

# Desayunos

“

En Lula, creemos que la cocina oaxaqueña empieza en sus mercados. Por eso, traemos directamente desde Oaxaca muchos de los ingredientes como;

Mole rojo

Mole negro

Chapulines

Quesillo

Sal de gusano

Chorizo

Chocolate

Cecina enchilada

Tlayuda

Asiento y mezcal

Al elegir ingredientes de origen logramos ofrecer un sabor único en Irapuato, honrando las raíces y la frescura de la tradición más pura.

”

# *para mi bendición*

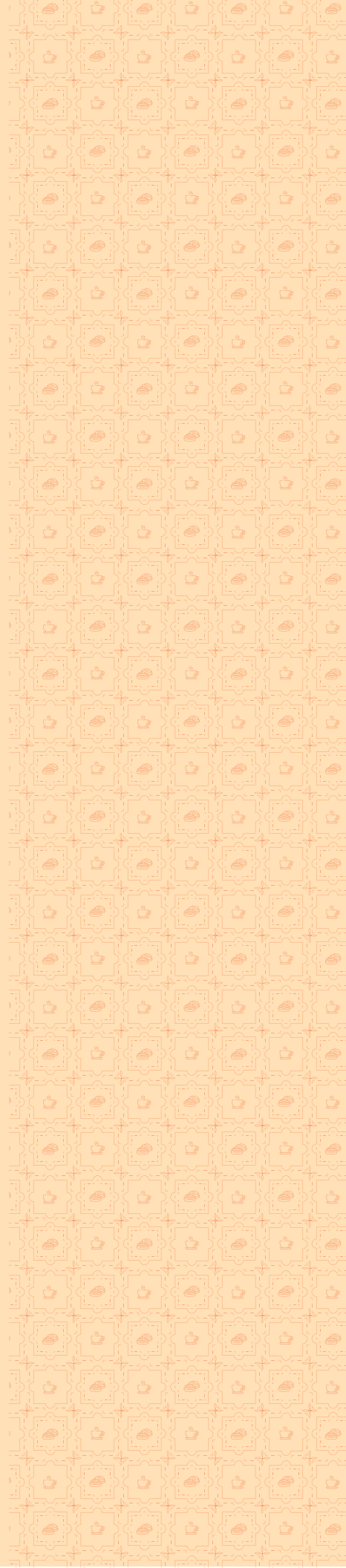
Incluye juguito de naranja o vasito de leche (9 onz)

---

Sincronizada con quesito, jamón y papas a la francesa.	155
Huevito huevito estrellado con 2 tocinos y 2 dedos de queso.	165
Moneditas de oro huevito revuelto con 3 hotcakes dólar.	155
Nube de chocolate hotcakes (3 pza) con nutella, chispas de chocolate y fruta	155
Granjita crujiente nuggets (5 pza) con papas a la francesa.	165

# *un rico comienzo*

Bisquet con nata natural con un toque de azúcar.	87
Bisquet caliente con mantequilla servido con mermelada de fresa *Agrega queso philadelphia	83 90
Natas de leche natural (80gr)	63
Hot cakes esponjosos (3 pza) servidos con mantequilla	140
Churro con canela y azúcar	27
Selección de pan dulce Variedad de pan dulce tradicional.	45



# bebidas

Chocolate Oaxaqueño Espumoso	79
Hecho con chocolate de metate y leche deslactosada (10 oz).	
Chocomio Mayordomo®	85
refrescante y chocolatoso con leche deslactosada, crema batida y chispas de chocolate ideal para los niños	
Café lechero (10 oz)	55
Café Americano	45
café de grano seleccionado (refill incluido en consumo de desayunos).	
Té herbal con especias	39
Malteada de fresa	85
preparada con helado de fresa y terminada con crema batida.	
Refresher	55
Jugo de naranja natural con agua mineral y un toque de limón.	
Agua fresca artesanal	55
Fruta natural de temporada preparada al momento (455 ml).	
Jugo natural (10 oz).	45
Refresco en lata (355 ml).	55
Botella de agua (600 ml).	35
Chocolate con Mezcal Espadín (1.5 onz, 38% Alc. Vol.)	165
Bloody Mary	145
jugo de tomate, vodka absolut azul (1.5 onz, 40 % Alc. Vol.) y especias	
Michelada Lula	89
limón, sal, salsas negras, clamato, cerveza 355 ml (4.5 % Alc. Vol.) y hielo, escarchada con sal de gusano	
Mimosa	75
Jugo natural de naranja con vino espumoso. 7% Alc. Vol.	

