

•••••  
CHAKÁ

## DESAYUNO / BREAKFAST

### **Plato de frutas / Fruit plate** **\$105mn**

Sandía, piña, melón, plátano, manzana, papaya, gajos de toronja, fresa, kiwi, coco rallado y uva pasa

*Watermelon, pineapple, melon, banana, apple, papaya, grapefruit segments, strawberry, kiwi, grated coconut and raisins*

### **Cereales / Cereals** **\$95mn**

Servido con leche entera o descremada o soya  
*Served with whole milk, skim milk or soy milk*

 ChocoKrispis

 Corn Flakes

All Bran

Granola

 Raisin Bran

Froot Loops

### **Plato de frutas tropicales / Tropical fruit plate**

Frutas tropicales orgánicas con salsa de yogurt natural y amaranto

*Organic tropical fruits with plain yogurt and amaranth*

**\$145mn**

### **Jugos / Juices** **\$60mn**

Naranja, toronja, zanahoria, manzana, piña, jugo verde (chaya, perejil, nopal y apio) y jugo de temporada

*Orange, grapefruit, carrot, pineapple, apple, green juice (chaya, parsley, cactus leaves, celery), and seasonal fruit juice*

### **Licuaos de yogurt / Yogurt smoothies** **\$85mn**

Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa o mora azul (solicite su licuado natural, con cereal o granola)

*Strawberry, banana, raspberry, prunes or blueberry, (Request your smoothie plain or with cereal or granola)*

### **Jugos de soya / Soy juice blends** **\$65mn**

Naranja, guanábana o manzana

*Orange, soursop or apple.*

### **Yogurts \$65mn**

Natural o de sabor / Plain or flavored  
0% grasa / Fat Free

### **Avena caliente / Oatmeal** **\$90mn**

Acompañada de plátano, fresa y uva pasa

*Accompanied by banana, strawberries and raisins*

### **Bagel bajo en calorías** **Low-cal Bagel \$145mn**

Pechuga de pavo, queso crema, germen de alfalfa y tomate

*Turkey breast, cream cheese, alfalfa sprouts and tomato*

### **Pan francés / French toast \$90mn**

Corte grueso y mini ensalada de fruta tropical

*Thick slices with mini tropical fruit salad*



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added



### **Waffles / Waffles**

A su gusto con salsa de chocolate, coulis de fresa, crema chantillí o frutas rojas, servidos a su mesa con miel de maple, miel de abeja y mantequilla

*Your choice of: chocolate sauce, strawberry coulis, whipped cream or red fruits, served at your table with maple, honey and butter*



### **Canasta de mini pan dulce / Mini pastry basket**

Cinco variedades de pan dulce: croissants, rollo de chocolate, concha y dos especiales del día

*Five varieties of pastries: croissant, chocolate roll, concha, and two special pastries of the day*

\$75mn



### **Canasta de pan salado / Bread basket**

Blanco, integral y del día

*White, whole wheat, and today's special*

\$75mn



### **Huevos al gusto / Eggs any style**

Omelette, estrellados o revueltos con jamón, salchicha, tocino, champiñones, espárragos, salmón ahumado, espinacas, queso Gruyere o queso Cheddar

*Omelet, fried or scrambled with ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus, smoked salmon, spinach, gruyere or cheddar cheese*

\$145mn



### **Desayuno americano / American breakfast**

Café, plato de fruta, jugo de naranja y huevos al gusto con jamón, salchicha o tocino

*Coffee, fruit plate, orange juice and eggs any style with ham, sausage or bacon*

\$255mn



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added



## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

### **Huevos rancheros / Ranchero-style fried eggs**

Sobre una tortilla frita, jamón, frijoles refritos y dos huevos estrellados en salsa de chile pasilla  
*Ham, refried beans and two fried eggs served over a fried tortilla with smooth pasilla pepper salsa*  
\$120mn



### **Huevos motuleños / Motuleños eggs**

Tortilla frita, jamón, frijoles refritos, dos huevos estrellados, salsa roja con chícharos, acompañados de plátano macho frito y crema agria  
*Ham, refried beans, two fried eggs and red salsa with peas served over a fried tortilla, accompanied by fried plantain and sour cream*  
\$120mn



### **Omelette de salmon ahumado y champiñones / Smoked salmon and mushroom omelet**

Servido sobre una salsa cremosa de cilantro y taquito dorado de machaca de camarón  
*Served with creamy cilantro sauce and mini fried taco of shrimp machaca*  
\$165mn \$



