

Desayuno / Breakfast

AHAU COLLECTION

Served daily 7:30 am to 12 pm

Huevos Ahau / Ahau Eggs \$280

Dos huevos orgánicos pochados, montados en una corona de pasta hojaldre, rellena de dip de chaya, cebolla caramelizada, espejo cremoso de espinacas crujiente de papa y jamón serrano.
Two poached organic eggs, mounted on a crown of puff pastry, filled with chaya dip, caramelized onion, creamy mirror of crispy potato spinach and serrano ham.

Hotcakes Sorpresa / Surprise Pancakes \$260

Relleno de frutos rojos mantequilla de cacahuete, culis de fresa, polvo de moras, azúcar glas y falso coral de menta
Peanut butter red fruit filling, strawberry coulis, blackberry powder, icing sugar and fake mint coral

Huevos Benedictinos / Eggs Benedict \$320

Huevos pochados montados sobre pan de mantequilla, bañados con salsa holandesa de espinacas, jamón serrano y tomates baby.
Poached eggs mounted on butter bread, bathed in spinach hollandaise sauce, serrano ham and baby tomatoes.

Los Huevos de Mama / Mom's Eggs \$270

Dos piezas de huevo orgánico al gusto, elige dos opciones: (Queso, Jamón, Longaniza, Espinaca, Cebolla, Jitomate)
Acompañado de frijoles de la abuela y papas cambray salteados
Two pieces of organic egg to taste, choose two options: (Cheese, Ham, Sausage, Spinach, Onion, Tomato)
Accompanied by grandmother's beans and sautéed chambray potatoes.

Raviolis de Chaya y Huevo / Chaya and Egg Ravioli \$240

Ravioles rellenos de cremoso de espinaca y huevo orgánico, espejo de salsa hijos del maíz y aceite de chile.
Ravioli stuffed with creamy spinach and organic egg, sons of corn sauce mirror and chili oil.

Huevos Fritos / Fried Eggs \$310

Dos huevos orgánicos fritos sobre una alfombra de hongos, salsa concasse de tomates salvajes mixtos, albahaca fresca, aguacate fresco y salsa de chile xcatik-ik.
Two organic fried eggs on a carpet of mushrooms, mixed wild tomato concasse sauce, fresh basil, fresh avocado and xcatik-ik chili sauce.

Bagel de Aguacate / Avocado Bagel \$280

Pan bagel artesanal tostado, aguacate, chile quebrado y dos huevos pochados, arcoíris de humus de la casa y escalopas de espárragos salteados.
Pan bagel artesanal tostado, aguacate, chile quebrado y dos huevos pochados, arcoíris de humus de la casa y escalopas de espárragos salteados.

Waffles Caseros / Home-made Waffles \$260

Mezcla de masa hecha en casa, relleno de dulce de leche casero, crema batida de limón, menta, frutos rojos y plátano caramelizado y jamón serrano
Homemade mix, filled with homemade dulce de leche, lemon whipped cream, mint, red berries and caramelized banana and serrano ham,

El Despertar en Ahau / The Awakening in Ahau \$240

Pan dulce del día y un capuccino de dulce de leche.

Sweet bread of the day and a dulce de leche cappuccino.

Huevos Rancheros con Bistec / Eggs Rancheros with Steak \$355

Dos tortillas con frijoles refritos, queso Oaxaca, huevos estrellados tiernos, bañados en salsa de tu elección servidos con queso Cotija, crema de rancho, cilantro, cebolla morada y bistec de res asado al carbón.

Two tortillas with refried beans, Oaxaca cheese, soft fried eggs, dipped in sauce of your choice served with Cotija cheese, ranch cream, cilantro, red onion and charcoal grilled beef steak.

Molletes de Cochinita Pibil / Cochinita Pibil Molletes \$250

Pan casero crocante, frijoles refritos, cochinita pibil, queso gratinado, salsa xni-peck, cebolla encurtida y chile habanero tierno.

Crispy homemade bread, refried beans, Pibil suckling pig, gratin cheese, xni-peck sauce, pickled onion and tender habanero chili.

La Mestiza Gordita / The Chubby Mestiza \$260

Gordita rellena de salpicón de carne ahumada, sobre espejo de salsa de 3 chiles, huevo frito, crocante de hoja de arroz y pétalos de cebolla cambray.

Chubby stuffed with smoked meat salpicón, on a mirror of 3 chili sauce, fried egg, crispy tapioca and chambray onion petals.

