

MENÚ
DESAYUNOS

PAN HECHO EN CASA

- » Croissant. 45
- » Pain au chocolat. 50
- » Croissant de almendras. 52
- » Roll de canela con pasas y nueces. 45
- » Donas de azúcar. 40
- » Muffin de chocolate. 45

PARA COMENZAR

- » Fruta de estación. 70/90
Granola y miel. (CH/G)
- » Yogurt, compota de frutos rojos y granola. 75
- » Canasta de pan salado hecho en casa. 65
Mantequilla y mermelada.
- » Cereal a elección. Pregunta por tu favorito
Con leche. 65
Con yogurt, leches alternativas. 75

DESAYUNO AMERICANO

- » Incluye selección de pan artesanal hecho en casa, bowl de frutas de temporada, yogurt, granola y una elección de platillo a la carta a su elección. 290

SUPERBOWLS

- » Avena cocida con chia y amaranto. Con pasitas y azúcar mascabado. 90
- » Bichermuesli de avena, yogurt, manzana, canela, miel y arándanos. 105

HUEVOS AL GUSTO

- » Omelette - Huevo revuelto - Estrellados - Pochados. 130
A elección: Jamón de pavo, queso manchego, hongos, cebolla, tomate, pimientos y espinaca.
Acompañado con papas cambray asadas o ensalada verde con chia y aguacate o frijolitos con queso.

GUARNICIONES EXTRA

- » Tocino ahumado, salchicha, jamón de pavo, espárragos asados o aguacate, salmón ahumado en casa. 65

HUEVOS ESPECIALES

- » Omelette FIVES. Queso Brie, espinaca, jamón serrano, espárragos y salsa roja. 165
- » Huevo benedictino (2 piezas). English muffin, jamón grillado, huevo pochado y salsa holandesa. 135
- » Burrito de huevo revuelto, tocino, queso mozzarella, espinaca con dip de guacamole y queso crema. 145
- » Huevos divorciados, tortilla, frijol, salsa roja y verde, queso Cotija y cilantro. 115
- » Huevo motuleño, frijol refrito, chicharos, jamón de pavo, plato frito y salsa roja. 125

ESPECIALES

- » Chilaquiles. Totopos, salsa roja o verde, cebolla morada, queso Oaxaca, crema, pollo, aguacate y cilantro. 125
- » Waffle. Crema de cheesecake y compota de frutos rojos. 145
- » Tostada francesa con pan de semillas (2 piezas). Garrapiñadas de nueces, miel de maple y compota de dátiles. 140
- » Hotcake con salsa a elección (3 piezas). Salsa de frutos rojos, miel, Nutella, dulce de leche o miel de maple. 130
- » Healthy (2 piezas). Pan integral, aguacate, espinaca, semilla chia y huevo poché. 135
- » Sábado. Enchiladas suizas de pollo, acompañadas con frijoles refritos y espárragos. 160
- » Domingo. Chilaquiles de Ribeye, acompañados con frijoles refritos, crema y aguacate. 175

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida.

MENU
BREAKFASTS

HOME MADE BREAD

TO START

» Croissant.	45	» Seasonal fruit.	70/90
» Pain au chocolat.	50	Granola y honey. (S/L)	
» Almond croissant.	52	» Yogurt, home made berries jam and granola.	75
» Cinnamon, raisins and nut roll.	45	» Homemade bread selection.	65
» Donuts.	40	Butter and jam selection.	
» Full chocolate muffin.	45	» Cereal of choice. Ask for your favourite.	
		Milk.	65
		Yogurt or alternative milks.	75

AMERICAN BREAKFAST

» Includes seasonal fruit bowl, juices, assorted homemade bread, yogurt plain or cereal and one option a la carte selection.	290
--	-----

SUPERBOWLS

» Oatmeal with chia and amaranth. With raisins and brown sugar.	90
» Bichermuesli, yogurt, Granny Smith apple, cinnamon, honey and dried cranberries.	105

EGGS YOUR CHOICE

» Omelette – Scrambled – Fried – Poached.	130
Your choice: Turkey ham, manchego cheese, mushrooms, onions, tomato, sweet peppers, spinach.	
All choice includes roasted spring potatoe or green salad with chia seeds and avocado or black beans withn cheese.	

EXTRA

» Smoked bacon, sausage, turkey ham, roasted asparagus or avocado, smoked salmon at home.	65
---	----

SPECIAL EGGS

» Omelette FIVES. Brie cheese, spinach, prosciutto, asparragus and red sauce.	165
» Eggs Benedict (2 pieces). English muffin, Canadian grill ham, poached eggs and hollandaise sauce.	135
» Scrambled eggs “burrito”, smoked bacon, manchego cheese, spinach, with guacamole and cream cheese on side.	145
» Eggs “divorciados”, corn tortilla, refrito black beans, red and green salsa, Cotija cheese and coriander.	115
» Eggs “motuleños” style, refrito black beans, peas, turkey ham, plateins and red sauce.	125

SPECIALS

» Chilquiles. Totopos, green or red sauce, red onion, Oaxaca cheese, fresh cream, chicken breast, avocado and coriander.	125
» Waffle. Cheescake cream and homemade berries ham.	145
» French toast with seeds mix bread (2 pieces). Caramelized walnuts, maple syrup and dried dates compota.	140
» Hotcake with your choice of sauce (3 pieces). Homemade berries sauce, Honey, Nutella, dulce de leche or maple syrop.	130
» Healthy (2 pieces). Homemade wholegrain bread, avocado, spinach, chia seeds and poached eggs.	135
» Saturday. Chicken enchiladas, refried beans and asparragus.	160
» Sunday. Chilaquiles with Ribeye steak, refied beans, fresh crema and avocado.	175