

BISTRO



## DE NUESTRO RINCÓN MEXICANO FROM OUR MEXICAN CORNER



**Quesadillas • Quesadillas de maiz**  
Guacamole, salsa mexicana y crema agria  
*Guacamole, Mexican sauce and sour cream*

Flor de calabaza • Zucchini flowers  
\$120mn / \$9.00usd

Rajas poblanas • Poblano peppers  
\$120mn / \$9.00usd

Champiñones • Mushroom  
\$125mn / \$9.50usd

Jamón • Ham  
\$120mn / \$9.00usd



**Sopes • Sopes maiz** \$125mn / \$9.50usd

Servidos con salsa de molcajete, mayonesa de chipotle, aguacate, lechuga,  
queso Cotija y crema agria

*Served with molcajete salsa, chipotle mayonnaise, avocado, lettuce, Cotija cheese and  
sour cream*

Cochinita pibil

Lengua de res • Beef tongue

Chorizo • Spanish sausage

Machaca de marlín • Marlin machaca

Camarón • Shrimp

**Tamal de mole poblano • Poblano mole tamal** \$105mn / \$8.00usd

Cocido en hoja de plátano, relleno de pollo en mole poblano y servido con frijoles negros  
refritos, queso fresco y crema agria

*Steamed in banana leaves, filled with chicken in mole poblano and served with refried  
black beans, fresh cheese and sour cream*

**Leche entera • Whole milk**  
\$45mn / \$3.40usd



**Light /Descremada • Low fat milk**  
\$50mn /\$3.80usd



**Leche de soya • Soy milk**  
\$50mn /\$3.80usd



**Té caliente • Hot tea**  
\$45mn / \$3.40usd

**Café • Coffee**  
\$50mn /\$3.80usd

**Capuchino • Cappuccino**  
\$65mn /\$4.90usd



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*  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



## ESPECIALIDADES • SPECIALTIES

### **Huevos canasta • Eggs in a basket \$120mn / \$9.00usd**

Huevos estrellados en canasta de tortilla de harina, con frijoles refritos, tocino, champiñones, espinacas, tomate, pimiento morrón verde y cebolla. Guarniciones: papa hashbrown, queso panela asado y jitomates deshidratados a las hierbas finas.

*Fried eggs in a flour tortilla basket with refried beans, bacon, mushrooms, spinach, tomato, green bell pepper and onions. Accompaniments: hash-brown potatoes, grilled panela cheese and dried tomatoes with fine herbs.*



### **Huevos divorciados • Divorced eggs \$120mn / \$9.00usd**

Servidos sobre tortilla de maíz frita, frijoles refritos, jamón y huevos estrellados, salsa verde y roja, queso panela asado y papa hashbrown

*Fried eggs, ham and refried beans served on a fried corn tortilla with red and green salsas, grilled panela cheese and hash-brown potatoes*

### **Huevos "Playa del Carmen" • Playa del Carmen eggs \$145mn / \$11.00usd**

Huevos pochados sobre un bísquet dorado en mantequilla, salami, salsa holandesa "florentina" y taquito dorado de pollo

*Poached eggs, served on a toasted, buttered biscuit with salami and Florentine-style Hollandaise sauce, served with a crispy chicken taco*



### **Omelette de bacalao • Black cod omelet \$165mn / \$12.50usd**

Servido sobre papas y tocineta estilo "campesino", vinagreta virgen de aceitunas negras y timbal de rajas poblanas

*Served over campesino-style potato and bacon sauté, with black olive extra virgin vinaigrette and mini timbale of poblano peppers*



### **Omelette bajo en calorías • Low-cal omelet \$120mn / \$9.00usd**

Claras de huevo con espinacas, cebolla, tomates, champiñones salteados, queso cottage y verduras a la parrilla

*Egg whites with spinach, onions, tomatoes and sautéed mushrooms, served with cottage cheese and grilled vegetables*



### **Omelette "Forestiere" • "Forestiere" omelet \$120mn / \$9.00usd**

Relleno de champiñones silvestres, salsa de ternera con un toque de vino tinto, cebollas cambray glaseadas, queso panela asado y jitomates deshidratados a las hierbas finas

*Filled with wild mushrooms, veal sauce with a touch of red wine, glazed baby onions, grilled panela cheese and dried tomatoes with fine herbs.*



### **Sándwich abierto de centeno • Open-faced sandwich on rye \$125mn / \$9.50usd**

Rebanadas de pan de centeno tostadas, salsa cassé de tomate, lomo canadiense, jamón York, queso de cabra gratinado y aceite virgen de chile rojo

*Slices of toasted rye bread, cassé tomato sauce, Canadian bacon, York ham, warm goat cheese and extra virgin red chili oil*



### **Chilaquiles tradicionales • Traditional chilaquiles \$145mn / \$11.00usd**

Tortilla crujiente salteada en salsa roja picante, gratinados con queso mozzarella y crema agria, servidos con pollo o huevos estrellados.

