

## Desayuno a la Carta Breakfast Menu

### Ligero / Light

Fruta de temporada con yogurt y granola. Seasonal fruit with yogurt and granola.	\$90
Bowl de avena cocinada en leche de coco, frío o caliente, canela, toppings de frutos del bosque, almendra y plátano. Oatmeal bowl cooked in coconut milk with berries (hot or cold)	\$110

### Huevos / Eggs

Huevos al Gusto (Mexicana, Jamón, Tocino etc.) 2pzs. Eggs as you like (Mexican Style, Ham, and Bacon) 2pcs.	\$110
Omelette de espinaca 2pzas. Spinach omelette 2pcs.	\$120
Huevos Libaneses en cazuela con jocoque, pita, sumac y zataar 2 pzas. Lebanese casserole eggs with jocoque, pita, sumac and za'atar 2 pcs.	\$125
Huevos escalfados, con salsa picante de tomate y Pimiento 2 pzas. Poached eggs, spicy tomato sauce 2 pcs.	\$140
Huevos Benedictinos 2 pzas. Benedict eggs with hollandese sauce 2 pcs.	\$220

### Dulce / Sweet

Hot cake naturales con arándano 1pza. Blueberry pancakes 1 piece.	\$ 120
Pan francés con relleno de nutella, coulis de guayaba, ate y crema batida 3pzas. Nutella french toast with, guava coulis, ate and whipped cream 3pcs.	\$140

### Plato Fuerte / Main Course

Enfrijoladas con pollo y chorizo 3pzas. Chiken and chorizo enfrijoladas 3pcs.	\$120
Enchiladas Suizas Verdes 3pzas. Swiss Enchiladas 3pcs.	\$120

Chilaquiles de Cochinita Pibil en salsa roja con habanero, crema, queso panela, aguacate y chips de plátano. Cochinita Pibil chilaquiles in red habanero sauce, cream, panela cheese Avocado and banana chips.	\$140
Papatzules de Pollo 3 pzas. Chicken papatzules 3 pcs.	\$140
Chilaquiles Verdes o Rojos con cecina. Green or Red Chilaquiles with salted meat.	\$160
Cecina La Purificadora, con, tlacoyos de Hummus, cebolla cambray, guacamole 110g. Salted meat with, tlacoyos, spring onion and guacamole 110g.	\$160
Enchiladas a los tres moles, mole poblano, pipián verde, encacahuatado, rellenas de pollo o queso panela 3pzas. Mix of moles enchiladas, with chicken or panela cheese 3pcs.	\$160
Crepas en salsa de flor de Calabaza. Squash blossom sauce crepes	\$180
Sandwich abierto de hongos y huevo frito. Mushroom and eggs sandwich.	\$180
Sincronizada de pan pita y jamón de pavo con huevo. Pita bread quesadilla with turkey ham and eggs	\$190

### Bebidas calientes / Hot beverages

Café Lavazza 177 ml / Lavazza coffee 177 ml.	\$60
Espresso 60 ml / Espresso 60 ml.	\$60
Té 177 ml. / Tea 177 ml.	\$50
Leche 177 ml / Milk 177 ml.	\$50
Café Latte 177 ml / Latte coffee 177 ml.	\$60
Chocolate 177 ml. /Chocolate 177 ml.	\$60
Té orgánico 177 ml. / Organic tea 177 ml.	\$60
Espresso doble 120 ml. / Double espresso 120 ml.	\$70
Capuccino 177 ml. / Espresso + Leche 177 ml.	\$70

### Jugos / Juices

Naranja / Toronja 250ml Orange/Grapefruit	\$50
Verde 250ml Green juice	\$60

**Chef Ejecutiva Nanyely Pastrana**

Executive Chef Nanyely Pastrana

Precios Incluye 16% IVA TAX included (16%)

Los precios están expresados en pesos mexicanos Prices in Mexican Pesos

Aceptamos pagos en efectivo únicamente en moneda nacional

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la coccion

### Entradas / Starters

Flores de calabaza rellenas de quesillo y queso de cabra 5 pzs	\$95
Squash blossoms with Oaxaca and goat cheese 5 pzs.	
Chalupas rojas, verdes, y mole con pollo 6.pz.	\$95
Chalupas 6 pzs (small fried corn tortillas served with sauces red, green and mole with chicken).	
Tacos de camarón con cremoso de chipotle y aguacate 2 pzs.	\$160
Shrimp tacos with creamy chipotle dressing and avocado 2 pzs.	
Chanclas poblanas 2 pzs.	\$140
Artisan bread stuffed with beef in guajillo sauce 2 pzs.	
Tacos de cecina con queso panela 1 pza.	\$180
Cured meat with panela cheese with guacamole 1 pza.	

