



FRUTAS Y JUGOS FRUITS & JUICES

JUGO DE FRUTA FRESCA FRESH FRUIT JUICE

Naranja, toronja, zanahoria o betabel
Orange, grapefruit, carrot or beet

JUGO SALUDABLE HEALTHY JUICE

Toronja, piña, limón, espinaca, apio,
perejil, nopal y chaya
*Grapefruit, pineapple, lime, spinach,
celery, parsley, cactus and chaya*

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATE

Acompañada de granola y
yogurt natural o queso cottage
*Served with granola and
natural yogurt or cottage cheese*

BOWL SALUDABLE HEALTHY BOWL

Yogurt griego, miel, frutos rojos, aguacate,
almendra, chia y chocolate amargo
*Greek yogurt, honey, berries, avocado,
almond, chia seed and dark chocolate*

SUPREMAS DE TORONJA Y QUESO RICOTTA

GRAPEFRUIT AND RICOTTA CHEESE
Albahaca, arugula, pistache tostado, endivias
Basil, arugula, roasted pistachio and endives

 = VEGETARIANO/ VEGETARIAN
 = NUECES / NUTS
 = LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE
 = VEGANO / VEGAN

DESAYUNO / BREAKFAST

HOT CAKES PANCAKES

Mantequilla de cítricos y miel maple
Citrus butter and maple syrup

WAFFLES

Crema batida y ensalada de fresas
Whipped cream and strawberries salad

PAN FRANCES FRENCH TOAST

Canela, miel de abeja y compota de durazno
Cinnamon, honey and peach compote

DESAYUNOS MEXICANOS MEXICAN BREAKFASTS

CHILAQUILES CON POLLO

CHILAQUILES WITH CHICKEN
Salsa verde o guajillo, crema,
cilantro, cebolla y queso cotija
*Green or guajillo sauce, cream,
coriander, onion and cotija cheese*

ENFRIJOLADAS

Huevo revuelto, crema, queso
y longaniza de Valladolid
*Scrambled egg, cream, cheese
and sausage from Valladolid*

TLACOYO DE HABA

Requesón, nopales y salsa de molcajete
Requeson, cactus and molcajete sauce

AGUACATE GRILLADO GRILLED AVOCADO

Huevo pochado, salsa de chile ancho,
queso adobera y chaya frita
*Poached egg, ancho pepper sauce,
adobera cheese and fried chaya*

HUEVOS / EGGS

OMELETTE O REVUELTOS

OMELETTE OR SCRAMBLED
INGREDIENTES A ELEGIR / *INGREDIENTS TO CHOOSE:*

Tomate, cebolla, champiñones, espinaca, pimienta, jamón
de pavo, tocino, chorizo, queso gouda o cheddar
*Tomato, onion, mushrooms, spinach, pepper, turkey ham,
bacon, sausage, cheddar or gouda cheese*

Fritos, Pochados, Hervidos FRIED, POACHED, BOILED

Ensalada verde, jitomates cherrys asados y aguacate
Green salad, roasted cherry tomatoes and avocado

OMELETTE SALUDABLE HEALTHY OMELETTE

Espinaca, champiñones y nopales
Spinach, mushrooms and cactus

HUEVOS RANCHEROS

Salsa ranchera, frijoles, jamón de pavo,
chaya y aguacate
*Ranchera sauce, beans, turkey ham,
chaya and avocado*

HUEVOS BENEDICTINOS BENEDICTINE EGGS

Muffin inglés, lomo canadiense, salsa
holandesa, espárragos y jitomate cherry
*English muffin, Canadian loin, hollandaise sauce,
asparagus and cherry tomato*

NUESTROS PANES OUR BAKERY

CANASTA DE PAN MEXICANO 3 PZS
MEXICAN BREAD BASKET 3 PCS

CANASTA DE PAN INTERNACIONAL 3 PZS
INTERNATIONAL BREAD BASKET 3 PCS

ESPECIALIDADES SPECIALTIES

BRUSCHETTA DE SALMÓN SALMON BRUSCHETTA

Pan de semillas, pesto de albahaca, espárrago,
jitomate deshidratado y arúgula
*Seeds bread, basil pesto, asparagus,
sun-dried tomato and arugula*

BRUSCHETTA DE AGUACATE AVOCADO BRUSCHETTA

Pan de linaza, huevo pochado, aceite de chiles,
flor de sal y ajonjolí negro
*Linseed bread, poached egg, chili pepper oil,
fleur de sel and black sesame*

CUERNITO DE HUEVO

GRATIN HOMEMADE CROISSANT
Croissant hecho en casa, relleno de huevo y jamón
de pavo asado; gratinado con queso suizo
*Homemade croissant, stuffed with egg and roasted
turkey ham, gratin with Swiss cheese*

SALMÓN A LA PARRILLA GRILLED SALMON

Arroz al vapor, espinaca, salsa de ajonjolí
y vegetales de la estación
*Steamed rice, spinach, sesame sauce
and seasonal vegetables*

CARNES FRIAS Y QUESOS ARTESANALES

COLD MEATS AND ARTISANAL CHEESES 
Chutney de higo y chile pasilla, encurtidos
caseros, acompañados con pan de campo
*Fig chutney and pasilla pepper, homemade
pickles, served with rustic bread*

EL CONSUMO DE CARNES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCINADOS PUEDE
AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
POR FAVOR AVISENOS SI TIENE ALGUNA ALERGIJA A LOS ALIMENTOS.
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY
INCREASE YOUR RISK OF FOOD BORNE ILLNESS. PLEASE NOTIFY US IF YOU HAVE ANY
FOOD ALLERGIES