Desayuno

DESAYUNO BUFFET

Nuestro desayuno está compuesto por las siguientes estaciones.

\$385

PAN DE PAN DULCE Y SALADO

ESTACIÓN DE FRUTAS

ESTACIÓN DE FRÍO

Con muesli de yogur, parfait, quesos y embutidos, leches light y sin lactosa, avena, cereales y zumos de tres variedades.

ESTACIÓN CALIENTE

Compuesta por pollo, ternera o vegetariana, dos guarniciones, huevo, chorizo, bacon, etc.

SHOW DE COCINA

Huevos o tortillas al gusto, quesadillas, tacos, etc.

A LA CARTA

Ligero y Fresco

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA (290 grs)

Elección de dos: granola casera, miel, requesón o yogur griego.

\$175

PAPAYA Y QUESO COTTAGE (290 grs)

\$175

SUPREMAS DE TORONJA (290 grs)

PARFAIT DE YOGUR GRIEGO (300 GR)

Fresas, arándanos, miel y amaranto.

\$170

AVENA (380 grs)

Cocinado con canela y leche sin lactosa, servido con arándanos secos y nueces de macadamia.

\$130

DEL HORNO

CESTA DE PASTELERÍA CASERA (5 PIEZAS) (190 grs)

Concha, chocolatina, croissant, tostadas blancas o tostadas de trigo, guarnición de mantequilla y mermelada. CACEROLA

\$130

HOT CAKES "DÓLAR" (5 PIEZAS) (100 grs)

\$120

Coberturas adicionales:

Fresas frescas y crema batida (60 grs)

\$155

Mousse de queso crema y chocolate blanco, salsa de caramelo (60 grs)

\$190

Elección de: jamón (80 gr) o tocino (80 gr) o salchicha de cerdo (80 gr)

\$185

\$205

CLÁSICOS DEL DESAYUNO

DOS HUEVOS CUALQUIER ESTILO (240 grs)

Fritos, revueltos, escalfados o hervidos con bacon a elección (40 gr), jamón (40 gr) o chorizo (40 gr).

Acompañamiento de hash browns y tomate asado.

\$155

CREA TU TORTILLA (3 HUEVOS O 4 CLARA DE HUEVO) (290 grs)

3 ingredientes a elegir: pimiento, espinaca, champiñones, cebolla, tomate, queso manchego, queso de cabra, queso panela, jamón de pavo (40 gr) o chorizo (40 gr)

\$170

Nuestros precios están en Pesos (MXN) IVA (16 pago en lata o tarjeta de débito (aceptamos master card y American Express), y cargo a la habitación (sujeto a Voucher o puede ser usado solo para alimentos y bebidas). no aceptamos el peso extraño corresponde a la proteína cruda antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción el pan o panecillos en cortesía solo incluye 2 piezas por persona, ninguna de las bebidas se rellena, informamos que de ciertas materias primas que pueden aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria entre otras carnes, aves, pescados, mariscos y huevos, puede solicitar información de cualquier ingrediente al gerente del restaurante.

ATENCIÓN Y QUEJAS

55 5558 8722 o 55 5658 1111

Desayuno

DESDE NUESTRAS RAÍCES

"MONTADITO" (280 grs) Tres tostadas con tres huevos revueltos cocinados con carne seca de res, tomate, cebolla y chile serrano. Guarnición de aguacate, escabeche, cebolla y tiras de chile.	\$225
"MIGAS" (290 grs) Tres huevos revueltos con tortilla crocante y salsa de tomatillo. Servido con chorizo, cebolla, cilantro y queso rallado.	\$175
DOS HUEVOS FRITOS (230 grs) Con mole oaxaqueño servido sobre tortilla, frijoles fritos, crema, cebolla y ajonjolí.	\$175
CHILAQUILES (350 grs) Elección de salsa verde o roja o mole oaxaqueño, con crema agria, queso rallado, cebolla morada y cilantro.	\$160
Cobertura adicional: Dos huevos fritos	\$195
Pechuga de pollo a la plancha (90 gr)	\$215
PASTEL DE CREPES "AZTECA" (330 grs) Pechuga de pollo en grano de elote, cebolla, chile poblano, flor de calabaza, crema agria y salsa de tomate gratinada.	\$190
ENCHILADAS (225 grs) Tres tortillas rellenas de guiso de pollo, a elección de salsa verde, salsa roja, mole o salsa verde cremosa. Queso fresco, cebolla morada san cilantro fresco.	\$180
MOLLETES DE TRES QUESOS (280 grs) Rollo mexicano salado, frijoles refritos gratinados, guarnición de salsa mexicana.	\$155
Preparado con tu elección: Chorizo (30 gr) o jamón (30 gr) o panceta (30 gr)	\$175
Degustación de molletes: uno de cada uno arriba (60 gr)	\$190
tamal Relleno de tiras de chile poblano, queso fresco, calabacín y salsa roja.	\$170

ESPECIALIDADES DE LA MAÑANA

TOAST DE AGUACATE, GARBANZOS Y TOMATE CHERRY (230 grs) Con dos huevos fritos o revueltos	\$185
HUEVOS BENEDICTINOS (250 grs) Dos huevos escalfados sobre muffin inglés casero y tocino canadiense, cubiertos con salsa holandesa y croquetas de patata.	\$190
CROSSANT (290 grs) Jamón de pavo, queso panela, pepino, tomate y lechuga. Lado de hash browns.	\$195
JUGO (355 ml) Naranja, pomelo o zanahoria	\$90
JUGO VERDE (355 ml) Preparado con jugo de naranja, apio, espinaca y nopal.	\$95
CAFÉ RECIÉN HECHO (355 ml) Regular o descafeinado	\$75
CAPPUCCINO O LATTE ESPRESSO (72 ml)	\$90
ESPRESSO (75 ml)	\$85
ESPRESSO DOBLE (115 ml)	\$90
MACCHIATO (80 ml) LECHE (355 ml)	\$90
LECHE (355ml)	\$85
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO (355 ml)	\$95
TÉ (355ml) English Breakfast, Earl Grey, Verde, Manzanilla, Frutas Rojas o Chai	\$70

Nuestros precios están en Pesos (MXN) IVA (16 pago en lata o tarjeta de débito (aceptamos master card y American Express), y cargo a la habitación (sujeto a Voucher o puede ser usado solo para alimentos y bebidas). no aceptamos el peso extraño corresponde a la proteína cruda antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción el pan o panecillos en cortesía solo incluye 2 piezas por persona, ninguna de las bebidas se rellena, informamos que de ciertas materias primas que pueden aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria entre otras carnes, aves, pescados, mariscos y huevos, puede solicitar información de cualquier ingrediente al gerente del restaurante.

ATENCIÓN Y QUEJAS

55 5558 8722 o 55 5658 1111