### Ensaladas / Salad

Torre de betabel con reducción de balsámico.	\$90
Roasted beets, balsamic reduction, arugula and walnuts.	
Ensalada crujiente de manzana, lechuga y queso Brie.	\$140
Lettuce mix, piconcillo dressing, brie cheese and green apple	
Ensalada de tomate cherry.	\$160
Tomatoes on goat cheese, mozzarella cheese pesto and balsamic	
Ensalada César con pollo o camarón 100gr.	\$180
Caesar salad with grilled chicken or shrimp 100gr.	

### Sopas / Soups

Crema de elote.	\$90
Corn cream with almond milk.	
Consomé poblano. (Consomé de pollo con verduras, pollo y chicharrón).	\$120
Chicken soup with vegetables.	

### Principal/ Main Dishes

Mole poblano 200 gr.	\$170
Chicken served mole poblano 200 gr.	
Tacos de arrachera 3pzs. (200gr)	\$280
Beef tacos with guacamole 3 pzs. (200gr)	
Atún en salsa ponzú 200 gr.	\$280
Tuna with ponzú sauce and wakame salad 200 gr.	
Ceviche de robalo 110gr.	\$280
Bass ceviche with coconut milk, melon and avocado 110gr.	
Camarones con hummus al cacahuete 200 gr.	\$310
Shrimp with peanut hummus 200 gr.	
Salmón zarandeado 200 gr.	\$320
Salmon marinated in chili sauce 200 gr.	
Filete de res a la pimienta.250.gr	\$360
Beef steak with pepper 250 gr.	
Rib- eye en salsa negra 300 gr	\$490
Rib- eye with black sauce 300 gr.	

### Guarniciones / Side dishes

Porción de ensalada verde 80gr	\$60
Portion of green salad 80gr	
Esquites 150gr	\$50
Esquites (corn kernels, mayonnaise, cheese, lemon and chili) 150gr.	
Mix de hongos al ajillo 150gr.	\$80
Garlic mushroom mix 150gr.	
Papas a la francesa 150gr.	\$90
French fries 150gr.	
Guacamole 150gr.	\$110
Guacamole 150gr.	

### Pastas / Pasta

Fideo seco con chipotle. Mexican noodle soup with chipotle.	\$110
Penne en salsa de espinaca. Penne pasta with spinach sauce.	\$180
Ravioles de espinaca y berenjena. .Spinach and eggplant ravioli.	\$280

### Menú Degustación / Degustation Menu

Flor de calabaza rellenas de quesillo con epazote 2 pzs. Squash blossoms with Oaxaca cheese.	
Cemita de milanesa de res 1 pza. Beef milanese cemita 1 pza.	
Ensalada crujiente de manzana. Mezcla de lechugas, queso brie, manzana verde y aderezo de piloncillo. Lettuce mix, piloncillo dressing, brie cheese and green apple.	
Fideo seco. Mexican noodle soup with chipotle.	
Suprema de pollo a los 3 moles (poblano, pipián verde y encacahuatado, con arroz a la jardinera 110gr. Chicken served mole poblano, pipián verde and encacahuatado with rice 110gr.	
Crème brulée de piñón. Cremme brule with pinion.	

**Precio Menú Degustación. \$530**

### Postres / Desserts

Flan de elote 120gr	\$90
Corn Flan 120gr	
Fondant de chocolate mexicano con mole poblano 150gr	\$120
Chocolaté fondant with mole poblano 150gr.	
Crème brulée de piñón 150gr.	\$120
Cremme brule with pinion 150gr.	
Tarta de frutos rojos con helado de coco y matcha 120gr.	\$120
Red fruit cake with ice cream 120gr.	
Pavlova de limón con merengue de galleta María 100gr.	\$120
Lemon Pavlova with biscuit meringue 100gr.	

