



# BREAKFAST MENU



## Healthy Start

Seasonal fruit salad \$140.00 V VG GF

Pineapple / Cantaloupe / Watermelon / Citrus / Honey / Granola

Greek Yogurt & Mix of Berries Bowl \$165.00

Strawberries / Blackberries / Raspberries / Blueberries / Greek Yogurt / Honey / Granola / Mint

Oatmeal Bowl \$160.00 V VG

Cooked by water or milk / Cinnamon / Amaranth / Pecans / Coconut

Citrus Salad \$130.00 V VG

Orange / Grapefruit / Honey / Granola

Avocado Toast \$275.00

Mexican hass avocado / Artisan homemade bread / Pumpkin seeds / Boiled Egg / Cilantro / Pickled Onion / Bacon



## Classic Dishes

Banana Pancakes \$220.00

Caramelized Banana / Strawberries / Mint / Vanilla Parfait / Powdered Glass / Maple Syrup

French Toast \$255.00

Homemade Brioche / Bacon / Homemade blackberry jam / Red Fruits / Lemon butter

Breakfast Burrito \$260.00

Flour Tortilla / Scrambled Eggs / Spicy homemade mayo / Pork Sausage / Bacon / American Cheese / Cambay Potatoes

Eggs any Style \$255.00

Scrambled, Fried or Omelette / Roasted Tomatoes / Cambay Potatoes / Bacon / "Al Ajillo" sauteed mushrooms

V Vegan  
VG Vegetarian  
GF Gluten Free

Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.  
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight displayed on dishes represent the weight of raw protein. 15% service charge will be applied.





# BREAKFAST MENU

## Main Dishes & Specialities



"Huevos Rancheros" \$285.00

Two Fried Eggs / Corn Quesadilla with ham / Oaxaca Cheese / "Ranchera" Sauce / Red Onion / Cilantro

Loaded Chilaquiles \$290.00

Red or Green Sauce / Refried Beans / Oaxaca Cheese / Chicharron "Salsa" & Scrambled eggs / Cilantro / Red Onion

"Huastecos" Eggs \$310.00

Two scrambled eggs / Skirt steak / "Enchiladas potosinas" / Refried Beans / Guacamole / "Aro" Cheese / Handmade tortillas

White Eggs Frittata \$245.00 GF

White eggs / Panela Cheese / Roasted Tomato / Sautéed Mushrooms / Squash Blossom / Spinach

"Ahogados" Eggs \$285.00

2ea eggs cooked in tomato & guajillo chili sauce / Avocado / "Charros" Beans / Cilantro

## Sides

Bread Basket \$165.00

White or Wheat Bread / 3ea Sweet Bread / Homemade Jam / Butter

Yogurt \$85.00

Breakfast Sausage \$55.00

Granola \$55.00

Bacon \$50.00

Avocado \$45.00

Cold Cereals \$65.00

## Beverages

American Coffee \$70.00

Espresso \$70.00

Variety of Tea \$75.00

Freshly squeezed juices \$65.00

Smoothies \$95.00

Banana / Strawberries / Blueberries



V Vegan  
VG Vegetarian  
GF Gluten Free

Prices are quoted in mexican pesos. 16% tax included.  
Consumption of raw seafood is under your own risk. The weight displayed on dishes represent the weight of raw protein. 15% service charge will be applied.





# MENÚ DESAYUNOS



## Inicio Saludable

**Ensalada de fruta de temporada \$140.00**

Piña / Melon / Sandia / Citricos / Miel / Granola

**Bowl de Berries & Yogurt Griego \$165.00**

Fresa / Zarzamora / Frambuesa / Mora Azul / Yogurt Griego / Miel / Granola / Menta

**Bowl de Avena \$160.00**

Cocinada en agua o leche / Canela / Amaranto / Nuez / Coco

**Ensalada de cítricos \$130.00**

Naranja / Toronja / Miel de Abeja / Granola

**Toast de Aguacate \$275.00**

Aguacate hass / Pan Campesino / Pepita Tostada / Huevo cocido / Cilantro / Cebolla encurtida / Tocino



## Tradicionales

**Pancakes de Plátano \$220.00**

Platano asado / Fresas / Menta / Parfait de Vainilla / Azúcar Glass / Maple

**Pan Frances \$255.00**

Pan Brioche hecho en casa / Tocino / Mermelada de Zarzamora / Frutos Rojos / Mantequilla de limón

**Breakfast Burrito \$260.00**

Tortilla de harina / Huevo revuelto / Mayonesa picante / Salchicha de cerdo / Tocino / Queso Americano / Papas campesinas

**Huevos al gusto \$255.00**

Revueltos, Fritos u Omelette / Tomate rostizado / Papas campesinas / Tocino / Hongos al ajillo

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína en crudo.





# MENÚ DESAYUNOS



## Principales & Especialidades

Huevos Rancheros \$285.00

Dos Huevos fritos / Sincronizada en tortilla de maiz / Queso oaxaca / Salsa ranchera / Cebolla Morada / Cilantro

Chilaquiles Cargados \$290.00

Salsa Verde o Salsa Roja / Frijoles refritos / Queso Oaxaca / Huevos al gusto con salsa de chicharron / Cilantro / Cebolla Morada

Huevos Huastecos \$310.00

Dos huevos revueltos / Cecina / Enchiladas potosinas / Frijoles refritos / Guacamole / Queso de aro / Tortillas hechas a mano

Frittata de Claras \$245.00

Claras de huevo / Queso panela / Tomate Rostizado / Hongos salteados / Flor de Calabaza / Espinaca

Huevos ahogados \$285.00

Dos huevos cocinados en salsa de tomate y guajillo / Aguacate / Frijoles Charros / Cilantro



## Extras

Canasta de Pan \$165.00

Pan de Caja / 3 piezas de Pan Dulce / Mantequilla / Mermelada

Yogurt \$85.00

Granola \$55.00

Tocino \$50.00

Aguacate \$45.00

Cereales \$55.00

## Bebidas

Café Americano \$70.00

Espresso \$70.00

Variedad de Tés \$75.00

Variedad de Jugos Frescos \$65.00

Smoothies \$95.00

Plátano / Fresa / Mora Azul

Precios expresados en moneda nacional con 16% de IVA incluido. El consumo de alimentos en crudo es bajo su propio riesgo. El gramaje mostrado corresponde al peso de la proteína en crudo.

