

DESAYUNO | BREAKFAST

ABIERTO DE |
OPEN FROM 7:30 AM - 10:30 AM



*LA TARIFA INCLUYE: UN CAFÉ AMERICANO O JUGO, UNA ENTRADA Y UN PLATO PRINCIPAL.

*THE RATE INCLUDES: ONE AMERICAN COFFEE OR JUICE, ONE STARTER AND ONE MAIN COURSE.

BEBIDAS | DRINKS

CAFÉ/COFFEE

Café americano/Coffee	\$35
Capuchino	\$55
Espresso	\$65

JUGOS/JUICES

Jugo de fruta	\$45
---------------	------

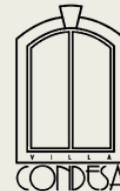
TÉS/TEAS

\$75

Nuit D'Été
Rooibos Vanille
Breakfast (black tea)
Tilleul Menthe (herbal tea)
Yunnan Vert (green tea)
Miss Dammann
Carcadet Samba
Tisane Camomille

LA PROPINA NO ESTA INCLUIDA, MONTO SUGERIDO 15%
TIP IS NOT INCLUDED, SUGGESTED AMOUNT 15%

ENTRADAS | STARTERS



**Plato de fruta mixta/
Fresh mixed fruit**

\$ 5 0

Delicioso plato de fruta fresca de temporada.
Fresh seasonal fruit dish.



**Plato de granola con yogurt/
Granola with yoghurt**

\$ 6 0

Plato de yogurt natural acompañado de una porción de granola integral.

Plate of plain yoghurt with a serving of whole grain granola



Plato de avena/Otmeal

\$ 5 5

Plato de avena remojada en leche de vaca o almendra, acompañado de una porción de fruta.

Plate of oatmeal soaked in cow's or almond milk accompanied by a serving of fruit.

PRINCIPALES | MAIN COURSE



Enchiladas (verdes/rojas)

\$ 8 0

Rollos de tortilla cubiertos en salsa verde o roja, servidos con crema, queso cotija y aguacate.

Corn tortilla rolled around covered with green or red sauce topped with sour cream, cotija cheese and avocado.



Chilaquiles (verdes/rojos)

\$ 9 0

Totopos de tortilla horneados cubiertos en salsa verde o roja, con crema, queso cotija, aguacate.

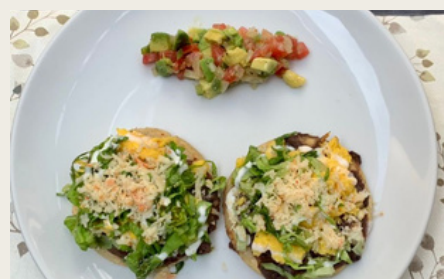
Tortilla chips covered in a green or red sauce, topped with sour cream, cotija cheese and avocado.



Huevos al gusto/Eggs any style \$120

Dos huevos fritos o revueltos, con jamón o queso o tocino o verduras mixtas.

Two scrambled or fries eggs, with ham or cheese or bacon or veggies.



Sopes \$110

Pequeñas y gruesas tortillas de maíz, con frijoles queso cotija, crema, lechuga y aguacate.

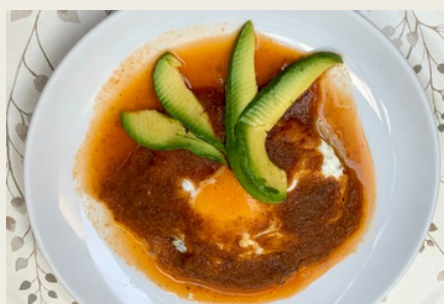
Tiny and thick tortilla corn with beans, cotija cheese, sour cream and avocado.



Huevos poché/Poached eggs \$170

Dos huevos sobre un bísquet acompañado de pico de gallo (mezcla de aguacate, jitomate y cebolla).

Two eggs on bísquette and a side of pico de gallo (mix of avocado, tomato and onion).



Huevos rancheros/ Ranch style eggs \$165

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz y bañados en salsa roja.

Two fried eggs on tortilla topped with red sauce.



Omelette \$130

Dos huevos acompañados con aguacate y dos ingredientes a elegir: queso / verduras mixtas / jamón / champiñones / espinacas.

Two eggs with a side of avocado and two ingredients to choose: cheese / veggies / ham / mushrooms / spinach.



Quesadillas

\$120

Tortilla de maíz rellena de queso y jamón, acompañado de pico de gallo (mezcla de aguacate, jitomate y cebolla).

Tortilla corn filing with cheese and ham, and a pico de gallo side (mix of avocado, tomato and onion).

¡Elige un ingrediente extra para tu desayuno!
Choose an extra ingredient for your breakfast!

Pollo/Chicken	\$30	Aguacate/Avocado	\$25
Tocino/Bacon	\$35	Crema/Sour cream	\$10
Jamón/Ham	\$25	Huevo/Egg	\$20
Queso gouda/Gouda Cheese	\$30	Espinacas/Spinach	\$25
Verduras mixtas/Mixed veggies	\$15	Champiñones/Mushrooms	\$15