### **Omelette de flor de calabaza / Zucchini flower omelet**

Con salsa de huitlacoche y avellanas, crema agria, mini panucho de pollo y aguacate  
*With corn truffle and hazelnut sauce, sour cream and mini panucho of chicken and avocado*  
\$125mn



### **Claras de huevos revueltas / Scrambled egg whites**

Servidas con queso crema a las finas hierbas, jitomate, cebolla, champiñones y pimiento morrón  
*Served with fine herb cream cheese, tomato, onion, mushrooms and red bell pepper*  
\$120mn



### **Huevos Benedictinos / Eggs Benedict**

Dos huevos pochados sobre bísquet a la mantequilla y lomo canadiense, cubiertos y glaseados en salsa holandesa, espárragos y tocino  
*Two poached eggs on butter biscuits with Canadian bacon, served with Hollandaise sauce, asparagus and bacon*  
\$130mn



### **Chilaquiles rojos o verdes / Red or green chilaquiles**

Tortillas crujientes en cuadritos salteadas en salsa de su elección (tomatillo o ranchera), cebolla roja fileteada, crema agria, cilantro y queso Cotija. Pídalos naturales, con pollo o huevo estrellado.  
*Fried squares of corn tortilla in green tomatillo or ranchera salsa with thinly sliced red onion, sour cream, cilantro and Cotija cheese. Request your chilaquiles plain or with chicken or scrambled eggs.*  
\$145mn



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added





### Chilaquiles en crema de chile poblano

Con pollo tierno de rancho /  
*Chilaquiles prepared as above,  
with poblano chili cream and tender ranch chicken*  
\$165mn



### Omelette de cochinita pibil / Cochinita pibil omelet

Huevos, queso Oaxaca, cochinita pibil, frijoles refritos, cebolla morada, crema agria y salsa ligera de chile habanero  
*Eggs, Oaxaca cheese, pork with annatto sauce, refried beans, red onion, sour cream and light habanero chili sauce*  
\$175mn



### Machaca especial / Machaca special

Machaca de camarón y de marlín sobre una tortilla de harina frita con puré de aguacate, crema agria, acompañada de un huevo tierno estrellado  
*Shrimp and marlin machaca (rehydrated shredded meat) served on a fried flour tortilla with avocado purée and sour cream, accompanied by a tender fried egg*  
\$220mn

## De nuestra barra mexicana

### From our Mexican Kitchen

#### Quesadillas

Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y crema agria

*Served with guacamole, Mexican salsa, and sour cream*

Flor de calabaza / Zucchini flower \$120mn

Huitlacoche / Black corn truffle \$130mn

Al pastor / Pastor style \$125mn

Poblanas / Poblano style \$120mn

Champiñones / Mushroom \$125mn

Jamón / Ham \$120mn

Machaca de marlín / Marlin machaca \$130mn



#### Sopes

Servidos con salsa de molcajete, salsa cremosa de chile chipotle, aguacate, lechuga picada, queso Cotija y crema agria

*Served with molcajete salsa, creamy chipotle sauce, avocado, chopped lettuce, Cotija cheese and sour cream*

Cochinita / Pork with annatto sauce \$120mn

Carne molida / Spicy minced meat \$130mn

Pollo / Stewed chicken \$125mn

Tinga de res / Shredded stewed beef \$145mn

Huevo revueltos a la mexicana

*Mexican scrambled eggs \$125mn*

Machaca de camarón / Shrimp machaca \$150mn



### Sincronizada Chichén Itzá / Chichén Itzá sincronizada

Tortilla a la plancha con jamón, queso panela, escabeche de pavo deshebrado con crema de habanero servida con frijoles refritos y guacamole  
*Grilled tortilla with ham, panela cheese and shredded escabeche-style cured turkey with habanero cream, served with refried beans and guacamole*  
\$120mn



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added



**Leche / Milk \$45mn**  
♥ Light

Descremada/Low fat

🌿 Soya / Soy

🌿 **Té / Tea \$45mn**

🌿 **Café / Coffee \$50mn**



**Capuchinos con sabores a escoger / Cappuccino with flavor of your choice**

Amaretto, vainilla francesa, nuez, avellanas, manzana, fruta de la pasión, mandarina/naranja, tiramisú, guayaba y caramelo

*Amaretto, French vanilla, pecan, hazelnut, apple, passion fruit, tangerine/orange, tiramisu, guava or caramel*  
\$65mn



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion  
Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción / Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception  
Nuestros precios incluyen iva, más 15% de servicio / Prices included iva, 15% service gratuity will be added

