

DESAYUNOS / BREAKFAST

BEBIDAS

Café relleno gratis	\$40
Café Gourmet Americano	\$38
Capuchino Espresso	\$45
Leche	\$25
Té	\$32
Jugo verde	\$55
Jugos naturales de Naranja, Toronja, piña, zanahoria y combinado	\$45

BOWL DE FRUTAS O PLATO DE FRUTAS

Fruta mixta o picada: Papaya, melón, manzana ó plátano con yogurt y granola	\$75
Extra de queso cottage	\$35
Plato de frutas con queso cottage	\$79

UN DULCE COMIENZO

HOT CAKES Y WAFFLES

Puede escoger de los siguientes ingredientes: arándanos, plátano, manzana, piña, fresa, chocobanana y nuez
+ \$10 por ingrediente extra

PAN FRANCES

Pan hecho en casa, servido con una compota con manzana, fresa, plátano, mango y arándanos

EXTRAS

(1) Huevo	\$28
(2) Huevos	\$45
Orden de tocino (5 tiras)	\$58
Media orden de tocino (2 tiras)	\$39

BAGELS Y CEREALES

BAGEL "LAS ESTACAS" Huevo revuelto, tocino, jitomate, champiñón y queso gratinado	\$140
AVENA con plátano y miel	\$68

BEVERAGES

Coffee free refill	
American Gourmet coffee	
Cappuccino	
Milk	
Tea	
Green juice	
Fresh squeezed juices, orange, grapefruit, pineapple, carrot or combined juice	

FRUIT BOWL OR FRUIT PLATE

Mixed or chopped fruit, papaya, apple, cantaloupe, banana with yogurt and granola	
Cottage cheese side	
Fruit plate with cottage cheese	

A SWEET START

PANCAKES AND WAFFLES

you may choose from the following ingredients
cranberries, banana, apple, pineapple, strawberries
chocobanana and pecans
+ \$10 for extra ingredient

FRENCH TOAST

Home made bread, served with a compota with apple, banana, mango, strawberry and cranberries

SIDES

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

BAGELS AND CEREALS

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

CREPAS / CREPES

CREPAS LAS BRISAS Rellenas de huevo, camarón, brócoli, queso crema y salsa holandesa	\$150
---	-------

DE NUESTRA GRANJA

HUEVOS MOTULEÑOS Huevos sobre tortillas de maíz, jitomate, jamón, chicharos, plátano macho, gratinados, con salsa roja y frijoles	\$100
--	-------

HUEVOS BENEDICTOS	\$105
-------------------	-------

HUEVOS LOS ARCOS Huevos pochados montados en dos sopos 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, calabacita, cebolla, albahaca y champiñones, con queso gratinado	\$115
--	-------

HUEVOS AL GUSTO Revueltos con jamón, mexicana, con chorizo o fritos, a escoger tres ingredientes: jamón, cebolla, pimientos o champiñones. Servidos con papa rallada	\$98
---	------

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

FROM OUR FARM

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

EGGS BENEDICT

EGGS LOS ARCOS Poached eggs on top of two sopos, 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 Scrambled with ham, mexican style fried eggs or you may choose three ingredients ham, onions, bell peppers or mushrooms. Served with hash brown
--

Horario 9 a.m. a 9 p.m.

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos



DESAYUNOS / BREAKFAST

OMELET		OMELET	
OMELET SALUDABLE	\$105	HEALTHY OMELET	
Con espinacas, champiñón, cebolla, jitomate y albahaca sobre nopal		Spinach, mushrooms, tomato, onions and basil, served on cactus	
OMELET LINDO MAR	\$145	LINDO MAR OMELET	
Camarón, aguacate, tocino y queso		Shrimp, avocado, bacon and cheese	
OMELET DEL CHEFF	\$105	CHEF´S OMELET	
Jamón, queso, pimienta verde, cebolla, champiñón, bañado con salsa especial del chef		Ham, cheese, green peppers, onion, mushrooms served with the Chef´s special sauce	
OMELET GRATINADO	\$120	MELTED OMELET	
Con tocino, champiñón, aguacate y queso panela		With bacon, mushrooms, avocado and panela cheese	
ESPECIALIDADES MEXICANAS		MEXICAN SPECIALTIES	
MACHACA	\$115	MACHACA with beans and flour tortillas	
Con frijoles y tortillas de harina			
ENCHILADAS DE POLLO ROJAS O VERDES	\$110	CHICKEN ENCHILADAS	
Con salsa roja o verde		With a mild red or green	
BURRITOS DE MACHACA (3)	\$110	MACHACA BURRITOS (3)	
Tres tortillas de harina con nuestra machaca hecha en casa, servida con frijoles fritos y aguacate		Our house machaca wrapped in a flour tortilla with fried beans and avocado	
BURRITO VEGETARIANO	\$95	VEGGIE BURRITO	
Hecho con tortilla de harina gigante, arroz, calabacita, cebolla, champiñones, pimienta morrón verde y zanahoria. Servido con ensalada		Giant flour tortilla, onion, green bell peppers, zucchini and carrot Served with salad	
CHILAQUILES Rojos o Verdes	\$75	RED OR GREEN CHILAQUILES	
Con huevo (1)	\$105	Add (1) egg	
Con pollo	\$120	Add chicken	
Con carne 90 grs.	\$140	Add beef	
CARNE ASADA ESTILO JALISCO	\$222	JALISCO STYLE "CARNE ASADA"	
Con quesadilla, chiles toreados guacamole y huevos fritos		Served with a quesadilla, guacamole, grilled chiles and fried eggs	

