

# DESAYUNOS / BREAKFAST

## BEBIDAS

Café relleno gratis / Coffee free refill 210ml. / 7oz \$54

Café Gourmet Americano / American Gourmet solo uno 210ml. / 7 oz coffee, one serving \$56

Jugos naturales de Naranja, Toronja, Piña, 414ml./Ch \$65

Zanahoria y Combinado - Grande 540ml \$80

**BOWL O PLATO DE FRUTAS** \$140

Fruta de temporada acompañada de frutos rojos

**PAN FRANCES** \$156

Pan brioche con esencia de naranja, canela y azúcar, acompañado de frutos rojos y mermelada de la casa

**HOT CAKES** \$128

Mezcla de harina con tres leches acompañados de frutos rojos de temporada y azúcar glass

**WAFFLES** \$149

Servidos con salsa de chocolate, crema batida, frutos rojos y plátano dulce

**AVENA** \$152

Avena con leche de coco, plátano, cúrcuma, frutos rojos, semillas y azúcar morena

**BAGEL ESTACAS** \$185

Huevo revuelto, tocino, jitomate, champiñón y queso gratinado, acompañado con ensalada

## EXTRAS

Orden de tocino (5 tiras) \$86

Media orden de tocino (2 tiras) \$60

Extra de queso cottage \$42

Arrachera 120 grs \$140

Pollo 120 grs \$110

Camarones 26/30 (8) pzas. \$145

(2) Huevos \$78

(1) Huevo \$48

## BEVERAGES

Capuchino Espresso / Cappuccino 240ml. / 8oz \$60

Leche / Milk 240ml. / 8oz \$38

Té / Tea 210ml. / 7oz \$38

Jugo verde / Green juice 414ml. / 14oz \$72 540ml. / 18oz \$90

Fresh Squeezed Juices: Orange, grapefruit, pineapple, carrot or mixed juice small / 14oz - Large 18oz

**FRUIT BOWL OR FRUIT PLATE**

Seasonal fruits

**FRENCH TOAST**

Enjoy a delicious brioche bread infused with orange flavor cinnamon and sugar, served alongside a delightful red fruits and house jam

**PANCAKES**

Blend of flours and three types of milks, served with seasonal berries and topped with powdered sugar

**WAFFLES**

Enjoy a sweet treat with chocolate sauce, whipped cream, fresh red berries and a ripe banana

**OATMEAL**

Oatmeal mixed with coconut milk, sliced banana, turmeric, red berries, seeds, and sprinkle of brown sugar

**BAGEL ESTACAS**

Scrambled egg with bacon, tomato, mushroom, and melted cheese, Served with a side salad

## SIDES

Order of bacon (5 strips)

Half order of bacon (2 strips)

Cottage cheese

Skirt steak 4 oz

Chicken breast 4 oz

Shrimp 26/30 (8) pces.

(2) Eggs

(1) Egg

Desayuno 8 a.m. - 1 p.m.

Breakfast 8 a.m. - 1 p.m.

Tax included

El menú es fijo y la variación solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

# DESAYUNOS/BREAKFAST

## DE NUESTRA GRANJA

### HUEVOS MOTULEÑOS \$165

Huevos sobre tortillas de maíz, jitomate, jamon, platano macho, gratinados con salsa roja y frijoles negros

### HUEVOS DEL PUERTO \$155

Huevos a la mexicana envueltos en tortillas de harina, bañados en salsa de frijol negro, chorizo, jocoque, queso, chile toreado y aguacate

### HUEVOS BENEDICTOS \$260

Huevos pochados sobre muffin ingles, con opcion a salmon gravlax o lomo canadiense, bañados con salsa holandesa, acompañados de ensalada y papa jardinera

### HUEVOS RANCHEROS \$195

Huevos fritos sobre tortilla de maíz, bañados con salsa roja frijoles negros

### FRITATTA \$185

Una combinación de huevo, papa, cebolla, calabazita, champiñones, albahaca y queso gratinado, servido con ensalada y pesto

