

.....
CHAKÁ

DESAYUNO / BREAKFAST

Plato de frutas / Fruit plate **\$105mn / \$7.95usd**

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 / \$7.20usd**

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 / \$10.98usd

Jugos / Juices **\$60mn / \$4.55usd**

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 / \$6.44usd**

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 / \$4.92usd**

Naranja, guanábana o manzana
Orange, soursop or apple.

Yogurts **\$65mn / \$4.92usd** Natural o de sabor / *Plain or flavored* 0% grasa / *Fat Free*

Avena caliente / Oatmeal **\$90mn / \$6.82usd**

Acompañada de plátano, fresa y uva pasa
Accompanied by banana, strawberries and raisins

Bagel bajo en calorías

Low-cal Bagel \$145mn / \$10.98usd
Pechuga de pavo, queso crema, germen de alfalfa y tomate
Turkey breast, cream cheese, alfalfa sprouts and tomato

Pan francés / French toast \$90mn / \$6.82usd

Corte grueso y mini ensalada de fruta tropical
Thick slices with mini tropical fruit salad



Waffles / Waffles \$120mn / \$9.01usd

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



*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 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 / \$5.68usd



Canasta de pan salado / Bread basket

Blanco, integral y del día
White, whole wheat, and today's special
\$75mn / \$5.68usd



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 / \$10.98usd



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 / \$19.32usd



*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 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 / \$9.09usd



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 / \$9.09usd



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 \$12.50usd



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 / \$9.47usd



Claros de huevos revueltas / Scrambled egg whites

Servidas con queso crema a las finas hierbas, jitomate, cebolla, champiñones y pimienta morrón
Served with fine herb cream cheese, tomato, onion, mushrooms and red bell pepper
\$120mn / \$9.09usd



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 / \$9.85usd



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 / \$10.98usd



*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





Chilaquiles en crema de chile poblano

Con pollo tierno de rancho /
*Chilaquiles prepared as above,
with poblano chili cream and tender ranch chicken*
\$165mn / \$12.50usd



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 / \$13.26usd



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 / \$16.67usd

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 / \$9.09usd

Huitlacoche / Black corn truffle \$130mn / \$9.85usd

Al pastor / Pastor style \$125mn / \$9.47usd

Poblanas / Poblano style \$120mn / \$9.09usd

Champiñones / Mushroom \$125mn / \$9.47usd

Jamón / Ham \$120mn / \$9.09usd

Machaca de marlín / Marlin machaca \$130mn / \$9.85usd



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 / \$9.09usd

Carne molida / Spicy minced meat \$130mn / \$9.85usd

Pollo / Stewed chicken \$125mn / \$9.47usd

Tinga de res / Shredded stewed beef \$145mn / \$10.98usd

Huevo revueltos a la mexicana

Mexican scrambled eggs \$125mn / \$9.47usd

Machaca de camarón / Shrimp machaca \$150mn / \$11.36usd



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 / \$9.09usd



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



Leche / Milk \$45mn / \$3.41usd

♥ Light

Descremada/Low fat

✦ Soya / Soy

✦ **Té / Tea \$45mn / \$3.41usd**

✦ **Café / Coffee \$50mn / \$3.78usd**



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 / \$4.92usd



*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

