



LIGHT BREAKFAST BAR / BARRA DE DESAYUNO LIGERO

\$195

Indulge your appetite with fresh seasonal fruits, homemade bread, pastries, cheese and cold cuts while quenching your morning thirst with juices and freshly brewed coffee

Deleite su paladar con frutas frescas de temporada, pan hecho en casa, queso, carnes frías mientras disfruta por las mañanas con jugos y café recién hecho

BREAKFAST DELIGHTS / DELICIAS DEL DESAYUNO

PASTRY BASKET / CANASTA DE PAN \$140



TROPICAL FRUIT SALAD \$140



ENSALADA TROPICAL

Seasonal fruit selection
Selección de fruta de temporada



BIRCHER MUESLI \$170

Oatmeal, apple, cranberries, raisins, almonds and seeds prepared with yogurt or milk
Avena, manzana, arándanos, pasas, almendras y semillas con yogurt o leche



OATMEAL \$150

AVENA CALIENTE

Accompanied with seasonal fruit and dry nuts
Acompañada de fruta fina de temporada y frutos secos



RYE BAGEL WITH SMOKED SALMON \$230



BAGEL DE CENTENO CON SALMÓN

Cream cheese, onion, capers, smoked salmon and egg on a toasted bagel
Queso crema, cebolla, alcaparras, Salmón ahumado y huevo sobre bagel tostado



TERRACE CROISSANT \$190

With scrambled egg, ham and cheese, gratin with Gouda cheese
Relleno de huevo revuelto con jamón y queso gouda gratinado



MACHACA ESPECIAL \$390

Shredded dried and crispy beef with Peruvian fried beans
Machaca de res doradita con frijoles peruanos refritos



BLUEBERRY BAGEL \$190



BAGEL DE BLUEBERRY

Chicken breast, Gouda cheese, butter, spinach and herbs dressing
Pechuga de pollo, queso Gouda, mantequilla, espinaca y aderezo de hierbas

HOT CAKES \$180

Traditional or Banana Choco chip
Naturales o plátano con chips de chocolate

FRENCH TOAST \$150

PAN FRANCES

Brioche with milk, cinnamon, eggs, apple puree, raisins and whipped cream
Brioche con leche, canela, huevo, puré de manzana, pasas y crema batida



HUEVOS AL GUSTO \$220

EGGS ANY STYLE

Two eggs of your choice served with Ranchera sauce and breakfast potatoes
Dos huevos acompañados con salsa ranchera y papas de desayuno



VEGAN OMELETTE \$180



OMELET VEGANO

Hash Brown potato, tofu, bell pepper, spinach and asparagus
Papa hash Brown, tofu, morrón, espinaca y espárrago

BREAKFAST FAVORITES / FAVORITOS DEL DESAYUNO

 BURRITO TERRACE	\$240	 EGGS BENEDICT	\$260
 Stuffed with scramble egg, fried beans and Gouda cheese Relleno de huevo revuelto, frijoles refritos y queso gouda		 HUEVOS BENEDICTINOS	
MOLLETES	\$160	Two poached eggs with hollandaise sauce over English muffin with Canadian bacon or smoked salmon Dos huevos pochados con salsa holandesa sobre muffin inglés con lomo canadiense o salmón ahumado	
Artisan bread, chorizo, fried beans, gratin with Gouda cheese Pan artesana, chorizo, frijol refrito y queso gouda al gratin		 STEAK CHILAQUILES	\$240
TOMATE POCHE	\$150	CHILAQUILES CON ARRACHERA	
Pouched egg served over tomato, Poblano pepper, chorizo and coriander hollandaise Huevos pochados sobre tomate, chile poblano, chorizo y holandesa de cilantro		Corn tortilla chips with red or green sauce and beef steak Crujientes chilaquiles bañados con salsa roja o verde acompañados de arrachera	
MOTULEÑOS	\$170	With eggs / Con huevo	\$190
Served over corn tortilla, Ranchera sauce, green peas and plantain Servidos sobre tortilla de maíz, salsa ranchera, chicharos y fritura de plátano macho		With chicken / Con pollo	\$180
 CROQUE MADAME	\$270	Classic / Clásicos	\$150
Ham sandwich with melted Gruyere cheese and fried egg Sándwich de jamón con gruyere derretido y huevo frito		 HUEVOS FLORENTINOS	\$180
 HUEVOS RANCHEROS	\$210	FLORENTINE EGGS	
RANCHEROS EGGS		Poached eggs over English muffin, Canadian bacon and creamy spinach sauce Pochados sobre muffin inglés, lomo canadiense y salsa cremosa de espinaca	
Two fried eggs over corn tortilla with rustic tomato and chili sauce Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con salsa rústica de tomates y chiles		 OMELETTE AL GUSTO	\$210
 CHILAQUILES POBLANOS	\$180	 CLASSIC OMELETTE	
Corn tortilla chips with Poblano pepper cream sauce and grilled chicken Crujiente tortilla de maíz bañada con salsa cremosa de chile poblano y pollo al grill		Traditional or egg whites with the ingredients of your choice: Spinach Espinaca Mushroom Champiñón Bell Pepper Pimiento Morrón Tomato Jitomate Onion Cebolla Bacon Tocino Ham Jamón Mozzarella, Gouda or goat cheese Queso Mozzarella, gouda o de cabra	



Healthy / Saludable



Gluten free / Libre de Gluten



Favorite / Favorito

Can be prepared Gluten Free, please ask your waiter. Under Mexican federal law, the consumption of raw food is at your own risk. Prices in Mexican pesos, tax included / Platillos se pueden preparar libre de gluten, por favor solicitar a su mesero. Bajo las leyes federales de nuestro país, el consumo de comida en crudo es bajo su propio riesgo. Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA.