

Menú de Desayuno (7:00 a.m. a 1:00 p.m.)
Breakfast Menu (7:00 a.m. to 1:00 p.m.)

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	\$ 50
Müesli (avena, miel, manzana) Muesli (oatmeal, honey and red apple)	\$ 50
Supremas de naranja y toronja con yogurt de menta Orange and grapefruit supremes with mint yoghurt	\$ 50

Huevos Eggs

Rancheros divorcidos Fried eggs served on tortillas with red and green sauce	\$ 65
Al albañil Scrambled eggs, red sauce and beans	\$ 65
Montado Fried egg on artisan bread	\$ 65
Poblanos (chalupas y huevos estrellado) Fried eggs served on chalupas	\$ 65
Huevos al gusto (mexicana, jamón, estrellado, revuelto, tocino, chorizo) Eggs any style (mexican style, ham, scrambled, fried, bacon, Spanish sausage)	\$ 65

Omelette Omelette

Omelette con papa, hongos y hierbas mexicanas Potato, mushrooms and mexican herbs omelette	\$ 75
Omelette de claras, queso panela, nopal y salsa mexicana Egg white omelette with panela chesse, cactus paddles and Mexican sauce	\$ 75
Omelette de pimientos, elote, requesón y cebolla Peppers, corn, requeson and onion omelette	\$ 75
Omelette de tocino, salami, jitomate y queso manchego Bacon, salami, tomato amd manchego cheese omelette	\$ 75

Sandwich Sandwich

Salmón ahumado, pan integral, queso crema, alcaparra y pepinillo Whole wheat bread, smoked salmon, cream chesse, capers and pickles	\$ 75
Vegetariano con queso de cabra, pan focaccia, zanahoria y berenjena Vegetarian with focaccia, goat cheese, carrot and eggplant	\$ 75
Lomo de cerdo hecho en casa, pan integral y vegetales Whole wheat bread, homemade pork tenderloin and vegetables	\$ 75

De Temporada Seasonal

Batido de guanábana, yogurt y limón Soursop, yoghurt and lemon shake	\$ 45
Sopa de frutas de la estación (lichie, mango y pitaya) Seasonal fruit soup (lychee, mango and dragon fruit)	\$ 60
Pescadillas de marlin Marlin pescadillas	\$ 75

Plato Fuerte Main Course

Molote de queso Cheese molote	\$ 60
Quiche de queso de cabra, menta y cebolla caramelizada Goat cheese, mint and caramelized onion quiche	\$ 70
Enchiladas suizas Swiss enchiladas	\$ 80
Chilaquiles verdes, rojos o pasilla con cecina o pollo Green, red or pasilla pepper chilaquiles with dried meat or chicken	\$ 80
Enmoladas con queso panela Panela cheese enmoladas	\$ 80
Enfrijoladas con chorizo rellenas de huevo a la mexicana Mexican style egg enfrijoladas with Spanish sausage	\$ 80
Cecina con chorizo, frijol y aguacate Dried meat with Spanish sausage, beans and avocado	\$ 95
Enchiladas de queso de cabra y flor de calabaza Goat cheese an squash blossom enchiladas	\$ 95
Molletes (chorizo, jamón y queso) Spanish sausage, ham and cheese molletes	\$ 95

Dulce Sweet

Pan francés con fruta de la estación y crema batida French toast with seasonal fruit and whipped cream	\$ 75
Hot cakes naturales con tocino Bacon pancakes	\$ 75
Waffles con salsa de maracuyá y plátano Waffles with passion fruit and banana sauce	\$ 75

Compos & Buffet

Compos & 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	\$ 110

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	\$ 130

Jugos Juices 300 ml

Naranja, toronja, verde, fruta de temporada, rojo Orange, grapefruit, green, seasonal fruit, red	\$ 30
Bebidas calientes Hot beverages 150 ml	
Café Malongo / chocolate caliente / leche / expresso / latte Malongo coffee / hot chocolate / milk / expresso / latte	\$ 30
Té orgánico Organic tea	\$ 45

Desayuno buffet continental	\$ 116
Continental breakfast buffet	**\$ 85

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	\$200
Traditional Mexican Buffet	**\$100

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

Chef Ejecutivo Nanyely Pastrana .

** Niños menores de 10 años Children under 10

Incluye 16% IVA Includes 16% sales TAX

Precios en Pesos Mexicanos Prices in Mexican Pesos