# Origen Oaxaca

Tradición del sur llevada al desayuno. Incluyen jugo (10 onz) o fruta y café americano refill o té.

---

Memelas de tasajo & salsa de chapulin 255  
Trío de memelas de maíz hechas al comal con asiento y queso fresco.

Memelas de mole negro (3) con huevos 195  
Memelas con asiento y quesillo fundido, bañadas en mole negro tradicional y acompañadas con huevos estrellados al momento.

Tasajo Tradicional 150 gr 259  
Jugosa carne de res a la plancha servida con tu elección de enfrijoladas o enmoladas de mole negro, queso, crema y cebolla.

Cecina Enchilada 150 gr 235  
De cerdo marinada en adobo de chile guajillo y especias, ideal para acompañar con entomatadas o enchiladas de mole rojo.

Par de Quesadillas de maíz azul 195  
Con abundante quesillo, una de chorizo y otra de chapulín.

Enfrijoladas con chorizo 207  
Rellenas de huevo a la mexicana y bañadas en cremosa salsa de frijol negro, terminadas con chorizo oaxaqueño, crema, queso y lechuga.

Huevos con mole negro 207  
Estrellados bañados con nuestro emblemático mole negro, gratinados con quesillo y juliana de tortilla crujiente.

# Origen Oaxaca

Tradición del sur llevada al desayuno. Incluyen jugo (10 onz) o fruta y café americano refill o té.

## Tlayuda Oaxaqueña 269

Tortilla grande y crujiente, untada con frijol negro, asiento y quesillo derretido, acompañada de aguacate, jitomate y tu elección de tasajo, cecina o chorizo.

## Omelette de chapulines 215

Omelette sobre cama de mole negro relleno de chapulines tostados y quesillo.

## Enchiladas de mole negro 215

3 tortillas rellenas de pollo bañadas en mole negro, ligeramente dulce y especiado, terminadas con crema, cebolla y queso fresco.

## El socorrido oaxaqueño 195

Huevos estrellados sobre tortilla con asiento, bañados en salsa de molcajete con chorizo oaxaqueño ligeramente picante, acompañados de nopales guisados y frijoles de la olla.

## Tamalitos de hoja de plátano 195

Suaves tamales de maíz al vapor, rellenos de cochinita pibil o mole negro con pollo.

## Chilaquiles de mole rojo 245

Acompañados con cecina de la sierra, queso, crema y cebolla.

## Huevos con chorizo oaxaqueño 205

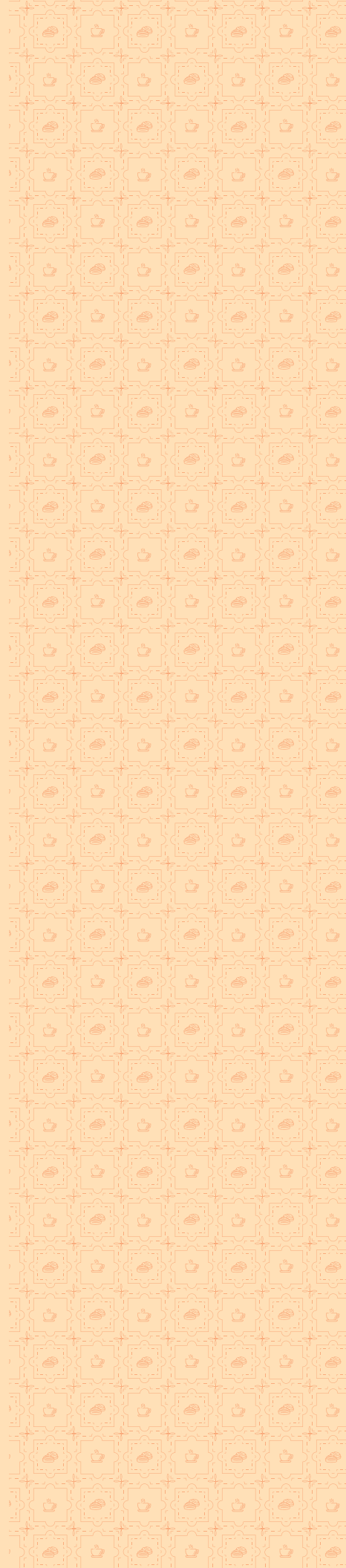
Huevos revueltos con auténtico chorizo oaxaqueño, se acompañan con chilaquiles de frijol negro y nopalitos asados.