### Helados de temporada / Ice creams

Mazapán 150gr.	\$90
Peanut marzipan 150gr.	
Rompope 150gr.	\$90
Rompope 150gr.	
Vainilla 150gr.	\$90
Vanilla 150gr	
Nutella 150gr.	\$90
Nutella 150gr.	
Chile poblano. 150gr.	\$90
Poblano chili 150gr.	
Matcha 150gr.	\$90
Matcha 150gr.	

Chef Ejecutiva Nanyely Pastrana

Executive Chef Nanyely Pastrana

Precios incluyen 16% IVA / Prices include 16% sales TAX

Los precios están expresados en pesos mexicanos / Prices in Mexican Pesos

Aceptamos pagos con efectivo, tarjeta debito/credito, AMEX.

## Postrés / Dessert

Flan de elote 120gr	\$90
Corn Flan 120gr	
Fondant de chocolate mexicano con mole poblano 150gr	\$120
Chocolate fondant with mole poblano 150gr.	
Crème brûlée de piñón 150gr.	\$120
Cremme brule with pinion 150gr.	
Tarta de frutos rojos con helado de coco y matcha 120gr.	\$120
Red fruit cake with ice cream 120gr.	
Pavlova de limón con merengue de galleta María 100gr.	\$120
Lemon Pavlova with biscuit meringue 100gr.	

## Helados de temporada / Ice cream

Mazapán 150gr.	\$90
Peanut marzipan 150gr.	
Rompope 150gr.	\$90
Rompope 150gr.	
Vainilla 150gr.	\$90
Vanilla 150gr	
Nutella 150gr.	\$90
Nutella 150gr.	
Chile poblano. 150gr.	\$90
Poblano chili 150gr.	
Matcha 150gr.	\$90
Matcha 150gr.	

Chef Ejecutiva Nanyely Pastrana Executive Chef Nanyely Pastrana

Precios incluyen 16% IVA / Prices include 16% sales TAX

Los precios están expresados en pesos mexicanos / Prices in Mexican Pesos

**Sábado / Domingo**

**Saturday / Sunday**

**Buffet Mexicano /Mexican Buffet**

**\$285**

Plato de Frutas de la Estación, Plato de Fiambres (Jamón de Pavo y salami) Plato de Quesos (brie, gouda), Cereales, Yogurt, queso cottage, Pan Artesanal Dulce, galletas, leche, Guisados y Guarniciones a Elección del Chef, Tamales, Postres.

**\*\*\$170**

Seasonal Fruit Selection, Cold Meat Plate (Turkey Ham and Salami) Cheese Plate (Brie, Reblochon and Gouda), Cereals, Yogurt, Cottage, Artesian Bread/Sweet bread, cookies, milk, choice of Chef casseroles and sides, tamales and desserts

**A la Minute: Huevos al Gusto, quesadillas, chilaquiles y cecina.**

A la Minute: Eggs any Style, quesadillas, chilaquiles and salted meat.

Café Americano incluido / American coffee included

**Buffet Continental /Continental Buffet**

**\$185**

Plato de Frutas de la Estación, Plato de Fiambres (Jamón de Pavo y salami) Plato de Quesos (brie, gouda), Cereales, Yogurt, queso cottage, Pan Artesanal/Dulce, galletas y leche.

Seasonal Fruit Selection, Cold Meat Plate (Turkey Ham and Salami) Chesse Plate (Brie, Reblochon and Gouda), Cereals, Yogurt, Cottage, Artesian Bread/Sweet bread, cookies and milk.

Café americano incluido / American coffee included

**Chef Ejecutivo Nanyely Pastrana**

En servicio buffet no hay comida para llevar

**\*\*Niños menores de 10 años / Children under 10**

Precios en Pesos Mexicanos e Incluyen 16% IVA / Prices in Mexican Pesos. TAX included (16%)

Aceptamos todas las tarjetas de credito y debito / pagos en efectivo unicamente moneda nacional