

# Desayuno / Breakfast

## Jugos / Juices \$80

### TUTIFRUTI

Sandia, manzana, naranja, fresa.  
Watermelon, apple, orange & strawberry.

### V8

Zanahoria, espinaca, lechuga, betabel, apio, berro y perejil. Carrot, spinach, lettuce, beets, celery, watercress and parsley.

### VERDE / GREEN POWER

Chaya, apio, pepino, piña, perejil, espinaca, manzana verde. Chaya, celery, cucumber, pineapple, parsley, spinach, green apple.

### ZANAHORIA / CARROT

### BETABEL / BEET

## Rainbow fruits

### RAINBOW \$170

Frutas de temporada, nibs de cacao y amaranto endulzados. Seasonal fruits, sweetened cocoa and amaranth nibs.

### AVENA CON FRUTA / OATMEAL \$175

Avena cocida en leche con manzana, fresas y arandanos. Milk, apple, strawberries and cranberries.

### YOGURT CON FRUTA / YOGURT AND FRUIT \$170

Yogurt griego compota de frutos rojos. Greek yogurt, berries.

## Huevos / Eggs

### HUEVOS AL GUSTO / EGGS TO TASTE \$165

Escalfados, duros, estrellados, revueltos, omelette de vegetales. Poached, hard, steamed, scrambled or omelette.

### MOTULEÑOS \$185

Par de huevos estrellados sobre tortillas hechas en casa con salsa de tomate, chicharos, queso fresco y plátanos fritos. Fried eggs on handmade tortillas with tomato sauce, peas, fresh cheese, and fried plantains.

### PAN FRANCÉS SALADO / HAM & CHEESE FRENCH BREAD \$185

Capas de pan cubierto en huevo con jamon y queso gratinado. Layers of bread covered in egg with ham and cheese gratin.

### AL ALBAÑIL / ALBAÑIL EGGS \$185

Huevos revueltos con chaya en salsa verde, acompañados de salteado de papas, y zucchini hash brown. Scrambled eggs with chaya in green sauce, accompanied by sautéed potatoes, and zucchini hash brown.

### OMELETE LIGERO DE MILPA / LIGHT CORNFIELD OMELETTE \$185

Claras de huevo con flor de calabaza, chile poblano y elotes, tomates cherries tibios y zucchini hash brown. Egg whites with pumpkin flower, poblano chili and corn, warm cherries tomatoes and zucchini hash brown.



# Desayuno / Breakfast

## Acompañantes / Sides

\$45 c/u each \$45

Jamón, tocino, salchicha. (Opciones a base de pavo). Ham, bacon, sausage. (Turkey-based options).

**ORDEN DE FRIJOLES / BEANS** \$25

**ORDEN DE TORTILLAS / TORTILLAS** \$25

**ORDEN DE PAN TOSTADO / BREAD** \$25

## Pan Cakes y Waffles

**HIBISCUS** \$175

Pan cakes tradicionales con mermelada de flor Jamaica y frutos rojos.

Traditional pancakes with hibiscus flower jam and red berries.

**BANANA** \$175

Pan cakes libres de gluten, con compota de plátano al cardamomo. **Gluten-free bread cakes, with cardamom banana compote.**

**PIÑA COLADA** \$175

Waffles de harina de avena con compota de piña colada. **Oatmeal waffles with piña colada compote.**

**THE HANGOVER WAFLES / WAFFLES & CHICKEN** \$220

Waffles salados con pollo frito y miel mostaza. **Waffles with fried chicken and honey mustard.**

## Fuerza verde / Green Force

Desayunos veganos. **Vegan breakfasts.**

**MOLLETES CON PICO DE GALLO / PICO DE GALLO TOAST** \$185

Baguette tostado con frijoles refritos y tofu asado. **Toasted baguette with refried beans, roasted tofu & pico de gallo.**

**CHILAQUILES** \$185

Chilaquiles con salsa roja con salteado de tofu y chorizo vegano. **Chilaquiles with red sauce, sautéed tofu and vegan chorizo.**

Extra de pollo. **Extra chicken.** \$95

**VEGGIE POKE BOWL** \$220

Plato abundante de tofu sellado a la plancha con tres guarniciones, garbanzos con curry amarillo, tomates salteados con espinacas, quinoa y aguacate. **Hearty plate of grilled tofu, chickpeas with yellow curry, sautéed tomatoes with spinach, quinoa and avocado.**