



**AZUL**

## DESAYUNO • BREAKFAST

 <b>Plato de frutas / Fresh fruit plate</b>	\$105
Sandía, piña, melón y papaya Watermelon, pineapple, cantaloupe and papaya,	
 <b>Jugos / Juices</b>	\$60
Naranja, toronja, zanahoria, betabel, jugo verde / Orange, grapefruit, carrot,	
<b>Avena caliente / Hot oatmeal</b>	\$90
Acompañada de plátano, fresa, zarzamora, moras y canela Served with bananas, strawberries, blackberries, blueberries and cinnamon	
<b>Bagel de salmón ahumado / Bagel with smoked salmon</b>	\$165
Con queso crema, salmón noruego, alcaparras, limón, clara y yema de huevo picada / Cream cheese, Norwegian salmon, capers, lemon and chopped hardboiled egg	
<b>Canasta de minipan dulce / Mini pastry basket</b>	\$75
Cinco variedades de pan dulce: croissants, rollo de chocolate, concha, banderilla y muffin Five varieties: croissants, chocolate rolls, conchas, banderilla and muffin	
<b>Cereales / Cereal</b>	\$90
Servidos con leche entera, descremada o soya Served with whole, skim or soy milk Choco Krispis ( <i>Cocoa Krispies</i> ), Corn Flakes, All-Bran, Froot Loops	
 <b>Licuidos de yogurt / Yogurt smoothies</b>	\$85
Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa, piña (solicite su licuado natural, con cereal o granola) / Strawberry, banana, raspberry, prunes, pineapple (request your smoothie plain, or with cereal or granola)	
  <b>Yogurts</b>	\$65
Natural o de sabor con granola y frutos rojos Plain or flavored served with granola and red berries 0% grasa / Fat free	
<b>Pan francés / French toast</b>	\$90
Con frutos rojos, crema batida y crema inglesa With red berries, whipped cream and English cream	



### Waffles

Con crema inglesa, crema chantillí y frutos rojos;  
servidos con miel de maple, miel de abeja y mantequilla  
With English cream, whipped cream and red berries,  
served with maple syrup, honey and butter

\$120

### Canasta de pan salado / Bread basket

Blanco, integral y del día  
White, whole wheat and our daily special

\$75



### Desayuno americano / American breakfast

Café, plato de fruta, jugo de naranja y huevos al  
gusto con jamón, salchicha o tocino  
Coffee, fresh fruit plate, orange juice and eggs any  
style served with ham, sausage or bacon

\$255

## ESPECIALIDADES • SPECIALTIES



### Huevos al gusto / Eggs any style

Omelette, estrellados o revueltos con jamón, salchicha,  
tocino, champiñones, espárragos, salmón ahumado,  
espinacas, queso Gruyère o queso cheddar  
Omelet, sunny-side up or scrambled, with your choice of  
extras: ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus,  
smoked salmon, spinach, Gruyère or cheddar cheese

\$145



### Huevos rancheros / Ranchero-style eggs

Dos huevos estrellados en salsa ranchera roja sobre una  
tortilla frita con frijoles refritos, aguacate y tocino crujiente  
Two eggs sunny-side up over a fried tortilla, with red  
ranchera salsa, refried beans, avocado and crispy bacon

\$120



### Huevos Grand Velas / Grand Velas eggs

Dos huevos estrellados con tortilla frita, jamón,  
chorizo asado, frijoles refritos, cebolla morada y  
salsas de molcajete verde y roja  
Two eggs sunny-side up over a fried tortilla with sliced  
ham, grilled chorizo sausage, refried beans, red onion  
and roasted red and green molcajete salsas

\$120

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.*



**Omelette de camarón y espinacas**  
**Shrimp and spinach omelette**

\$175

Servido sobre un espejo de salsa cremosa de aguacate con huarache de machaca de marlín  
 Served on a bed of creamy avocado sauce, with a marlin machaca huarache

**Huevos benedictinos poblanos**  
**Poblano eggs benedict**

\$125

Dos huevos pochados sobre bísquet a la mantequilla, cubiertos de rajas poblanas y glaseados en salsa holandesa al tequila / Two poached eggs served over butter biscuits, topped with roasted strips of poblano pepper and glazed with tequila hollandaise sauce



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

\$145

Tortillas crujientes en cuadritos salteadas en salsa de su elección (tomatillo o ranchera) con cebolla roja fileteada, crema agria, cilantro y queso Cotija (pídalos naturales, con pollo o con huevo estrellado)  
 Crispy tortilla squares sautéed in green tomatillo or red ranchero salsa, with sliced red onion, sour cream, cilantro and Cotija cheese. Order your chilaquiles plain, with chicken or with a sunny-side up egg.



**Quesadillas integrales de pavo ahumado**  
**Whole wheat smoked turkey quesadillas**

\$120

Con queso cheddar reducido en grasa, jamón de pavo ahumado, tortilla integral, salsa mexicana y crema light / Low-fat cheddar cheese and smoked turkey in whole wheat tortillas, served with Mexican salsa and low-fat sour cream



**Omelette de espárragos y champiñones**  
**Mushroom and asparagus omelet**

\$165

Con crema roja de molcajete, miniquesadillas de flor de calabaza y perejil frito / Served with a creamy roasted tomato molcajete salsa and mini zucchini flower quesadillas with fried parsley



**Omelette de claras de huevos / Egg white omelet**

\$120

Servido con queso crema a las finas hierbas, jitomate, cebolla, champiñones y pimienta morrón / Served with herbed cream cheese, tomato, onion, mushrooms and bell pepper



LIBRE DE GLUTEN  
 GLUTEN FREE



BAJO EN CALORIAS  
 LIGHT



ORGANICO  
 ORGANIC




SUAVE  
 MILD

**Burrito gratinado de camarón y champiñones**  
**Shrimp and mushroom burrito topped with melted cheese** \$225

Camarones y champiñones en masa de tortilla verde al cilantro con frijoles refritos, salteados en chipotle, pimiento morrón, cebolla y tomate; gratinados con queso Chihuahua y servidos con guacamole, salsa mexicana y salsa ligera de chile habanero  
 Shrimp and mushrooms sautéed in chipotle chile, with refried beans, bell peppers, onions and tomato, all wrapped in a cilantro tortilla and topped with melted Chihuahua cheese. Served with guacamole, Mexican salsa, and a mild habanero sauce.

**DE NUESTRA BARRA MEXICANA**  
**FROM OUR MEXICAN KITCHEN**

<b>Quesadillas</b>	
Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y crema agria / Served with guacamole, Mexican salsa and sour cream	\$120
Flor de calabaza / Zucchini flower	\$130
Huitlacoche / Mexican corn truffle	\$125
Al pastor / Seasoned al pastor-style	\$120
Poblanas / Poblano-style	\$125
Champiñones / Mushrooms	\$130
Jamón / Ham	

 <b>Sincronizada Chichén Itzá / Chichén Itzá sincronizada</b>	\$105
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 turkey in vinegar escabeche, served with creamy habanero sauce, refried beans and guacamole	

<b>Leche / Milk</b>	
Light, descremada o de soya	\$45
Regular, skim or soy milk	\$50

<b>Té /Tea</b>	\$65
----------------	------

**Café / Coffee**

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.*