



DESAYUNO

Jugo. Naranja, toronja, verde \$45

Bowl de Fruta de Temporada. Con yogurt de limón amarillo y granola hecho en casa \$130

Huevos Rancheros. Estrellados sobre tortilla frita, salsa de chorizo, frijoles refritos, queso ranchero, crema ácida \$160

Omelette Campesino. Relleno de salteado de espinacas, champiñón y elote con quesillo \$180

Enmoladas de Pollo. Mole especial de la casa, plátano macho y crema ácida \$200

Chilaquiles Poblanos Verdes o Rojos. Con queso ranchero y crema ácida. \$170 Agrega Huevo+20, Pollo+30

Toast de jamón Serrano. Pan de masa madre, aguacate, queso panela, reducción de jamica, ensaladilla \$210

Huesvos Revueltos al Gusto. Naturales, jamón, chorizo, o a la mexicana \$170

Pan Francés. Pan brioche pasado por mantequilla, rebozado en azúcar, con frutos rojos y miel maple \$190

Nuestro desayuno incluye pan dulce, mantequilla, y mermelada del día

25% descuento para huéspedes del hotel.
Los precios en pesos. Incluye IVA. No incluye propinas.



BREAKFAST

Juice. Orange, grapefruit, green juice \$45

Seasonal Fruit Bowl. With lemon yogurt and house-made granola \$130

Huevos Rancheros. Fried eggs on a crispy tortilla with chorizo sauce, refried beans, cheese, and sour cream

Omelette Campesino. filled with sautéed spinach, \$160 mushrooms, and corn with Oaxaca cheese

Chicken Enmoladas. House special mole sauce, served with fried plantain and sour cream \$200

Chilaquiles (green or red sauce). With ranchero cheese, sour cream \$170 Add Egg+20, Chicken+30

Jamón Serrano Toast. Sourdough bread with avocado, panela cheese, hibiscus reduction, and salad \$210

Scrambled Eggs Your Way. Plain, ham, chorizo, or Mexican-style \$170

French Toast. Brioche bread sautéed in butter, coated in sugar, served with berries and maple syrup \$190

Our breakfast includes pan dulce, butter, and marmalade of the day

25% discount for hotel guests.
The prices include IVA but not tips.