

# VILLA PESCADORES



## DESAYUNO

### FRUTA DE TEMPORADA \$220

melón chino, papaya, piña miel, mango, plátano, fresa, sandía, carambola y kiwi. Con granola crujiente, yogurt natural y un toque de miel de abeja.

### PANCAKES \$230

Servidos con fruta de la estación, mermelada de frutos rojos, mantequilla y un toque de azúcar glass.

### ACAI BOWL \$260

Base de pulpa de acai congelada, con láminas de fruta fresca, plátano tabasco y coco rallado.

### HUEVOS REVUELTOS \$220

Huevos revueltos preparados a su elección, acompañados de papa hash brown y ensalada mixta con aliño balsámico. Elija hasta 2 ingredientes de nuestra selección.

Jamón de Pechuga de Pavo / Chorizo de Valladolid / Champiñones / Queso Manchego / Cebolla / Jitomate

### CHILAQUILES \$250

Servidos con totopos fritos en aceite de canola, huevos revueltos, cebolla encurtida, crema fresca, queso manchego, cilantro fresco, arrachera o pollo.

Rojos o Verdes - Con Arrachera o Pollo

### HUEVOS MOTULEÑOS \$240

Servidos sobre una tostada de maíz, con salsa de tomate, frijoles, chícharos, jamón de pavo, queso Cotija, plátano frito y crema.

### OMELET \$220

Un omelet esponjoso servido con ensalada mixta y aliño balsámico, acompañado de papa hash brown. Incluye 2 ingredientes.

Jamón de Pechuga de Pavo / Chorizo de Valladolid / Champiñones / Queso Manchego / Cebolla / Jitomate

### OMELET SANO \$220

Claros de huevo, queso panela a la plancha, espinacas, cebolla y jitomate, servido con papa hash brown y ensalada de la casa.

Jamón de Pechuga de Pavo / Chorizo de Valladolid / Champiñones / Queso Manchego / Cebolla / Jitomate

### TOSTADA DE AGUACATE \$225

Pan acompañado de aguacate, jitomate, lechuga, ajonjolí negro y un toque de aceite de oliva.

### SANDWICH DE POLLO \$210

Pechuga de pollo al pesto en pan tipo baguette, acompañada de jamón de pechuga de pavo, aguacate, mayonesa, queso manchego y lechuga fresca con jitomate.

## SMOOTHIES & DRINKS

### VIDA VERDE \$170

Espinaca, piña, jugo de toronja, apio y menta.

Spinach, pineapple, grapefruit juice, celery, mint.

### TRANQUILO Y TROPICAL \$190

Fresa, plátano, arándano deshidratado y jugo de naranja.

Strawberry, banana, dehydrated blueberry & orange juice.

### PASIÓN CARIBEÑA \$190

Frutos rojos, mango, plátano, miel y yogurt.

Red fruits, mango, banana, honey and yogurt.

### EL BUEN PESCADOR \$190

Plátano, mango, crema de coco, frutos secos, chocolate triturado y coco rallado.

Banana, mango, coconut cream, nuts, crushed chocolate and grated coconut.

### MILKSHAKES \$170

Fresa | Platano | Chocolate | Mixto

Strawberry | Banana | Chocolate | Mixed

### JUGOS / JUICE \$90

Jugo de Naranja | Orange Juice

Jugo de Toronja | Grapefruit Juice

### CAFÉ / COFFEE

Café Americano \$80

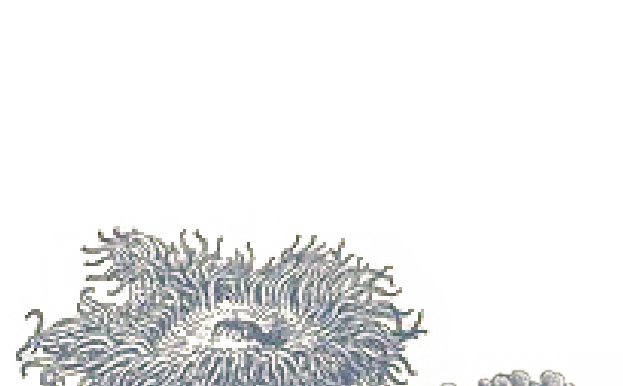
Café Capuchino \$80

Espresso \$80

Espresso Doble \$120

Latte \$80

Macchiato \$80





# VILLA PESCADORES



## BREAKFAST

### SEASONAL FRUIT \$220

Honeydew melon, papaya, honey pineapple, mango, banana, strawberry, watermelon, star fruit, and kiwi. With crunchy granola, natural yogurt, and a touch of honey.

### PANCAKES \$230

Served with seasonal fruit, red fruit jam, butter, and a touch of powdered sugar.

### ACAI BOWL \$260

Frozen acai pulp base, with fresh fruit slices, Tabasco banana and shredded coconut.

### SCRAMBLED EGGS \$220

Scrambled eggs prepared to your liking, accompanied by hash browns and a mixed salad with balsamic dressing. Choose up to two toppings from our selection.

Turkey Breast Ham / Valladolid Chorizo / Mushrooms / Manchego Cheese / Onion / Tomato

### CHILAQUILES \$250

Served with tortilla chips fried in canola oil, scrambled eggs, pickled onions, sour cream, Manchego cheese, fresh cilantro, flank steak, or chicken.

Red or Green - With flank steak or chicken

### MOTULEÑO EGGS \$240

Served on a corn tostada, with tomato sauce, beans, peas, turkey ham, Cotija cheese, fried plantain and sour cream.

### OMELETTE \$220

A fluffy omelette served with a mixed salad and balsamic dressing, accompanied by hash browns. Includes 2 ingredients.

Turkey Breast Ham / Valladolid Chorizo / Mushrooms / Manchego Cheese / Onion / Tomato

### HEALTHY OMELETTE \$220

Egg whites, grilled panela cheese, spinach, onion, and tomato, served with hash browns and house salad.

Turkey Breast Ham / Valladolid Chorizo / Mushrooms / Manchego Cheese / Onion / Tomato

### AVOCADO TOAST \$225

Bread accompanied by avocado, tomato, lettuce, black sesame seeds and a touch of olive oil.

### CHICKEN SANDWICH \$210

Chicken breast with pesto on a baguette, accompanied by turkey breast ham, avocado, mayonnaise, Manchego cheese, and fresh lettuce with tomato.

## SMOOTHIES & DRINKS

### VIDA VERDE \$170

Espinaca, piña, jugo de toronja, apio y menta.  
Spinach, pineapple, grapefruit juice, celery, mint.

### TRANQUILO Y TROPICAL \$190

Fresa, plátano, arándano deshidratado y jugo de naranja.

Strawberry, banana, dehydrated blueberry & orange juice.

### PASIÓN CARIBEÑA \$190

Frutos rojos, mango, plátano, miel y yogurt.

Red fruits, mango, banana, honey and yogurt.

### EL BUEN PESCADOR \$190

Plátano, mango, crema de coco, frutos secos, chocolate triturado y coco rallado.

Banana, mango, coconut cream, nuts, crushed chocolate and grated coconut.

### MILKSHAKES \$170

Fresa | Platano | Chocolate | Mixto

Strawberry | Banana | Chocolate | Mixed

### JUGOS / JUICE \$90

Jugo de Naranja | Orange Juice

Jugo de Toronja | Grapefruit Juice

### CAFÉ / COFFEE

Café Americano \$80

Café Capuchino \$80

Espresso \$80

Espresso Doble \$120

Latte \$80

Macchiato \$80

