

DESAYUNOS DE LA CASA



➔ FRESCURA MATINAL

FRUTA DE TEMPORADA.....\$99

DELICIA NATURAL.....\$119

Fruta de temporada acompañada con yoghurt cremoso, granola artesanal y miel de abeja.

BESO DE FRUTOS ROJOS.....\$149

Frambuesas, fresas y moras azules, con crema batida y reducción de frutos del bosque.



➔ DULCE AMANEGER

HOTCAKES ESPONJOSOS.....\$149

Con mantequilla dorada, miel de maple y azúcar glass.

DELICIAS DE CHAROLA.....\$89

Selección artesanal de panes dulces, presentados en charola para elegir al momento.

MAESTRO DEL HUEVO

HUEVOS AL GUSTO.....\$149

Jamon ahumado, chorizo ibérico, estilo mexicana o champiñones salteados.

MOTULEÑOS ARTESANALES...\$159

Tortilla crujiente con salsa de jitomate, jamón, queso añejo y plátano macho caramelizado.

RANCHEROS DE LUJO.....\$169

Sobre tortilla dorada, bañados en salsa ranchera, con frijoles negros y aguacate fresco.

APORREADOS CON CECINA....\$199

Huevos salseados con cecina curada en jitomate y especias, con tortillas de maíz.

OLLAS Y AHOGADOS.....\$169

Huevos sumergidos en frijoles de la olla con chorizo y queso fresco.

MACHACA DEL NORTE.....\$199

Huevos revueltos con machaca de res, jitomate, cebolla y chile serrano.

HUEVOS PIBIL.....\$199

Revueltos con cochinita pibil, servidos con frijoles negros y tortillas calientes.

→ ENCHILADAS Y MÁS

ENCHILADAS ALVARIÑO..... \$199

Rojas o verdes, rellenas de huevo a la mexicana, pollo o cecina.

ENFRIJOLADAS DEL CAMPO..... \$179

Tortillas rellenas de huevo, pollo o cecina, bañadas en frijol ahumado.

CHILAQUILES DE LA CASA..... \$159

Totopos rojos o verdes, con huevo, pollo o cecina, crema y queso fresco.

SOPES TRADICIÓN..... \$139

Clásicos sopos, Acompáñalos con tu elección de huevo estrellado, asada o cecina.

TACOS DEL MAYAB..... \$119

Tortillas de maíz rellenas de cochinita pibil.

PANUCHOS TACO HOUSE..... \$119

Tortillas rellenas de frijol, con cochinita pibil o asada.

FOCACCIA PIBIL..... \$179

Pan suave relleno de cochinita pibil.

BRUSCHETTAS DE LA HACIENDA.... \$159

Pan artesanal con frijoles y queso gratinado, chorizo o asada marinada.

→ LIGHT & FRESH

CAMPESINOS EN VERDE..... \$169

Revueltos con nopal, queso y salsa verde cruda o cocida.

OMELET VERDE..... \$159

Omelet relleno de vegetales de temporada.

OMELET MEDITERRÁNEO..... \$179

Omelet de espinacas y queso feta.

AVOCADO & GREEN TOAST..... \$159

Pan artesanal con aguacate fresco, huevo pochado y una combinación de lechugas baby.

COMBOS

DESAYUNO YUCATECO..... \$239

Motuleños o Huevos Pibil + jugo o fruta + café o té.

DESAYUNO EJECUTIVO..... \$219

Chilaquiles con pollo + jugo o fruta + café o té.

DESAYUNO DULCE..... \$199

Hot cakes + jugo o fruta + café o té.