



Cocina Internacional

DESAYUNO / BREAKFAST

Plato de frutas / Fresh fruit plate

Sandía, piña, melón, plátano, manzana, papaya, gajos de toronja, fresa, kiwi, Coco rallado y uvapasa
Watermelon, pineapple, melon, banana, apple, papaya, grapefruit segments, strawberry, kiwi, grated coconut and raisins
\$105mn / \$8.00usd

Jugos / Juices

Naranja, toronja, zanahoria, manzana, piña, Fresa y jugo de temporada
Orange, grapefruit, carrot, pineapple, apple, strawberry or seasonal fruit juices
\$60mn / \$4.60usd

Jugos de soya / Flavored soy milk

Naranja, guanábana o manzana
Orange, guanabana or apple
\$65mn / \$5.00usd

Avena caliente/ Hot oatmeal

Acompañada de plátano, fresa o uva pasa
Served with bananas, strawberries or raisins
\$90mn / \$6.80usd

Bagel de salmon ahumado

Bagel with smoked salmon


Queso crema, salmón noruego, alcaparras, limón, clara y yema de huevo picada
Cream cheese, Norwegian salmon, capers, lemon and chopped hardboiled eggs
\$165mn / \$12.50usd




Canasta de mini pan dulce

Mini pastry basket

Cinco variedades de pan dulce: croissants, rollo de chocolate, concha y dos especiales del día
A variety of pastries: croissants, chocolate rolls, conchas and two daily specials
\$75mn / \$5.70usd

Cereales / Cereals

Servido con leche entera, descremada o  soya

Served with whole, skim or soy milk
 Cocoa krispis  Cornflakes, All bran Granola, Raisin bran,  Froot loops
\$90mn / \$6.80usd

Licudados de yogurt / Yogurt smoothies

Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa, guanábana, piña y coco (solicite su licuado natural, con cereal o granola)
Strawberry, banana, raspberry, prunes, soursop, pineapple and coconut (request your smoothie plain, or with cereal or granola)
\$85mn / \$6.50usd

Yogurts

Natural o de sabor / Plain or flavored
0% grasa/ fat free
\$65mn / \$5.00usd

Pan francés / French toast

Corte grueso y mini ensalada de fruta tropical
Thick slices served with mini tropical fruit salad
\$90mn / \$6.80usd

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.

Made with your choice of chocolate syrup, strawberry coulis, whipped cream or red berries. Served with maple syrup, honey and butter
\$120mn / \$9.00usd

Canasta de pan salado / Bread basket

Blanco, integral y del día
White, whole wheat and our daily special
\$75mn / \$5.70usd

Desayuno americano / American breakfast

Café, plato de fruta, jugo de naranja, huevos al gusto con jamón, salchicha o tocino
Coffee, fresh fruit plate, orange juice, and eggs any style, served with ham, sausage or bacon
\$255mn / \$19.30usd



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

Plato de carnes frías y quesos / Delicatessen platter

Fina selección de carnes frías y quesos de importación con grissini de Cayena y nueces
Fine selection of cold cuts and imported cheeses served with cayenne pepper grissini and walnuts
\$325mn / \$25.00usd

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, sunny-side up or scrambled, with your choice of extras: ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus, smoked salmon, spinach, Gruyère or Cheddar cheese
\$145mn / \$11.00usd

Huevos rancheros / Ranchero- style eggs

Dos huevos estrellados en salsa de chile pasilla sobre una tortilla frita con jamón y frijoles refritos
Two eggs sunny-side up over a fried tortilla with sliced ham, served with refried beans and a mild Pasilla chili sauce
\$120mn / \$9.00usd

Huevos Grand Velas / Grand Velas eggs

Dos huevos estrellados con tortilla frita, jamón, chorizo asado, frijoles refritos, salsas de molcajete verde, roja y cebolla morada
Two eggs sunny-side up over a fried tortilla with sliced ham, with grilled chorizo sausage, refried beans, roasted red and green molcajete salsas and red onion
\$120mn / \$9.00usd

Omelette de camarón y espinacas / Shrimp and spinach omelette

Servido sobre un espejo de salsa cremosa de aguacate y huarache de machaca de marlín
Served on a bed of creamy avocado sauce, with a marlin machaca huarache
\$175mn / \$13.30usd

Huevos Benedictinos poblanos / Poblano Eggs Benedict

Dos huevos pochados sobre bisquet 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, glazed with tequila Hollandaise sauce
\$125mn / \$9.50usd

