

# MENÚ DESAYUNO

8:00 - 10:30 HRS

**\$660**



## INCLUYE

### CANASTA DE PAN DULCE

Conchas - Chocolatinas - Croissant

### CAFÉ REGULAR O DESCAFEINADO

Cultivado y Tostado Localmente

### JUGOS

Naranja - Verde - Toronja

### CORTES DE FRUTA

Piña - Mango - Sandía - Melón - Papaya

### YOGURT PARFAIT

Yogurt Griego - Maracuyá o Frambuesa - Granola

Y

### ELECCIÓN DE UN PLATO TÍPICO O PLATO DEL CHEF

## PLATOS TÍPICOS

### CHILAQUILES

Salsa Verde o Roja - Queso Fresco - Crema - Huevo Frito

### HUEVOS DIVORCIADOS

Salsa Roja - Salsa Verde - Frijoles Refritos

### HUEVOS AL GUSTO

Omelet - Cocidos - Escalfados - Fritos - Revueltos

### Rellenos

Espárragos  
Papas  
Espinacas  
Jamón  
Chorizo  
Tocino  
Salchicha  
Queso

## PLATOS DEL CHEF

### HUEVOS EN CACEROLA VASCOS

Tomate - Jamón Serrano - Pimientos

### HUEVOS AL MONTÓN

Dos Huevos Fritos - Sofrito de Pimientos - Cebolla - Papas

### PANTUMACA

Tosta "Sucada" - Emulsión de Tomate - Ajo - Lonchas de Jamón

### TORRIJAS

Brioche - Limón - Canela - Helado de Vainilla

### TORTITAS

Chantillí - Frutos del Bosque

### TOSTA DE AGUACATE

Salmón Ahumado - Queso Cotija - Pepitas de Calabaza

EL CONSUMO DE CARNES, AVES DE CORRAL, MARISCOS O HUEVO CRUDO O PARCIALMENTE COCIDO PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS MISMOS.

PARA SERVIRLE MEJOR, COMUNÍQUE A SU MESERO DE CUALQUIER ALERGIA QUE TENGA A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN 16% DE IVA.

# BREAKFAST MENU

8:00 - 10:30 HRS  
**\$660**



## INCLUDES

### HOMEMADE PASTRIES

"Conchas" - Chocolatine - Croissant

### REGULAR OR DECAF COFFEE

Locally Grown and Roasted

### JUICE

Orange - Green - Grapefruit -  
Juice of the Day

### LOCAL FRUITS

Pineapple - Mango - Watermelon -  
Cantaloupe - Papaya

### PARFAIT YOGURT

Greek Yogurt - Passionfruit or Raspberry -  
Granola

&

### CHOICE OF ONE TRADITIONAL DISH OR CHEF'S DISH

## TRADITIONAL DISHES

### CHILAQUILES

Green or Red Salsa - Cheese - Sour Cream  
- Fried Egg

### DIVORCED EGGS

Green & Red Sauce - Refried Beans

### EGGS AT YOUR CHOICE

Omelet - Boiled - Poached - Fried -  
Scrambled

### Toppings

Asparagus  
Potatoes  
Spinach  
Ham  
Chorizo  
Bacon  
Sausage  
Cheese

## CHEF'S DISHES

### GRANDMOTHER'S EGGS

Tomato - Serrano Ham - Peppers

### "AL MONTÓN" EGGS

Two Fried Eggs - Sautéed Peppers  
Onion - Potatoes

### TUMACA BREAD

Tosta "Sucada" - Tomato Emulsion - Garlic  
Slices of Ham

### TORRIJAS

Brioche - Lemon - Cinnamon - Vanilla Ice  
Cream

### PANCAKES

Whipped Cream - Berries

### AVOCADO TOAST

Smoked Salmon - Cotija Cheese -  
Pumpkin Seeds

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS.  
PLEASE ADVISE OUR STAFF OF ANY ALLERGIES YOU HAVE TO FOOD PRODUCTS. PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE 16% TAX.