*Crispy fried tortilla strips in spicy red salsa with melted Mozzarella cheese and sour cream. Served with chicken or fried eggs.*



### **Mini tostadas de machaca • Mini machaca tostadas \$175mn / \$13.30usd**

3 mini tostadas de machaca: de camarón, de res y de marlín con queso Cotija, crema agria, guacamole, mayonesa de chipotle y salsa mexicana

*3 mini machaca tostadas: shrimp, beef and marlin, with Cotija cheese, sour cream, guacamole, chipotle mayonnaise and Mexican sauce*



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*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



## DESAYUNO • BREAKFAST



### Jugos de temporada • *Seasonal juices \$60mn / \$4.50usd*

Naranja, toronja, zanahoria, manzana, piña, vampiro (naranja, betabel y apio) y verde (naranja, apio, piña, nopal, perejil y espinaca)  
*Orange, grapefruit, carrot, apple, pineapple, vampire (orange, beet and celery) and green (orange, celery, pineapple, cactus, parsley and spinach)*



### Jugos de soya • *Soy juice blends \$65mn / \$4.90usd*

Mango, durazno, guanábana o manzana  
*Mango, peach, soursop or apple*



### Plato de frutas • *Fruit plate \$105*

Sandía, piña, melón, plátano, manzana, papaya, supremas de toronja, fresa y queso cottage al lado  
*Watermelon, pineapple, cantaloupe, banana, apple, grapefruit segments, strawberries and cottage cheese on the side*



### Timbal de Macedonia • *Macedonian fruit timbale \$145mn / \$11.00usd*

Fruta de temporada en timbal, con un toque de miel de agave  
*Seasonal fruit timbale, with a touch of agave syrup*



### Selección de yogurt • *Yogurt selection \$65mn / \$4.90usd*

0% grasa: natural o fresa  
*Fat free: plain or strawberry*



### Smoothies de yogurt • *Yogurt smoothies \$85mn / \$6.50usd*

Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa, mango, coco, servido con cereal o granola  
*Strawberry, banana, raspberry, prunes, mango and coconut, served with cereal or granola*

### Cereales • *Cereals \$90mn / \$6.80usd*

Special K, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops, Corn Pops, Corn Flakes, All Bran; servidos con leche entera, descremada o de soya  
*Special K, Frosted Flakes, Choco Krispis, Corn Pops, Corn Flakes, All Bran; served with whole milk, skim milk or soy milk*

### Avena caliente • *Hot oatmeal \$90mn / \$6.80usd*

Con plátano, fresa y uvas pasas al lado  
*With banana, strawberries and raisins on the side*



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*  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



**Canasta de pan salado • Bread basket \$75mn / \$5.70usd**

Pan blanco, integral, de centeno y granos enteros  
White, whole wheat, rye and whole grain

**Bagel de Prosciutto di Parma • Prosciutto di Parma bagel \$145mn / \$11.00usd**

Bagel tostado en mantequilla, Prosciutto di Parma, queso crema con hierbas finas y melón caramelizado  
Toasted bagel with butter, Prosciutto di Parma, fine herb cream cheese and caramelized cantaloupe

**Cuernito Bistro • Le Bistro croissant \$145mn / \$11.00usd**

Huevos revueltos con salmón ahumado, espárragos y champiñones; queso crema a las hierbas finas, papa hashbrown y jitomate deshidratado.  
Scrambled eggs with smoked salmon, asparagus, mushrooms; fine herb cream cheese, hash brown potatoes and dried tomatoes

**Canasta de pan dulce • Basket of pastries \$75mn / \$5.70usd**

Cinco variedades de pan dulce: cuernito, chocolatín, concha y dos especiales  
Five varieties: croissant, chocolate pastry, concha and two daily special pastries

**Waffles o hotcakes • Waffles or pancakes \$120mn / \$9.00 usd**

Al gusto; con salsa de chocolate, coulis de fresa, Pannacotta de manzana, crema chantilly o frutos rojos. Servidos con miel maple, miel de abeja y mantequilla  
Made with your choice of: chocolate sauce, strawberry coulis, apple Pannacotta, whipped cream or red berries. Served with maple syrup, honey and butter.

**Pan Francés • French toast \$90mn / \$6.80usd**

Corte grueso, bastones de fruta tropical, Pannacotta de manzana y canela  
Thick slices, with strips of tropical fruit and apple-cinnamon Pannacotta



**Huevos al gusto • Eggs any style \$145mn / 11.00 usd**

Omelette, estrellados, revueltos, volteados, pochados. Ingredientes: jamón, salchicha, tocino, champiñones, espárragos, salmón ahumado, espinacas, queso Gruyere y queso Cheddar  
Omelet, fried, scrambled, over easy or poached. Additions: ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus, smoked salmon, spinach, Gruyère and cheddar cheese.

**Desayuno americano • American breakfast \$255mn / \$19.30usd**

Café o té, plato de frutas, jugo fresco, canasta de pan dulce y huevos al gusto  
Coffee or tea, fruit plate, fresh juice, pastry basket and eggs any style.



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  
Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

