

DESAYUNO BREAKFAST



AVENA CALIENTE

\$200

Con agua o leche caliente, servida con plátano, fresa o moras.

OATMEAL

With hot milk or hot water, served with banana, strawberries or blueberries.

BOWL DE ACAI

\$230

Mezclado con fresa y plátano, servido con durazno, chia, fresa, coco rallado y moras.

ACAI BOWL

Mixed with strawberry and banana, served with peach, chia, strawberry, shredded coconut and blueberries.

FANTASIA DE FRUTA

\$230

Sandía, melón, papaya, piña, melón verde, moras y fruta de temporada, servido con mousse de queso cottage, yogurt natural o yogurt de fresa.

FRUIT PLATE

Watermelon, cantaloupe, papaya, pineapple, honeydew, blueberries and fruit of the season, served with Cottage cheese mousse, plain yogurt or strawberry yogurt.

BOWL DE LA CASA

\$240

Yogurt griego con avena, servida con plátano, fresa, mora, manzana, durazno, kiwi, granola y salsa de frutos rojos.

HOUSE BOWL

Greek yogurt with oatmeal, served with banana, strawberry, blueberry, apple, peach, kiwi, granola and berries sauce.

AVOCADO TOAST VEGETARIANO

\$200

Pan de masa madre, queso panela asado, aguacate, espárragos y tomates baby al pesto, acompañada de lechugas orgánicas con reducción de vinagre balsámico.

VEGGIE AVOCADO TOAST

Sourdough bread, grilled panela cheese, avocado, asparagus and pesto cherry tomatoes, served with organic lettuce and balsamic vinegar reduction.

AVOCADO TOAST

\$240

Pan de masa madre, huevo revuelto, queso crema, aguacate y tocino crujiente, acompañado de ensalada de lechugas orgánicas vinagreta de cítricos con manzana rostizada.

AVOCADO TOAST

Sourdough bread, scrambled egg, cream cheese, avocado and crispy bacon, served with organic lettuce salad and citrus vinaigrette with roasted apple.

HOT CAKES TROPICALES

\$260

Con mermelada de piña, chispas de chocolate, crema chantilly y fruta de temporada.

TROPICAL HOT CAKES

With pineapple jam, chocolate chips, whipped cream and fruit of the season.

TOSTADO FRANCÉS GOURMET

\$260

Con pan especial de canela y azúcar morena, perfumado con licor de café, fruta de temporada y crema batida.

FRENCH TOAST

Made with cinnamon flavored homemade bread, brown sugar, scented with Kahlua, served with fruit of the season, and whipped cream.

CROISSANT DE HUEVO \$240

Con jamón de pavo, huevo estrellado, queso panela asado y ensalada de lechuga orgánica, tomate cherry al pesto y cebollín, acompañado de papa francesa y aderezo de chipotle.

EGG CROISSANT

With turkey ham, fried egg, grilled panela cheese and organic lettuce salad with pesto cherry tomato & chives. Served with fries and chipotle dressing.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$270

Queso asadero regional, crema agria, cebolla morada y frijoles refritos.

CHILAQUILES

Your choice of red or green sauce, local asadero cheese, sour cream, red onion and refried beans.

Huevo	Egg	\$294
Pollo	Chicken	\$305
Arrachera	Flank steak	\$315

BAGEL DE SALMON \$280

Pan tostado, queso crema con hierbas finas, tomate, alcaparras, pepino, huevo y aguacate, acompañadas de ensalada de lechugas orgánicas con vinagreta de cítricos.

SALMON BAGEL

Toast bread, cream cheese with savory herbs, tomato, capers, cucumber, egg and avocado, served with organic lettuce salad and citrus vinaigrette.

OMELETTE CON CLARAS DE HUEVO \$290

Con espinaca, tomate, champiñón, queso panela fresco y papas de la casa.

HEALTHY OMELETTE

Egg whites, spinach, tomato, mushroom, fresh Panela cheese and potatoes.

CROISSANT DE JAMON SERRANO \$280

Con jamón serrano, queso crema, jitomate, cebolla y lechugas orgánicas, acompañada de papa francesa y reducción de chipotle con miel.

HAM CROISSANT

With serrano ham, cream cheese, tomato, onion and organic lettuce. Served with fries and chipotle & honey reduction.

HUEVOS MOTULEÑOS \$305

Montados sobre tortilla de maíz acompañada de frijol, salsa de tomate, mezcla de chicharos, plátano macho, queso y jamón de pavo.

MOTULEÑO EGGS

Beans, tomato sauce, peas, plantain banana, cheese and turkey ham over corn tortilla.

HUEVOS VERACRUZANOS \$305

Dobladas de huevo a la mexicana con salsa de frijol acompañadas de chorizo frito, chile serrano, crema y queso.

VERACRUZANO STYLE EGGS

Fried tortillas stuffed with scrambled eggs with onion and tomato, beans sauce on top, served with fried chorizo, serrano pepper, sour cream and cheese.

BENEDICTINOS DE LA CASA \$305

Sobre un muffin inglés, lomo canadiense, queso crema aromatizado con romero y salsa holandesa de naranja, servido con papa hashbrown ranchera con chorizo.

HOUSE EGGS BENEDICT

Canadian bacon, rosemary cream cheese with orange Hollandaise sauce over toasted English muffin served with hashbrown with chorizo.