



DESAYUNO Y BRUNCH - BREAKFAST AND BRUNCH

HUEVOS Y ESPECIALIDADES EGGS AND SPECIALTIES

Huevos fritos, pipián, salmón ahumado, papa y jitomate deshidratado
Fried eggs, pipian, smoked salmon, potato and dried tomato
— \$219 —

Omelet de claras, prosciutto, queso fresco, aceituna y salsa al pesto
White eggs omelet, prosciutto, fresh cheese, olives and pesto sauce
— \$199 —

Huevos con longaniza de Valladolid, aguacate, salsa de tomate y Xnic pec
Eggs with Valladolid sausage, avocado, tomato sauce and Xnic pec
— \$189 —

Chilaquiles con salsa de chile max, carne ahumada, huevo, cebolla y queso Cotija
Chilaquiles with chili max sauce, smoked meat, egg, onions and Cotija cheese
— \$195 —

Burrito de huevo, papa y carne ahumada con queso y crema de Xcatic
Burrito with egg, potato and smoked meat with cheese and Xcatic cream
— \$190 —

Enfrijoladas con castacán, salsa de cilantro y queso fresco
Tortilla with bean sauce and pork belly, coriander sauce and fresh cheese
— \$229 —

Huevos benedictinos, carne ahumada y salsa holandesa con recado rojo
Benedicts eggs, smoked meat, hollandaise sauce with "achiote" paste
— \$249 —

Huevos benedictinos, salmón ahumado y salsa holandesa con recado rojo
Benedicts eggs, smoked salmon, hollandaise sauce with "achiote" paste
— \$249 —

Huevos motuleños tradicionales, bañados en salsa roja, jamón, chícharos y queso Manchego
Traditional Motuleños eggs in a fried tomato sauce with ham, peas and Manchego cheese
— \$175 —

Enchiladas de espinacas tiernas, ^{Veg.}
elote, queso Panela asado y pepita de calabaza
Baby spinach enchiladas, corn, grilled Panela cheese and pumpkin seeds
— \$189 —

Baguel de salmón ahumado, queso crema y alcaparras
Bagel with smoked salmon, cream cheese and capers
— \$249 —

Baguel de pechuga de pavo, queso mozzarella fresco,
chile dulce y aguacate
Bagel with turkey breast, fresh mozzarella cheese, sweet chili and avocado
— \$219 —

DESAYUNO - BREAKFAST ROSAS & XOCOLATE

Jugo fresco ó plato de frutas,
una pieza de pan dulce hecho en casa y
una de nuestras especialidades
Café Americano (refill)
*Fresh juice or fresh fruits plate - One of our
homemade sweet bread and
your choice of one of our specialties
Regular coffee (refill)*
— \$399 —

SIDE ORDERS

Extra huevo - *Extra egg* — \$40 —
Tocino - *Bacon* — \$80 —
Castacán ó longaniza de Valladolid
Porkbelly or Valladolid Sausage — \$80 —
Jamón de pavo - *Turkey ham* — \$65 —
English muffin — \$45 —
Baguel - *Bagel* — \$50 —
Yogurt — \$50 —
Queso cottage - *Cottage cheese* — \$55 —
Granola — \$55 —

A LA CARTA
A LA CARTE

- Plato de frutas *Veg.*
Piña, melón, papaya, plátano, granola y fresas
Fruits plate with pineapple, melon, papaya, banana, granola and strawberries
— \$110 —
- Huevos al gusto
Fritos, revueltos, omelet, a la mexicana o rancheros
Eggs of any style
Fried, scrambled, omelet, Mexican-style or rancheros
— \$168 —
Con english muffin/ *With english muffin*
— \$185 —
- Baguel con Prosciutto y queso Manchego
Bagel with Manchego cheese and Prosciutto
— \$198 —
- Avena orgánica con pasas, arándanos y nuez
Organic oatmeal with raisins, cranberries and pecan nut
— \$115 —
- Chilaquiles tradicionales con salsa verde o roja
Traditional chilaquiles with green or red sauce
— \$160 —
Con pollo/ *With chicken*
— \$210 —
Con huevos/ *With eggs*
— \$175 —
- Canasta de pan dulce Hecho en casa
Homemade sweet bread basket
— \$145 —
Por pieza / *Each*
— \$55 —
- French toast con *Veg.*
puré de plátano macho y mermelada de frutos rojos con nuez
French toast with banana plantain puree, red berries marmelade with walnuts
— \$189 —
- Hot cakes con *Veg.*
fresas y arándanos deshidratados
Pancakes with strawberries and sundried cranberries
— \$145 —

SIGNATURE
BREAKFAST

- Láminas de New York (150g) con huevo orgánico frito, hummus de chipotle, quesadilla de portobello, mezcla de lechugas
New york steak slices (150g) with fried organic egg, chipotle hummus, portobello quesadilla and lettuce mix
— \$398 —
- Filete de Salmón fresco (120g), papadzules con salsa de pepita y tomate
Fresh salmon fillet, papadzules with pumpkin seeds and tomato sauce
— \$360 —
- Poc Chuc de lomo de cerdo (150g), chilaquiles, huevo orgánico, cebolla en escabeche, aguacate, queso Panela, cebolla asada, chile Xcatic
Pork loin Poc Chuc (150g), chilaquiles, organic egg, pickled onions, avocado, Panela cheese, roasted onions and Xcatic pepper
— \$325 —
- Láminas de salmón salvaje (120g), pan de masa madre, queso Mozzarella fresco, pesto, rábano sandía y huevo pochado
Wild salmon slices (120g), sourdough bread, fresh Mozzarella cheese, pesto, watermelon radish and poached egg
— \$350 —

INCLUYE - INCLUDES
Café Americano (refill) ó
1 café Nespresso
Regular coffee (refill) or 1 Nespresso coffee

CAFÉS Y BEBIDAS
COFFEES AND BEVERAGES



- Normal o descafeinado
Normal or decaffeinated
— \$62 —
- Latte — \$86 —
Espresso — \$62 —
Capuchino — \$83 —

- Café Americano (refill)
Regular coffee (refill)
— \$49 —
- Selección de té Premium
Selection of premium teas
— \$55 —
- Xocolate amargo caliente
Hot dark bitter Xocolate
— \$60 —
- Leche con chocolate
Chocolate milk
— \$55 —

- Jugos - Juices
— \$60 —
- Vaso de leche - *Glass of milk*
— \$38 —
- Refrescos - *Soft drinks*
— \$45 —

