



**BEBIDAS FRÍAS |  
COLD DRINKS**

Jugo de naranja  
*Orange juice*

Jugo de piña  
*Pineapple juice*

Jugo de fruta de temporada  
*Seasonal fruit juice*

Jugo de naranja, jengibre y miel  
*Orange and ginger juice with honey*

Burbujas de la mañana  
Prosecco + Jugo de fruta de temporada  
*Prosecco + Seasonal fruit juice*

**BEBIDAS CALIENTES |  
HOT DRINKS**

Atole de temporada  
*Seasonal atole*

Café americano en french press  
*French press coffee*

Café de olla  
*Café à la cannelle*

Chocolate con agua  
*Chocolate with water*

Infusión de los ka'anche's  
*Infusion of our ka'anche's*

**TEA  
SELECTION**

Té Verde | Green tea  
Té Sencha  
*Sencha tea*

Té de Jazmín  
*Jasmine tea*

Tisana de Moras  
*Blackberry tisane*

Brunch \$850 MXN por persona.  
Free flow de mimosas + \$300 MXN  
Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% IVA. No incluye servicio

*Brunch \$850 MXN per person.  
Mimosas free flow + \$300 MXN  
Prices in mexican pesos, 16% VAT included. Service is not included*



**DE LA GRANJA | FROM THE FARM**

Huevos a la cazuela con salsa de tomate y pan campesino  
*Casserole of boiled eggs with tomato sauce and sourdough bread*

Salchicha asada hecha en casa, papas rotas, ibes y huevo pochado  
*Homemade grilled sausage, potatoes, local beans, and poached egg*

Toast de aguacate con huevo pochado  
*Avocado toast with poached egg*

Huevos al comal con chaya, papas rostizadas y queso doble crema  
*Griddle-cooked sunny side up eggs with chaya, roasted potatoes, and double cream cheese*

Huevo revuelto con salsa de tomate, longaniza de Temozón, frijoles refritos, crema y queso fresco  
*Scrambled eggs in tomato sauce with Temozón longaniza, refried beans, cream, and fresh cheese*

Quesadillas al comal (tinga de pollo, pollo con pipián o huitlacoche)  
*Quesadillas (chicken tinga, chicken pipán or corn smut)*

Mini pib con frijol x´pelón y salsa de tomate  
*Traditional yucatecan tamale with local beans and tomato sauce*

Chilaquiles de Abu con huevo estrellado, cebolla y queso fresco  
*Abu's chilaquiles with sunny side up egg, onion, and fresh cheese*

Tortilla de huevo con quelites de los ka'anche's  
*Egg tortilla with Ka'anche's herbs*

**PANADERÍA | BAKED GOODS**

Concha  
*Mexican pastry*

Bisquet con mermelada de papaya y lavanda  
*Biscuit with papaya and lavender jam*

Pan de elote  
*Corn bread*

Campechanas  
*Mexican mille-feuille*

Puerquitos de piloncillo  
*Sugar molasses piglets*

**DULCE | SWEETS**

Pan francés con crema especiada de calabaza y nuez pecana  
*French toast with spiced pumpkin cream and pecans*

Gorditas de nata, palomitas, miel y crema batida con vainilla  
*Nata gorditas, popcorn, honey and vanilla whipped cream*

Avena reposada con leche de coco, almendra tostada y naranja confitada  
*Overnight oats with coconut milk, toasted almonds and confit orange*

