



DESAYUNO **8:30am-2:00pm**

Jugo fresco de naranja, toronja o verde \$45

Plato de frutos rojos con yogurt y granola \$105

Pan francés con frutos rojos y platano
(jarabe de maple o miel) \$145

Eggs (mexicana, rancheros, omelette jamon o espinaca),
acompañados con frijoles refritos \$145

Chilaquiles en salsa verde o roja, huevo revuelto o
estrellado, con frijoles refritos (+pollo \$85) \$180

Tosta de salmón fresco, aguacate, queso
mascarpone, espinaca \$210

Enmoladas relleno de huevo con chorizo \$220

Enchiladas de cochinita pibil en salsa blanco con un
toque de habanero y cebolla morada \$320

Sopa de lima Yucateco \$170

Ensalada de betabel rostizado, queso de cabra,
arugula, pistachos, y vinegreta citrica \$210

Extras: Tocino o jamón \$85

Los platos se pueden servir con pan o tortillas.
Hay salsa macha hecha en casa si la pides.

25% descuento para huéspedes del hotel.

Los precios en pesos. Incluye IVA, no para el servicio.



BREAKFAST **8:30am-2:00pm**

Juice, fresh orange, grapefruit or green \$45

Fruit plate (berries) with yogurt and granola \$105

French toast with berries and plantains
(maple syrup or honey) \$145

Eggs (mexicana, rancheros, or
spinach or ham omelette) with refried beans \$145

Chilaquiles with red or green sauce, scrambled or fried
egg, and refried beans (+chicken \$85) \$180

Fresh salmon toast, avocado, mascarpone, and
spinach \$210

Mole enchiladas filled with eggs and chorizo \$220

Cochinita pibil enchiladas in salsa blanca with a
touch of habanero and sliced red onion \$320

Yucatan chicken lime soup \$170

Roasted beet salad with goat cheese, arugula,
pistachios, and citrus vinegrette \$210

Extras: Bacon or ham \$85

The dishes can be served with bread or tortillas.
House made salsa macha available on request.

25% discount for hotel guests.

Prices in pesos. VAT is included, but the service tip is not.