

# DESAYUNO / BREAKFAST

SERVED DAILY | 8:30 AM - 12:00 PM



## Huevos Ahau / Ahau Eggs

\$270

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 Hotcakes

\$265

Relleno de frutos rojos mantequilla de cacahuete, culis de fresa, polvo de moras, azúcar glass y falso coral de menta.

Peanut butter & red fruit filling, strawberry coulis, blackberry powder, icing sugar and mint coral.

## Huevos Benedictos / 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.

## Despertar Ahau / Ahau Awakening

\$315

Dos huevos orgánico al gusto.  
Acompañado de frijoles de la abuela y papas cambray salteados.

Two organic eggs, cooked however you like them.  
Accompanied by grandmother's beans, sautéed chambray potatoes.

## Bagel de Aguacate / Avocado Bagel

\$315

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

Toasted artisanal bagel bread, avocado, broken chili and two poached eggs, with a rainbow of our house humus and sautéed asparagus escalopes.

## Huevos Rancheros con Bistec / Steak Huevos Rancheros

\$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 the sauce of your choice served with Cotija cheese, ranch cream, cilantro, red onion and charcoal grilled beef steak.

## Mollete Pibil / Pibil Mollete

\$260

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

Crispy homemade bread, refried beans, cochinita pibil, gratin cheese, xni-peck sauce, creamy avocado pickled onion and tender habanero chili.

DESAYUNOS CLÁSICOS / CLASSIC BREAKFAST

CLÁSICOS MEXICANOS  
MEXICAN CLASSIC BREAKFAST

## Chilaquiles / Chilaquiles

\$270

Con huevo frito, pídelos con la salsa de tu elección, servido con queso Cotija, crema de rancho, cilantro, y cebolla morada. (Salsa Verde, Ranchera, Divorciados)

With fried egg, order them with the sauce of your choice, served with Cotija cheese, ranch cream, cilantro, and red onion. (Salsa Verde, Ranchera, Divorced)

## Tetelas Pibil / Pibil Tetelas

\$255

Clásicas tetelas 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 / Eggs Motuleños

\$290

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

\$270

Selección de frutas de la temporada yogurt y granola.

Selection of seasonal fruits, yogurt and granola.

## Avena de la Abuela Coco / Coco's Oatmeal

\$250

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.

## Bowl de Pudín de Chía 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 / Egg Whites Omelette

\$310

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 / Quinoa Bowl

\$290

Quinoa, pepino, tomate cherry, champiñones frescos, coliflor, semilla de girasol tostada, aceite de albahaca y aguacate y un huevo pochado.

Quinoa, cucumber, Poached Egg cherry tomato, fresh mushrooms, cauliflower, toasted sunflower seeds, basil oil and avocado.

## EXTRAS

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