

Ranch Style Eggs Huevos Rancheros Corn tortilla, spicy tomato sauce, refried beans <i>Tortilla de maíz, salsa de tomate picosa, frijoles refritos</i>	\$129
Divorced Eggs Huevos Divorciados Corn tortilla, spicy tomato sauce, green sauce, refried beans <i>Tortilla de maíz, salsa de tomate picosa, salsa verde, frijoles refritos</i>	\$129
Vegetable Egg White Omelet Omelete de Claras (elección de 3 ingredientes) Onions – tomatoes – bell peppers – zucchini – broccoli – asparagus – mushrooms <i>Cebolla – jitomate – pimiento – calabacita – brócoli – espárragos – champiñón</i>	\$139
Egg White Omelet Omelete de claras Baby Spinach, mushrooms, tomato, ricota cheese <i>Espinaca fresca, champiñones, tomate, queso ricotta</i>	\$159
Machaca Burrito Burro de Machaca Flour tortilla, shredded beef, eggs, cheese, beans, fresh vegetables <i>Tortilla de harina, machaca, huevo, queso, frijoles, verduras frescas</i>	\$199
Smoked Salmon Frittata Frittata con Salmón Ahumado Mascarpone cheese, fresh basil <i>Queso mascarpone, albahaca fresca</i>	\$219
EXTRA ORDERS / ORDENES EXTRA	
One egg any style 1 huevo al gusto	\$59
Ham, bacon or sausage Jamón, tocino ó salchicha	\$59
BEBIDAS	
Tea Selection Selección de té	\$59
Coffee Café	\$59
Cappuccino	\$59
Espresso	\$59
Hot Chocolate Chocolate Caliente	\$59

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.
Our All Inclusive & Meal Plan Guest enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.
Los precios son en pesos Mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.
Nuestros huéspedes todo incluido tienen un 40% de descuento en alimentos y 35% en bebidas marcados PREMIUM



Chef patrón Giulio Lupori

*Lasciate che il Nostro Cameriere Vi Informi dello Speciale del Giorno
Deje que nuestro mesero los guie entre nuestro Especiales*

JUICE | JUGOS

Grapefruit • pineapple • apple • tomato • papaya | Toronja • piña • manzana • tomate • papaya \$59
Orange | Naranja \$79

TROPICAL FRUITS | FRUTAS TROPICALES

Citrus Plate | Plato de Cítricos \$89
Choice of orange or grapefruit segments
Supremas de naranja o toronja a elección

Fruit cocktail | Coctel de Frutas \$119
Melon, pineapple, Apple, watermelon, strawberries, orange juice
Melón, piña, manzana, sandía, fresas, jugo de naranja

Melon or papaya with cottage cheese | Plato de melon o papaya con queso cottage \$129

Seasonal fruit plate, yogurt or cottage cheese | Plato de fruta de la temporada, yogurt o queso cottage \$129

CEREALS & HOMEMADE SWEET ROLLS CEREALES Y PAN DULCE HECHO EN CASA

Oatmeal | Avena \$59

English muffin, muffins, sweet rolls | Pan dulce \$59

Granola \$99

Bagel with cream cheese | Bagel con queso crema \$119

Continental Breakfast | Desayuno continental \$219
Orange juice, fruit, toast, coffee, tea or milk
Jugo de naranja, fruta, pan tostado, café, té o leche

American Breakfast | Desayuno Americano \$249
Coffee or orange juice, two eggs any style, bacon or sausage, toast
Café o jugo de naranja, dos huevos al gusto, tocino o salchicha, pan tostado

Mexican Breakfast | Desayuno Mexicano \$249
Coffee or juice, two eggs any style, grilled cactus pads,
refried beans, panela cheese, ranchero sauce
Café o jugo, dos huevos al gusto, nopal asado, frijol, queso panela, salsa ranchera

CHEF'S SPECIALTIES | ESPECIALIDADES DEL CHEF

Bircher Muesli \$109
Granola, Apple, raisins, yogurt, honey
Granola, manzana, pasas, yogurt, miel de abeja

French Toast or Pancakes | Pan francés o hot Cakes \$119
Whipped cream, banana compote, pecans, coconut
Crema Chantilly, compota de plátano, nuez, coco

Stuffed Crepes | Crepas Rellenas \$149
Berry, cottage cheese, banana or nutella
Frutos rojos, queso cottage, plátano o nutella

Chilaquiles \$149
Red or Green sauce, chicken, onion, sour cream, cotija cheese, refried beans
Verdes o rojos, pollo, cebolla, crema, queso Cotija, frijoles refritos

Ham and Cheese Croissant | Cuerno con Jamón y Queso \$159
Seasonal fruit garnish
Guarnición de fruta de temporada

Smoked Salmon Bagel | Bagel con Salmón Ahumado \$219
Onion, cream cheese, tomato, avocado
Cebolla, queso crema, tomate, aguacate

EGG SPECIALTIES / ESPECIALIDADES CON HUEVO

Country Egg Sandwich | Sándwich Campesino de Huevo \$119
Homemade bread, bacon, hash browned potatoes
Pan hecho en casa, tocino, papa hash brown

Saucy Scrambled Eggs | Huevos Revueltos en Salsa \$119
Bell pepper sauce, melted cheese
Salsa de pimiento, queso gratinado

Two Eggs Any Style | 2 Huevos al Gusto \$129
Ham, bacon or sausage, has browned potatoes
Jamón, tocino o salchicha, papa hash brown

Eggs Scrambled with Pico de Gallo or Chorizo | Huevos Revueltos a la Mexicana o Revueltos con chorizo \$129
Served with refried beans
Servidos con frijoles refritos

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.
Our All Inclusive & Meal Plan Guest enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.
Los precios son en pesos Mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.
Nuestros huéspedes todo incluido tienen un 40% de descuento en alimentos y 35% en bebidas marcados PREMIUM

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments.
Our All Inclusive & Meal Plan Guest enjoy a 40% food and 35% beverage discount on items marked PREMIUM.
Los precios son en pesos Mexicanos e incluyen impuestos. No se aceptan pagos en efectivo.
Nuestros huéspedes todo incluido tienen un 40% de descuento en alimentos y 35% en bebidas marcados PREMIUM