Chilaquiles / Chilaquiles \$260

Con huevos fritos, pídelos 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. (Salsa Verde, Ranchera, Divorced)

Tételas Pib de Cochinita Pibil / Tetelas Stuffed with Cochinita Pibil \$245

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

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

Empanada de Flor de Calabaza / Pumpkin Flower Empanada

Empanada rellena de flor de calabaza local salteado con champiñones, epazote granos de maíz amarillo, queso Oaxaca y salsa de huitlacoche.

Empanada stuffed with local pumpkin flower sautéed with mushrooms, epazote yellow corn grains, Oaxaca cheese and huitlacoche sauce.

\$250

Huevos Motuleños / Eggs Motuleños

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.

\$270

Huevos Con Sabor a Yucatán / Yucatan Eggs

Huevos revueltos con chaya sobre barra yucateca, aguacate, y pico de gallo tomates salvajes y chile cut.

Eggs with chaya on a Yucatecan bar, avocado, wild tomatoes and cut chili.

\$240

Bowl de Smoothie Azul / Blue Smoothie Bowl	\$235
Plátano, espirulina azul, mora azul, cacao, hojuelas de coco y plátano fresco. Banana, blue spirulina, blueberry, cocoa, coconut flakes and fresh banana.	
Fruta de Temporada / Seasonal Fruit	\$260
Selección de frutas de la temporada yogurt y granola. Selection of fruits of the season, yogurt and granola.	
Avena de la Abuela de Coco / Coconut Grandma's Oatmeal	\$230
Avena rustica receta de la abuela del chef, hervida en leche de coco, acompañado de plátano caramelizado, frutos rojos, perfumado con esencia de canela y miel maya. Rustic oatmeal recipe from the chef's grandmother, boiled in coconut milk, accompanied by caramelized banana, red fruits, scented with cinnamon essence and Mayan honey.	
Parfait de Kiwi con Yogurt Griego / Kiwi Parfait with Greek Yogurt	\$230
Saludable parfait de kiwi con yogurt griego, ralladura de lima yucateca, espirulina chíá tostada y granola hecha en casa. Healthy kiwi parfait with Greek yogurt, Yucatecan lime zest, toasted chia spirulina and homemade granola.	
Bowl de Pudín de Chíá Maya / Mayan Chia Pudding Bowl	\$280
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.	
Omelette de Claras / Whites Omelette	\$290
Omelette de claras de huevo y zanahoria, relleno de kale con hongos salteados, aceite de olivo extra-virgen acompañado de tartar de aguacate, queso panela y espárragos blanqueados. Egg whites and carrot omelette, stuffed with kale with sautéed mushrooms, extra-virgin olive oil accompanied by avocado tartar, panela cheese and blanched asparagus.	
Tazón de Quinoa con Huevo escalfado / Quinoa Bowl with Poached Egg	\$270
Quinoa, pepino, tomate cherry, champiñones frescos, coliflor, semilla de girasol tostada, aceite de albahaca y aguacate y un huevo pochado. Quinoa, cucumber, cherry tomato, fresh mushrooms, cauliflower, toasted sunflower seed, basil oil and avocado.	

Extras

Aguacate / Avocado	\$60	Tortillas / Tortillas	\$35
Arrachera / Flank Steak	\$165	Yogurt / Yogurt	\$60
Cacao y Frutos Rojos / Cocoa and Red Berries	\$70	Ensalada Mixta / Mixed Salad	\$60
Camarón / Shrimp	\$170	Guacamole / Guacamole	\$120
Longaniza / Longaniza	\$100	Aderezo Ranch / Ranch Sauce	\$40
Chapulines / Chapulines	\$65	Blue Cheese / Blue Cheese	\$40
Salmón Fresco / Fresh Salmon	\$150	Frijoles de la Olla / Beans	\$50
Salmón Ahumado / Smoked Salmon	\$120	Papas a la Francesa / French Fries	\$120
Esparragos / Asparagus	\$70		
Huevo / Egg	\$45		
Jamón de Pavo / Turkey Ham	\$40		
Jamón Serrano / Serrano Ham	\$125		
Bagel / Bagel	\$30		
Pan Pita / Pita Bread	\$30		
Papa Rustica / Rustic Potato	\$50		
Pavo / Turkey	\$150		
Pollo / Chicken	\$150		
Queso Panela / Panela Cheese	\$60		
Queso Manchego / Manchego Cheese	\$60		
Queso Oaxaca / Oaxaca Cheese	\$60		
Queso Parmesano / Parmesan Cheese	\$65		
Tocino / Bacon	\$45		
Verduras Mixtas / Mixed Vegetables	\$50		
Granola / Granola	\$40		
Pan Tostado / Toast	\$30		
Pan Giapata / Giapata Bread	\$50		
Pure de Papa / Mashed Potatoes	\$120		