Horario 9 a.m. a 9 p.m.

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos

COCTELES / COCKTAIL

REGULAR \$78 / GRANDE / LARGE \$135

MARGARITAS & DAIQUIRIS	
Limón, albahaca, mango, tamarindo, maracuya o fresa	
Lemon, basil, mango, passion fruit, strawberry or tamarind	
IGUANA	
Tequila blanco, jugo de limón o albahaca jarabe	
White tequila, lemon juice, basil and syrup	
LONG ISLAND ICE TEA	
Vodka, controy, ron, jugo de limón y coca	
Vodka, controy, ron, lemon juice and coke	
CLEMENTINA	
Vodka y sangria / Sangria with vodka	
BLOODY MARY	
Vodka, jugo tomate, jugo de limón, salsas	
Vodka, tomatoe juice, lemon juice and salsas	
DESARMADOR	
Vodka y jugo de naranja / Vodka and orange juice	
CONCHAS CHINAS	
Ron, jugo de piña, plátano, crema de coco	
White rum, pineapple juice, banana, coconut cream	
SEX ON THE BEACH	
Vodka, jugo naranja y arandano / Vodka, orange juice and cranberry juice	
MOJITO	
Ron, hierbabuena, jugo de limón, jarabe y soda	
White rum, peppermint, lemon juice, syrup and soda	
BAY BREEZE	
Vodka, jugo de piña y jugo de arandano	
Vodka, pineapple juice and cranberry juice	
CABAÑA	
Ron, jugo de piña, jugo de naranja, plátano	
White rum, mix of juices, banana	
SANGRIA	
Una limonada con vino tinto	
A limonade with red wine	
COSMOPOLITAN	
Vodka, controy, jugo de arandano y limón	
Vodka, controy, cranberry juice and lemon	
RON PUNCH	
Ron blanco, jugos de naranja, piña y granadina	
White rum. orange juice, pineapple juice and granadine	
LONG BEACH TEA	
Vodka, controy, ron, jugo de limón, soda y jugo de arándano	
Vodka, controy, rum, lemon juice, soda and cranberry juice	

Regular / 1.5 oz / 14 oz.

Large / 2.5 oz / 20 oz.

Todos los precios son en pesos
All the prices are in mexican pesos

Toda nuestra cocteleria esta hecha con marca de la casa (basica) al usted pedir otra marca es otro precio.

BAR La Playita

REFRESCOS / SODAS		\$30
Coca Cola, Sprite, Fanta, Manzanita, Fresca, Coca Cola Light, Sprite Cero		
Agua embotellada 1 LT / Bottled Water 1Lt		\$45
Agua mineral / Mineral Water 600 ml		\$38
BEBIDAS SIN LICOR / NON ALCOHOLIC DRINKS		
Te Helado Chico		\$35
Naranja o Limonada chica		\$38
Naranja o Limonada grande		\$50
Te Helado Grande		\$60
Jarra de Limonada / Naranjada		\$195
Cocteleria sin licor	Regular \$70 Grande \$90	
Café Gourmet Americano		\$38
American Gourmet coffee		
Capuchino, Espresso		\$45

CERVEZA / BEER			
Todos de 355 ml	MICHELADAS	CIELO	
XX Lager, XX Ambar		ROJO	
Tecate , Victoria			
Corona, Pacifico	\$45	\$65	\$90
Corona light			
Pacifico light	\$45	\$65	\$90
Modelo especial			
Negra modelo Bohemia oscura	\$50	\$65	\$90
Heineken	\$60		

Pregunte por nuestra
bebida del dia
Ask for the special drink of the day

\$58