# Los más clásicos

Los favoritos de siempre, con nuestro toque de casa.  
Incluyen jugo (10 onz) o fruta y café americano refill o té

---

Molletes de la casa	175
Baguette tostado con frijoles refritos y queso gouda gratinado acompañados de pico de gallo fresco (orden de 2).	
Desayuno americano	195
par de huevos revueltos, 2 rebanadas de tocino, 2 mini hotcakes y fruta.	
Omelette de claras con champiñones salteados	215
Espinaca fresca y queso panela con chilaquiles rojos y nopalito asado.	
Trío de quesadillas de harina al pastor	215
Con queso fundido, guacamole y chile toreado.	
Club sandwich triple	215
Pan caliente con pechuga de pollo a la plancha, tocino crujiente, queso panela, jamón, lechuga fresca y jitomate acompañado de papas a la francesa.	
Huevos tarascos	197
estrellados montados sobre tortilla pochada y jamón, bañados en salsa suiza y gratinados con gouda.	
Huevos al gusto	193
preparados a la mexicana, en salsa de molcajete, rancheros o tocino, servidos con frijoles coloraditos	
Plato mixto	195
chicharrón en salsa verde, chilaquiles rojos y huevo revuelto, acompañados de frijoles coloraditos.	



# Los más clásicos

Los favoritos de siempre, con nuestro toque de casa.  
Incluyen jugo (10 onz) o fruta y café americano refill o té

## Enchiladas suizas

199

3 enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa suiza y gratinadas con queso gouda, acompañadas de frijoles

## Chilaquiles rojos o verdes

Totopos bañados en salsa a elegir gratinados con queso gouda, crema y cebolla acompañados de frijoles

- Con par de huevos
- Pechuga de pollo
- Cochinita Pibil

197  
207  
219

## Torta de chorizo y quesillo

215

pan tipo baguette relleno de chorizo dorado con abundante quesillo, aguacate fresco, cebolla, jitomate y chile en vinagre.

## Torta de cochinita pibil

215

Pan dorado con frijol negro relleno de cochinita, con cebolla morada encurtida y un chile habanero.

## Carne asada 150 gr

259

Jugoso corte de res delgado y suave servido con guacamole, frijoles de la casa, nopal asado y cebollita.

## Enchiladas verdes de cochinita pibil

215

Tortillas rellenas de jugosa cochinita, bañadas en salsa verde, acompañadas de crema, queso fresco, cebolla

## Huevos motuleños

195

Estrellados sobre tortilla doradita con frijol, bañados en una suave salsa de jitomate con chícharo, jamón, plátano macho frito y terminados con queso fresco y un chile

# Lu Lä

COCINA  
MEXICANA



(462) 607.07.07

 (462) 139.90.68

Av. Ejército Nacional 412

Col. Las Reynas

Irapuato Guanajuato

[gerencia@boxlunchlula.com](mailto:gerencia@boxlunchlula.com)

Síguenos en:



instagram



facebook

[www.boxlunchlula.com](http://www.boxlunchlula.com)

