate acompañado de
helado de su preferencia.



POSTRES

Strudel de Manzana \$85.00

Masa hojaldre rellena, acompañada de helado de su preferencia.

Cheesecake de Maracuyá \$85.00

Mezcla de queso y maracuyá, servido con frutos rojos y una costra de chocolate.

Brownie de Chocolate \$85.00

Servido con polvo de azúcar glass, fresa, acompañado de una bola de helado.

Carajillo Cake \$85.00

Mousse de chocolate y café acompañado de un bizcocho envinado con licor del 43, con base crocante de galleta de chocolate y cobertura de glasee de espejo.

Helados

Fresa, chocolate o vainilla.

..... \$45.00



MENÚ DEL BAR

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Arrachera \$222.00

Servida en pan brioche con una cama de guacamole, fondue de queso, acompañado de papas gajos.

Hamburguesa clásica \$199.00

Servida con queso cheddar, aros de cebolla, tomate, pepinillos acompañados de papas a la francesa.

TACOS

Tacos de Arrachera \$215.00

3 piezas servidos con guacamole acompañados de nopales a la mexicana.

Tacos de Camarones Empanizados \$184.00

3 piezas servidas con aderezo de chipotle y ensalada de col morada.



AQUA & FIRE

Nachos 4 Elementos \$95.00

Tortilla frita bañada en salsa de frijol y queso cheddar servida en molcajete.

Boneless

Acompañados de papas gajos, bastones de zanahoria, apio, pepino, salsa y aderezo de su preferencia.

Boneless 160 g	\$120.00
Boneless 220 g	\$150.00
Boneless 500 g	\$250.00
Boneless 1 kg	\$450.00



Nuestras Salsas

BBQ - Buffalo - Parmesano - Lemon Pepper - Tamarindo Hot - Mango Habanero - Búffalo Diablo

Nuestros Aderezos

Ranch - Blue Cheese - Chipotle - Ranch Picante - Habanero

JUGOS Y BEBIDAS

Jugo de Naranja (180 ml)	\$53.00	Agua de Jamaica (180 ml)	\$30.00
Jugo Verde (180 ml)	\$65.00	Cappuccino (180 ml)	\$61.00
Jugo de Toronja (180 ml)	\$53.00	Malteadas (180 ml)	\$76.00
Café Americano (180 ml)	\$46.00	Oreo, fresa o chocolate.		
Café Descafeinado (180 ml)	\$45.00	Refresco (355 ml)	\$30.00
Café Espresso (180 ml)	\$65.00	Agua Embotellada (600 ml)	\$20.00
Café Espresso Doble (180 ml)	\$85.00	Limonada Natural (180 ml)	\$42.00
Café Lechero (180 ml)	\$61.00	Limonada Mineral (180 ml)	\$50.00
Chocolate con Leche (180 ml)	\$65.00	Naranjada Natural (180 ml)	\$42.00
Agua de Maracuyá (180 ml)	\$35.00	Naranjada Mineral (180 ml)	\$50.00





  CuatroElementosVhsa



(993) 210 7307
Prolongación Av. de los Ríos 101,
Av. Tabasco 2000, C.P. 86035, Vhsa., Tab.
Todos los precios incluyen IVA.