

Desayuno a la Carta Breakfast Menu

Ligero Light

Fruta de temporada con yogurt y granola Seasonal fruit with yogurt and granola	\$ 60
Bowl con frutos rojos, chia, avena y quinoa Red berries with chia, oats and quinoa	\$ 60

Huevos Eggs

Huevos al Gusto (Mexicana, Jamón, Estrellado, Revuelto o Tocino) Eggs of your choice (Mexican Style, Ham, Scrambled, Over easy or Bacon)	\$ 65
Rancheros divorciados Fried eggs served with on tortillas with red and green sauce	\$ 65
Benedictinos con salsa Holandesa al chipotle Benedictin eggs with chipotle Hollandese sauce	\$ 110
Croque Madame Croque Madame	\$ 85
Hongos de la estación estilo Motul Mushrooms Motul style	\$ 55
Huevos rotos con jamón serrano Spanish style fried eggs with serrano ham	\$ 110
Omelette al pomodoro con calabacita, portobello y esparrago Omelette with Pomodoro sauce, zucchini, Portobello and asparagus	\$ 110
Omelette de salmón con queso crema y salsa de hinojo Omelette with salmon, cream cheese and fennel sauce	\$ 110

Dulce Sweet

Pan francés con frutos rojos y chocolate mexicano French toast with red berries and mexican chocolate	\$ 75
Hot cakes naturales con tocino Bacon pancakes	\$ 75
Waffles con dulce de leche, chocolate y durazno Waffles with caramel, chocolate and peach	\$ 75

Plato Fuerte Main Course

Enchiladas Suizas Verdes Swiss Green Enchiladas	\$ 80
Enchiladas Yucatecas con cochinita pibil Enchilada from Yucatán with cochinita pibil	\$ 85
Enchiladas Poblanas con champiñón y huitlacoche en salsa de cilantro Enchiladas from Puebla with mushroom and huitlacoche in coriander sauce	\$ 65
Enfrijoladas con pollo y chorizo Enfrijoladas with chicken and chorizo	\$ 75
Chilaquiles Verdes o Rojos/ Green or Red Chilaquiles Con queso burrata / with burrata cheese	\$ 80 \$ 95
Con Cecina/with salted meat	\$ 110
Chilaquiles de Mole con Pollo Mole Chilaquiles with Chicken	\$ 110
Cecina Atlixquense con queso, frijoles y chiles toreados Salted meat from Atlixco with cheese, black beans and blistered peppers	\$ 95
Molletes con chorizo, jamón de pavo y champiñones Bread served with black beans, chorizo, turkey ham and mushrooms	\$ 95

Jugos Juices

Naranja / Toronja / Verde / Sandia Orange / Grapefruit / Green / Watermelon	\$ 35
--	-------

Bebidas calientes Hot beverages

Café Malongo / Espresso / Té Malongo coffee / Espresso / Tea	\$ 35
Espresso doble Double espresso	\$ 50
Café Latte / Chocolate Latte coffee / Chocolate	\$ 45
Leche / Milk	\$ 30

Chef Ejecutiva Nanyely Pastrana

Incluye 16% IVA Includes 16% sales TAX

Precios en Pesos Mexicanos Prices in Mexican Pesos