### HUEVOS AL GUSTO ( 2 pzas ) \$145

Revueltos con jamón, mexicana, con chorizo, o a escoger dos ingredientes: jamón, espinaca, cebolla, pimientos, o champiñones  
Servidos con papa jardinera

+ 20 pesos por ingrediente extra

### MACHACA \$190

Huevos con machaca, frijoles negros refritos, ensalada de nopal y aguacate. Acompañadas con tortillas de maiz o harina

### PAN TOSTADO BRIOCHE \$120

Servido con mermelada de la casa

## FROM OUR FARM

### MOTULEÑOS EGGS

Eggs served on corn tortillas, with ham, plantain, cheese and tomato, with red sauce and black beans

### EGGS DEL PUERTO

Mexican style eggs wrapped in flour tortilla, chorizo, jocoque, cheese, serrano pepper and avocado. Bathed in black beans sauce

### EGGS BENEDICT

Poached eggs served on english muffin, with your choice or either Salmon gravlax or Canadian tenderloin, all topped with hollandaise sauce. Served with a side of fresh salad potatoes & veggies

### RANCHERO EGGS

Fried eggs served on corn tortillas topped with a mild sauce and black beans

### FRITATTA

A combination of eggs, chopped potatoe, zucchini, onion, basil, mushrooms and melted cheese, served with a salad and pesto

### TWO EGGS ANY STYLE

Scrambled with ham, mexican style, or you may choose two ingredients : ham, onions, bell pepper, or mushrooms. Served with potatoe & veggies

+ 20 pesos for extra ingredient

### BEEF MACHACA

Eggs with shredded beef (machaca) refried black beans, cactus (nopai) and avocado salad. Served with flour or corn tortillas

### TOAST BRIOCHE BREAD

Served with home made jam

Desayuno 8 a.m. - 1 p.m.

Breakfast 8 a.m. - 1 p.m.

Tax included

El menú es fijo y la variación solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waite



ACT-04/12/23

# DESAYUNOS / BREAKFAST

## OMELET

**OMELET SALUDABLE** \$195  
Con espinacas, champiñón, cebolla, jitomate y albahaca sobre nopal

**OMELET LINDO MAR** \$225  
Camarón, aguacate, espinaca y queso

**OMELET DEL CHEFF** \$195  
Jamón, queso, pimienta verde, cebolla, champiñón, bañado con salsa especial del chef

**OMELET GRATINADO** \$195  
Con tocino, champiñón, aguacate y queso panela

**OMELET AL GUSTO** \$195  
A escoger tres ingredientes: jamón, espinaca, cebolla, pimientos, champiñones, o chorizo

**ENCHILADAS DE POLLO ROJAS O VERDES** \$186

**CHILAQUILES ROJOS O VERDES** \$135

**CHILAQUILES con (1) HUEVO** \$155

**CHILAQUILES con (2) HUEVOS** \$170

**CHILAQUILES CON POLLO 120 grs** \$195

**CHILAQUILES CON ARRACHERA 120 grs** \$225

**CHILAQUILES ALMENDRADOS** \$190  
Bañados en salsa de mole almendrado y ajonjolí, acompañados con frijoles, almendra tostada, crema, queso fresco de la región

## OMELET

**HEALTHY OMELET**  
Spinach, mushrooms, tomato, onions and basil, served on cactus

**LINDO MAR OMELET**  
Shrimp, avocado, spinach 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

**OMELET ANY STYLE**  
May choose three ingredients : ham, onions, bell pepper, spinach, or mushrooms,

**CHICKEN ENCHILADAS**

**RED OR GREEN CHILAQUILES**

**CHILAQUILES with (1) egg**

**CHILAQUILES with (2) eggs**

**CHILAQUILES with Chicken 4 oz**

**CHILAQUILES with Arrachera 4 oz**

**ALMOND CHILAQUILES**

Enjoy a delicious almond and sesame seed mole chilaquiles, served with a side of beans

Desayuno 8 a.m. - 1 p.m.

Breakfast de 8 a.m. - 1 p.m.

Tax included

El menú es fijo y la variación solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

