

Desayuno / Breakfast

AHAU COLLECTION

Served daily 8:30 am to 12 pm

Los Huevos de Mama / Mom's Eggs **O** \$220

Dos piezas de huevo orgánico al gusto, con papas cambray y frijoles yucatecos.

Two pieces of organic egg in your style with potatoes and beans.

Huevos Benedictinos / Eggs Benedict \$250

Huevos pochados montados sobre pan de mantequilla, bañados con salsa holandesa de espinacas, jamón serrano y tomates baby.

Poached eggs mounted on butter bread, topped with spinach hollandaise sauce, serrano ham and baby tomatoes.

Feite del Campo / Feite del Campo **O VG** \$250

Feite dulce y salado, relleno de vegetales salteados, con cremosos de huitlacoche y flor de calabaza.

Sweet and salty feite, stuffed with sautéed vegetables, with creamy huitlacoche and pumpkin flower.

Bagel de Autor / Signature Bagel **O R** \$250

Servido con miel maya, fruta, mantequilla de nuez y salsa de chocolate.

Served with Mayan honey, fruit, nut butter, and chocolate sauce.

Huevos Ahau / Ahau Eggs **O** \$250

Dos huevos orgánicos pochados, montados sobre pasta hojaldre acompañados de chaya con crema y cebolla caramelizada, bañados con salsa ranchera y queso parmesano.

Two poached organic eggs, mounted on puff pastry accompanied by chaya with cream and caramelized onion, bathed with ranchero sauce and Parmesan cheese.

Bagel de Aguacate / Avocado Bagel **O VG** \$245

Pan bagel artesanal tostado con guacamole, chile quebrado, dos huevos pochados, acompañado por una gota de humus de betabel y ensalada de lechuga kale.

Toasted artisan bagel bread with guacamole, broken chili, two eggs poached, accompanied by a drop of beet hummus and kale lettuce salad.

Pan Francés 3 Leches / French Toast 3 Milks **S** \$245

Artisan brioche bread, bathed with tres leches, a drop of lemon whipped cream, banana caramelised, mint and red berries.

Artisan brioche bread, bathed with tres leches, a drop of lemon whipped cream, banana caramelised, mint and red berries.

Hot Cakes Orgánicos / Organic Pancakes **O VG** \$235

Servidos con miel maya, frutos rojos, mantequilla de capuchino, y bombones de Nutella.

Served with Mayan honey, red berries, cappuccino butter, and Nutella chocolates.

DESAYUNOS CLÁSICOS / CLASSIC BREAKFAST

VEGANO (VG) - VEGETARIANO (V) - ORGÁNICO (O) - SUSTENTABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)
VEGAN (VG) - VEGETARIAN (V) - ORGANIC (O) - SUSTAINABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)

Huevos Rancheros **O R** \$245

Dos tortillas con frijoles refritos, queso Oaxaca, huevos estrellados tiernos, bañados en salsa de tu elección servidos con queso cotija, crema de rancho, cilantro y cebolla morada.

Two tortillas with refried beans, Oaxaca cheese, soft scrambled eggs, bathed in the sauce of your choice served with cotija cheese, ranch cream, cilantro and red onion.

Tacos Dorados de Pavo / Roasted Turkey Tacos **O R** \$260

Servido con cama de salsa verde, queso doble crema chiapaneco, crema acida, lechuga fresca y cebolla curtida.

Served with a bed of green sauce, Chiapas double cream cheese, sour cream, fresh lettuce and tanned onion.

Chilaquiles **O R** \$235

Con huevos fritos, pidelos con la salsa de tu elección, servido con queso cotija, crema de rancho, cilantro, y cebolla morada. (Salsa verde - ranchera - divorciados)

With fried eggs, order them with the sauce of your choice, served with cotija cheese, ranch cream, cilantro, and red onion. (Green sauce - ranchera - divorced).

Quesadillas de Huitlacoche **O R** \$240

Tres piezas de tortilla de maíz hecha a mano, rellena de queso oaxaca y huitlacoche perfumado con hojas de epazote. Acompañada de salsa mexicana y guacamole.

Three pieces of handmade corn tortilla, filled with oaxaca cheese and huitlacoche scented with epazote leaves. Accompanied by Mexican salsa and guacamole.

Tételas de pib de cochinita pibil \$235

Clásicas tételas rellenas de cochinita pibil de Yucatán, espejo de salsa de frijol y longaniza.

Classic tetelas stuffed with cochinita pibil from Yucatán, mirror of bean sauce and longaniza.

Huevos Motuleños / Motuleños Eggs \$245

Huevos fritos sobre tortillas fritas y frijoles refritos, bañados en salsa motuleño, chicharos, jamón de pavo y plátanos fritos.

Fried eggs on fried tortillas and refried beans, bathed in motuleño sauce, peas, turkey ham and fried plantains.

Fruta de Temporada / Seasonal Fruit V VG O R \$250
 Selección de frutas con yogurt y granola.
 Selection of fruits with yogurt and granola.

Avena Rústica / Rustic Oats V VG O \$205
 Acompañado con plátano caramelizado hecha con leche de tu elección
 (Coco, Almendra o de Vaca).
 Accompanied with caramelized banana made with milk of your choice
 (Coconut, Almond or Cow).

Omelette de Claras / Egg Whites Omelette O R \$205
 Relleno de kale y mix de champiñones, servido con tomates, queso panela asado, espárragos
 blanqueados y aceite de cilantro.
 Stuffed with kale and mushroom mix, served with tomatoes, grilled panela cheese, blanched
 asparagus and coriander oil.

Bowl de Pudín de Chía Maya / Chia Maya Pudding Bowl V VG \$215
 Leche de coco con semillas de cacao, plátano, fresa, miel maya y almendras fileteadas.
 Coconut milk with cocoa beans, banana, strawberry, Mayan honey and sliced almonds.

Quinoa con Huevo Pochado / Quinoa with Poached Egg O \$255
 Mix de Quinoa con brote de girasol, pepino, tomate cherry, champiñones frescos, scharlot,
 semilla de girasol tostada, aceite de albahaca y aguacate.
 Quinoa mix with sunflower sprout, cucumber, cherry tomato, fresh mushrooms, scharlot, toasted
 sunflower seed, basil oil and avocado.

Extras

Aguacate / Avocado	\$50
Arrachera / Flank Steak	\$90
Cacao y Frutos Rojos / Cocoa and Red Berries	\$45
Camarón / Shrimp	\$85
Chorizo / Chorizo	\$65
Chapulines / Chapulines	\$75
Espárragos / Asparagus	\$85
Frijoles / Beans	\$45
Huevo / Egg	\$45
Jamón / Ham	\$45
Pan Pita / Pita Bread	\$45
Pan Tostado / Toast	\$40
Papa Rustica / Rustic Potato	\$45
Pollo / Chicken	\$80
Queso / Cheese	\$45
Tocino / Bacon	\$50
Verduras / Vegetables	\$40
Papa Horno / Baked Potato	\$90