

Desayuno a la Carta Breakfast Menu

Ligero Light

Plato de frutas de la estación con yogurt de menta, granola y cottage

Seasonal fruit selection, home made granola with organic milk or yoghurt

Müesli (avena, miel, manzana)

Muesli (oatmeal, honey and red apple)

Supremas de naranja y toronja con yogurt de menta

Orange and grapefruit supremes with mint yoghurt

Huevos Eggs

Rancheros divorcidados

Fried eggs served on tortillas with red and green sauce

Al albañil

Scrambled eggs, red sauce and beans

Montado

Fried egg on artisan bread

Poblanos (chalupas y huevos estrellado)

Fried eggs served on chalupas

Huevos al gusto (mexicana, jamón, estrellado, revuelto, tocino, chorizo)

Eggs any style (mexican style, ham, scrambled, fried, bacon, Spanish sausage)

Omelette Omelette

Omelette con papa, hongos y hierbas mexicanas

Potato, mushrooms and mexican herbs omelette

Omelette de claras, queso panela, nopal y salsa mexicana

Egg white omelette with panela chesse, cactus paddles and Mexican sauce

Omelette de pimientos, elote, requesón y cebolla

Peppers, corn, requeson and onion omelette

Omelette de tocino, salami, jitomate y queso manchego

Bacon, salami, tomato amd manchego cheese omelette

Sandwich Sandwich

Salmón ahumado, pan integral, queso crema, alcaparra y pepinillo

Whole wheat bread, smoked salmon, cream chesse, capers and pickles

Vegetariano con queso de cabra, pan focaccia, zanahoria y berenjena

Vegetarian with focaccia, goat cheese, carrot and eggplant

Lomo de cerdo hecho en casa, pan integral y vegetales

Whole wheat bread, homemade pork tenderloin and vegetables

De Temporada Seasonal

Batido de guanábana, yogurt y limón

Soursop, yoghurt and lemon shake

Sopa de frutas de la estación (lichie, mango y pitaya)

Seasonal fruit soup (lychee, mango and dragon fruit)

Pescadillas de marlin

Marlin pescadillas

Plato Fuerte Main Course

Molote de queso

Cheese molote

Quiche de queso de cabra, menta y cebolla caramelizada

Goat cheese, mint and caramelized onion quiche

Enchiladas suizas

Swiss enchiladas

Chilaquiles verdes, rojos o pasilla con cecina o pollo

Green, red or pasilla pepper chilaquiles with dried meat or chicken

Enmoladas con queso panela

Panela cheese enmoladas

Enfrijoladas con chorizo rellenas de huevo a la mexicana

Mexican style egg enfrijoladas with Spanish sausage

Cecina con chorizo, frijol y aguacate

Dried meat with Spanish sausage, beans and avocado

Enchiladas de queso de cabra y flor de calabaza

Goat cheese an squash blossom enchiladas

Molletes (chorizo, jamón y queso)

Spanish sausage, ham and cheese molletes

Dulce Sweet

Pan francés con fruta de la estación y crema batida

French toast with seasonal fruit and whipped cream

Hot cakes naturales con tocino

Bacon pancakes

Waffles con salsa de maracuyá y plátano

Waffles with passion fruit and banana sauce

Combos & Buffet

Combos & Buffet

De Lunes a Viernes Monday to Friday

A Elección At Choice

Desayuno La Luz

Café americano / Black coffee

Jugo o fruta con yogurt y granola / Juice or fruit with yoghurt and granola

* Enfrijoladas / Enfrijoladas

* Omelette de claras con queso panela, nopal, salsa mexicana

Egg white omelette with panela chesse, cactus paddles and mexican sauce

* Huevos al gusto / Eggs any style

* Hot cakes / Pancakes

Pan dulce / Pastries

Desayuno El alto

Café americano / Black cofee

Jugo o fruta con yogurt y granola / Juice or fruit with yoghurt and granola

* Chilaquiles verdes, rojos o pasilla con cecina o pollo

Green, red or pasilla pepper chilaquiles with dried meat or chicken

* Cecina con chorizo, frijol y aguacate

Dried meat with Spanish sausage, beans and avocado

* Molletes con chorizo, jamón y queso

Spanish sausage, ham and cheese molletes

* Enmoladas con queso panela / Panela cheese enmoladas

* Enchiladas suizas / Swiss enchiladas

Pan dulce / Pastries

Jugos Juices 300 ml

Naranja, toronja, verde, fruta de temporada, rojo

Orange, grapefruit, green, seasonal fruit, red

Bebidas calientes Hot beverages 150 ml

Café Malongo / chocolate caliente / leche / expresso / latte

Malongo coffee / hot chocolate / milk / expresso / latte

Té orgánico Organic tea

Desayuno buffet continental

Continental breakfast buffet

Plato de frutas de la estación, plato de fiambres (jamón de pavo y salami) plato de quesos (brie, reblochón y gouda) cereales, yogurt, queso cottage, pan artesanal, dulce, galletas y leche

Seasonal fruit selection, lunchmeats plate (turkey ham and salami) cheese plate (brie, reblochon and gouda) cereals, yoghurt, cottage cheese, artisan bread, pastries, cookies and milk

Café americano incluido Black coffee included

Sábado y Domingo Saturday and Sunday

Buffet tradicional Mexicano

Traditional Mexican Buffet

Plato de frutas de la estación, plato de fiambres (jamón de pavo y salami) plato de quesos (brie, reblochón y gouda) cereales, yogurt, queso cottage, pan artesanal, dulce, galletas, leche, guisados y guarniciones a elección del Chef, tamales y postres

A la minute

Huevos al gusto, quesadillas, picaditas, chilaquiles, enchiladas y cecina

Seasonal fruit selection, lunchmeats plate (turkey ham and salami) cheese plate (brie, reblochon and gouda) cereals, yoghurt, cottage cheese, artisan bread, pastries, cookies, milk, a choice of Chef main dishes and sides, tamales, desserts

A la minute

Eggs any style, quesadillas, picaditas, chilaquiles, enchiladas and dried meat

Café americano incluido Black coffee included