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 con huevo estrellado
Crispy tortilla squares sautéed in green tomatillo or red ranchero salsa, with sliced red onion, sour cream, cilantro and Cotija cheese. May be served plain, with chicken or with a sunny-side up egg.
\$145mn / \$11.00usd



*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

♥ **Quesadillas integrales de pavo ahumado / Whole wheat smoked turkey quesadillas**
Queso Cheddar reducido en grasa, jamón de pavo ahumado, tortilla integral acompañada de salsa mexicana y crema light
Low-fat Cheddar cheese and smoked turkey on whole wheat tortillas, served with Mexican salsa and low-fat sour cream
\$120mn / \$9.10usd

♥ **Omelette de espárragos y champiñones / Mushroom and asparagus omelet**
Con crema roja de molcajete, mini quesadillas de flor de calabaza y perejil frito
Served with a creamy roasted tomato Molcajete sauce and mini zucchini blossom quesadillas with fried parsley
\$165mn / \$12.50usd

✂ **Omelette de claras de huevos / Egg white omelet**
Servido con queso crema a las finas hierbas, jitomate, cebolla, champiñones y pimiento morrón
Served with herbed cream cheese, tomato, onion, mushrooms and sweet bell pepper
\$120mn / \$9.00usd

✂ **Omelette de champiñones / Mushroom omelet**
Cultivados al natural con salsa de elote orgánico
With naturally-grown mushrooms and organic corn salsa
\$120mn / \$9.00usd

✂ **Chilaquiles rojos / Red chilaquiles**
Con huevos de rancho y esencia de pasilla
With fresh ranch eggs, and essence of pasilla pepper
\$145mn / \$11.00usd

Burrito gratinado de camarón y champiñones
Shrimp and mushroom burrito topped with melted cheese
Camarones y champiñones en masa de tortilla verde al cilantro y frijoles refritos, salteados en chipotle, pimiento morrón, cebolla y tomate; gratinado con queso Chihuahua y servido con guacamole, salsa mexicana y salsa ligera de chile habanero
Shrimp and mushrooms sautéed in chipotle chili, refried beans, sweet 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
\$225mn / \$17.00usd



*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

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 blossoms*
\$120mn / \$9.00usd

Huitlacoche / *Mexican corn truffle*
\$130mn / \$9.85usd

Al pastor / *Seasoned al pastor-style*
\$125mn / \$9.47usd

Poblanas / *Poblano- style*
\$120mn / \$9.00usd

Champiñones / *Mushrooms*
\$125mn / \$9.47usd

Jamón / *Ham*
\$120mn / \$9.00usd

Machaca de marlín / *Dried marlín 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 / *Slow roasted Pibil pork*
\$125mn / \$9.47usd

Carne molida / *Spicy ground beef*
\$130mn / \$9.85usd

Pollo / *Chicken*
\$125mn / \$9.47usd

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

Machaca de camarón / *Dried shrimp Machaca*
\$150mn / \$11.36usd

Tamales en hojas de plátano *Tamales steamed in banana leaves*

Servidos con frijoles negros refritos, queso fresco y crema agria

Served with refried black beans, fresh cheese and sour cream

\$105mn / \$7.95usd

Tamal Yucateco / *Yucatan tamal*

Relleno de cochinita pibil perfumado al chile habanero

Filled with slow roasted pork marinated with annatto and lightly perfumed with Habanero chili

\$105mn / \$7.95usd

Tamal de pollo con mole / *Chicken and molé tamal*

Relleno con pollo en mole poblano

Filled with chicken and poblano- style molé

\$105mn / \$7.95usd

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

Grill tortilla with ham, Panela cheese, and shredded turkey in vinegar Escabeche, served with creamy Habanero sauce, refried beans and guacamole

\$120mn / \$9.00usd

Leche / Milk \$50mn / \$3.79usd

Light, descremada o soya

Regular, skim or soy milk **\$45mn / \$3.40usd**

 **Té / Tea** \$45mn / \$3.40usd

 **Café / Coffee** \$50mn / \$3.79usd

Capuchinos con sabores a escoger / *Flavored cappuccinos*

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

Amaretto, French vanilla, walnut, hazelnut, apple, passion fruit, tangerine/orange,

Tiramisu, guava or caramel

\$65mn / \$4.93usd



*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