

Top 10 de los brunch más populares de los restaurantes en Polanco

En los restaurantes en Polanco, el brunch se ha consolidado como una de las experiencias gastronómicas favoritas.

MEXICO CITY , FUERA DE EE.UU. Y CANADÁ, MEXICO, July 9, 2025 /EINPresswire.com/ -- Los [restaurantes en Polanco](#) tienen un protagonista indiscutible: El brunch. La combinación de recetas clásicas, platillos dulces y salados, junto con propuestas de autor, ha convertido a esta comida en una de las más populares de la zona.

Uno de los favoritos entre los comensales es el Avo Toast, una opción saludable que combina pan de masa madre con aguacate, arúgula, huevo pochado y jitomates cherry rostizados. Su equilibrio de sabores y frescura lo han convertido en una elección infalible.

Para quienes buscan algo más clásico

Los huevos benedictinos con salmón ahumado son una excelente alternativa. Servidos sobre un english muffin con salsa holandesa, representan el clásico brunch con un toque sofisticado que nunca pasa de moda.

Los amantes de lo dulce encuentran en los buttermilk pancakes, una opción irresistible. Su textura esponjosa, acompañada de mantequilla de maple y frutos rojos frescos, los convierte en un plato infalible para disfrutar de una mañana perfecta.

En la misma línea, los waffles belgas, crujientes por fuera y suaves por dentro, acompañados de miel de maple y una selección de frutos rojos, brindan un balance entre dulzura y textura que conquista paladares.



Restaurantes en Polanco Lilou sofisticado

Si se trata de una opción elegante y ligeramente dulce

Los blintzes de blueberry son la respuesta. Estas crepas rellenas de queso crema, limón eureka y compota de arándanos, aportan una mezcla de acidez y dulzura que sorprende en cada bocado.

Para los fanáticos del pan brioche, el French Toast es un infaltable. Servido con crema de la casa, frutos rojos y miel de maple, es perfecto para quienes buscan una opción reconfortante y llena de sabor.

Las opciones saladas no se quedan atrás

El omelette caprese, relleno de queso fontina, parmesano y hongos, es una alternativa ligera. Su combinación de ingredientes lo convierte en un platillo equilibrado y delicioso.

Quienes prefieren un desayuno más ligero pueden optar por la avena overnight, una preparación con leche de almendra y miel de maple que se sirve con toppings a elegir. Los frutos rojos o una mezcla de manzana y canela, son algunas de las combinaciones favoritas.

Por último, los tradicionales chilaquiles divorciados se mantienen como una de las opciones más solicitadas. Servidos con salsas roja y verde, crema, queso y cebolla morada, ofrecen el sabor casero que nunca falla en un brunch.

Encuentra estas y otras opciones de brunch y cenas deliciosas en Lilou, el restaurante sobre Campos Elíseos que brilla por su propuesta gastronómica, ambiente relajado y su diseño, idéntico al de un tea room británico.

Si el brunch en Polanco ha conquistado a los comensales, sus cenas prometen una experiencia igual de sorprendente.

Con una oferta variada y sabores excepcionales, cualquier momento del día es perfecto para una gran comida. Haz tu reservación y descúbrelo por ti mismo.

José Adrián Zermeño Garduño

Grupo Presidente

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/829558442>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

