

DES AYUNO

BREAKFAST

BOWLS SALUDABLES

HEALTHY BOWLS

Avena con manzana caramelizada y leche de almendra

Oatmeal with caramelized apple & almond milk

\$380

Avena con base de pulpa de frutos rojos almendra, coco, chía, semilla de girasol, amaranto y pasas

Oatmeal & mixed berries blended with almond coconut, chia, sunflower seeds, amaranth & raisins

\$380

BARRA FRIA

COLD BAR

\$550

Fruta, pan, café americano y jugo

Fruit, pastries, american coffee and juice

TOAST

(1 pieza) \$395

Rebanadas de aguacate, huevo pochado y salsa macha

Avocado of slices, poached egg & macha sauce

HUEVOS EGGS

(2 piezas)

Huevos “al gusto”, omelette, fritos o revueltos, con papa cambray y frijoles refritos

Any style eggs, omelette, fried or scrambled with chambray potatoes and refried beans

\$400

Huevos “Rancheros” con salsa roja, tortilla frita y frijol, aguacate, queso cotija y crema

“Rancheros” sunny side up eggs with red sauce fried tortilla & beans, avocado cotija cheese & sour cream

\$415

Huevos “Motuleños” tortilla frita con frijol, salsa roja, orégano, chícharos, plátano frito longaniza de Valladolid, jamón de pavo, crema y queso cotija

“Motuleños” eggs sunny side up on fried tortilla with refried beans, red sauce, oregan green peas, fried plantain, spiced sausage, turkey ham, sour cream & cotija cheese

\$415

Huevos a la “Cazuela” con salsa verde tatemada, frijoles refritos, verdolagas y queso cotija

“Cazuela” sunny side up eggs with charred, green sauce, refried beans, purslane & cotija cheese

\$425

Huevos “Benedictinos” sobre pan muffin inglés con trucha salmonada, bañados de salsa holandesa espárragos y ensalada mixta

Benedict eggs over english muffin bread with salmon trout, covered with hollandaise sauce asparagus & mixed salad

\$455

MAIZ

CORN



CHILAQUILES

\$395

Salsa roja o verde, con crema, queso cotija, frijoles refritos, cebolla y aguacate

Served with red or green sauce, with sour cream, cheese, refried beans onion & avocado

Huevo Egg

(2 piezas)

\$160

Pollo Chicken

(40 gr)

\$160

QUESADILLAS

(3 piezas/ 3 pieces)

Cochinita acompañada con lechuga, guacamole, salsa “tatemada” y salsa mexicana

Cochinita served with lettuce, guacamole, “tatemada” sauce & “mexican sauce

\$400

Queso acompañado con lechuga, guacamole salsa “tatemada” y salsa mexicana

Cheese served with lettuce, guacamole, “tatemada” sauce & “mexican” sauce

\$350

Pollo acompañado con lechuga, guacamole salsa “tatemada” y salsa mexicana

Chicken, served with lettuce, guacamole “tatemada” sauce & “mexican” sauce

\$400



SIN GLUTEN | VEGETARIANO

GLUTEN FREE | VEGETARIAN

Precios en pesos Mexicanos, incluye 16% de I.V.A. Nuestros platillos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene . El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

Prices are in Mexican pesos, and include 16% taxes. Our food is prepared under strict hygienic and norms the consumption of undercooked food of animal origin is left to your consideration.

JUGOS FRESCOS FRESH JUICES
\$175 (325 ML)

Naranja | Orange

Toronja | Grapefruit

Jugo verde | Green juice
Chaya, espinaca, apio, piña, pepino
y jugo de naranja | Chaya, spinach, celery
pineapple, cucumber & grapefruit juice

JUGOS MIXTOS | MIXED JUICES
\$215 (325 ML)

#2 Piña, toronja, jengibre y perejil
Pineapple, grapefruit, ginger & parsley

#3 Toronja, jengibre, manzana y menta
Grapefruit, ginger, apple & mint

#5 Chaya, naranja y espirulina
Chaya, orange & spirulina

SMOOTHIES
\$240 (325 ML)

#1 Plátano, zanahoria, maracuyá, fresa
y miel de abeja
Banana, carrot, passion fruit, strawberry
& bee honey

#3 Guayaba, pera, piña y jarabe de agave
Guava, pear, pineapple & agave syrup

#5 Coco, plátano, avena y leche de almendra
Coconut, banana, oat & almond milk

TÉ | TEA
\$125 (250 ML)

Sencha
Té japonés verde puro
Japanese green tea

English breakfast
Mezcla de té negros
Black tea blend

Manzanilla
Tisana herbal dulce y fragante
Herbal tea sweet & fragrant

Earl grey
Mezcla de té negros y bergamota
Black tea blend and bergamot

CHOCOLATE (250 ML)

Frío o caliente servido con
Hot or cold chocolate served

Agua/ Water **\$115**

Leche/ Milk **\$115**

CAFÉ | COFFEE

Americano (250 ml) **\$115**

Cappuccino (250 ml) **\$125**

Latte (250 ml) **\$125**

Espresso (100ml) **\$125**

