

DESAYUNOS / BREAKFAST



BEBIDAS

Café de relleno / Coffee (free refill)	\$39
Café Gourmet Americano / American Gourmet Coffee	\$35
Jugos naturales de Naranja, Toronja, Piña, Zanahoria, Combinado <i>Fresh Squeezed Juices: Orange, grapefruit, pineapple, carrot or mixed juice</i>	\$45

BOWL DE FRUTAS O PLATO DE FRUTAS \$75

Fruta mixta o Picada: Papaya, melón, manzana o plátano con yogurt y granola	\$78
--	------

Plato de frutas con queso cottage Fruit plate with cottage cheese	\$79
---	------

UN DULCE COMIENZO

HOT CAKES Y WAFFLES \$85

Puede escoger de los siguientes ingredientes:
Arandanos, plátano, manzana, piña, fresa, chocobanana y nuez

+ \$ 10 por ingrediente extra

PAN FRANCES \$99

Pan hecho en casa, servido con una compota con manzana, fresa, platano, mango y arandano

EXTRAS

(1) Huevo	\$35
(2) Huevos	\$45
Orden de tocino (5 tiras)	\$55
Media orden de tocino (2 tiras)	\$30

BAGELS Y CEREALES

BAGEL "LAS ESTACAS" Huevo revuelto, tocino, jitomate, champiñon y queso gratinado	\$138
AVENA con plátano y miel	\$69

BEVERAGES

Capuchino / Cappuccino	\$ 45
Espresso / Espresso	\$ 45
Té / Tea	\$ 30
Leche / Milk	\$ 26
Jugo Verde / Green juice	\$ 48

FRUIT BOWL OR FRUIT PLATE

Mixed or Chopped fruit: Papaya, apple, cantaloupe, banana with yogurt and granola

Extra de queso cottage Side of cottage cheese	\$ 35
---	-------

A SWEET START

PANCAKES AND WAFFLES

You may choose from the following ingredients:
Cranberries, banana, apple, pineapple, strawberry chocobanana and pecans

+ \$ 10 for extra ingredient

FRENCH TOAST

Homemade bread, served with an apple, banana, mango, strawberry and cranberry compote

SIDES

(1) Egg
(2) Eggs
Order of bacon (5 strips)
Half order of bacon (2 strips)

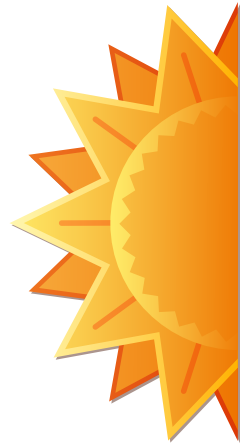
BAGELS AND CEREALS

BAGEL "LAS ESTACAS" Bagel with scrambled egg, bacon, tomato, mushroom, and melted cheese
OATMEAL with banana and honey

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos

DESAYUNOS / BREAKFAST



CREPAS / CREPES

CREPAS LAS BRISAS
Rellenas de huevo, camarón,
brócoli, queso crema y salsa holandesa

\$148

LAS BRISAS CREPES
Stuffed with egg, shrimp, broccoli,
cream cheese, and hollandaise sauce

DE NUESTRA GRANJA

HUEVOS MOTULEÑOS
Huevos sobre tortillas de maíz, jitomate,
jamón, platano macho, gratinados
con salsa roja y frijoles

\$99

HUEVOS BENEDICTOS

\$108

HUEVOS LOS ARCOS
Huevos pochados montados en dos sopes
con frijoles bañados con salsa verde y roja,
frijoles y queso fresco

\$105

HUEVOS RANCHEROS
Huevos fritos sobre tortillas de maíz
bañados con salsa roja

\$90

FRITATTA
Una combinación de huevo, papa,
calabazita, cebolla, albahacar y
champiñones, con queso gratinado

\$109

HUEVOS AL GUSTO
Revueltos con jamón, mexicana,
con chorizo, o fritos,
A escoger tres ingredientes: jamón,
cebolla, pimientos o champiñones
Servidos con papa rallada

\$90

FROM OUR FARM

MOTULEÑOS EGGS
Eggs served on corn tortillas, with ham,
plantain, cheese and tomato
with the red sauce and beans

EGGS BENEDICT

EGGS LOS ARCOS
Poached eggs on top of two sopes,
with beans, fresh cheese, red and
green sauce

RANCHERO EGGS
Fried eggs served on corn tortillas
topped with a mild red sauce

FRITATTA
A combination with eggs, chopped
potatoe, zucchini, onion, basil, mushrooms
and melted cheese

TWO EGGS ANY STYLE
Scramble with ham, Mexican style,
fried eggs, or you may choose three
ingredients ham, onions, bell peppers or
mushrooms

Served with a side of hash browns

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos



DESAYUNOS / BREAKFAST



OMELET

OMELET SALUDABLE

Con espinacas, champiñón, cebolla, jitomate y albahaca sobre nopal

\$ 95

OMELET LINDO MAR

Camarón, aguacate, tocino y queso

\$ 145

OMELET DEL CHEFF

Jamón, queso, pimienta verde, cebolla, champiñón, bañado con salsa especial del chef

\$ 95

OMELET GRATINADO

Con tocino, champiñón, aguacate y queso panela

\$ 115

OMELET

HEALTHY OMELET

Spinach, mushrooms, tomato onions and basil, served on cactus

LINDO MAR OMELET

Shrimp, avocado, bacon and cheese

CHEF'S OMELET

Ham, cheese, green peppers, onion, mushrooms served with the Chef's special sauce

MELTED OMELET

With bacon, mushrooms, avocado and panela cheese

ESPECIALIDADES MEXICANAS

MACHACA con frijoles y tortillas de harina

\$ 110

ENCHILADAS DE POLLO ROJAS O VERDES

\$ 105

BURRITOS DE MACHACA (3)

Tres tortillas de harina con nuestra machaca hecha en casa, servida con frijoles fritos y aguacate.

\$ 105

BURRITO VEGETARIANO

Hecho con tortilla de harina gigante, arroz, calabazita, cebolla, champiñones, pimienta morron verde y zanahoria
Servido con frijoles y guacamole

\$ 90

CHILAQUILES Rojos ó Verdes

Con huevo (1)

\$ 80

Con pollo

\$ 115

Con carne 90 grs

\$ 115

\$ 140

CARNE ASADA ESTILO JALISCO

Con quesadilla, chiles toreados guacamole y huevos fritos

\$ 218

MEXICAN SPECIALTIES

MACHACA with beans and flour tortillas

CHICKEN ENCHILADAS With a mild red or green sauce

MACHACA BURRITOS (3)

Our house machaca wrapped in a flour tortillas, served with fried beans.

VEGGIE BURRITO

Giant flour tortilla, onion, green bell peppers, zucchini, mushrooms
Served with beans and guacamole.

RED OR GREEN CHILAQUILES

Add (1) Egg

Add chicken

Add beef

JALISCO STYLE "CARNE ASADA"

Served with a quesadilla, guacamole, grilled chiles and fried eggs

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA precios en pesos mexicanos