

JUGOS Y FRUTAS

PLATO DE FRUTAS Fruta de temporada. \$139
PLATO DE FRUTOS SILVESTRES Fresas, frambuesas, zarzamoras, arándanos, higos, queso cottage, miel de abeja y almendras fileteadas. \$349
NUESTRA SELECCIÓN DE JUGOS NATURALES Naranja, toronja, piña, papaya, betabel, zanahoria, jugo verde y frutas de temporada. \$60
JUGOS DE SOYA (360ML) Naranja, mango, piña o fresas. \$95
LICUADOS Y SMOOTHIES (360ML) Batido de frutos frescos. \$230
COPA DE YOGURT \$90 • Con frutas. \$130

CAFÉS (180ML)

AMERICANO \$110
ESPRESSO \$95
CAPPUCCINO \$120
LATTE \$120
MACCHIATO \$120

HUEVOS Y OMELETTES

HUEVOS AL GUSTO Estrellados, revueltos, fritos, pochados, tibios, con su elección de jamón, tocino o salchicha, acompañados de papa hash brown. \$179
HUEVOS RANCHEROS Huevos fritos bañados en salsa roja, sobre una tortilla frita. \$189
HUEVOS MOTULEÑOS Un clásico yucateco, servido sobre crujiente tortilla de maíz, acompañado de huevos fritos, salsa roja, jamón de cerdo, plátano macho frito y chícharos. \$189
CLARAS DE HUEVO Claras de huevo revueltas con queso cottage y ensalada de espinaca baby. \$259
OMELETTE DE SALMÓN Omelette de huevos enteros, rellenos de salmón ahumado y acompañado de ensalada mixta. \$299
OMELETTE DE TRES QUESOS Omelette relleno de queso de cabra, mozzarella y gouda, acompañado de papa hash brown. \$279
HUEVOS BENEDICTINOS Huevos pochados sobre lomo canadiense, muffin inglés, cubiertos con salsa holandesa gratinada. \$335

PANADERIA Y COMPLEMENTOS

CANASTA DE PAN DULCE (3 PIEZAS) Tres piezas de pan dulce. \$79 Pieza \$35
CANASTA DE PAN SALADO (4 PIEZAS) Pan de caja blanco, integral y del día recién horneado. \$99
PAN FRANCÉS (1 PIEZA) Corte grueso de pan brioche con canela, azúcar morena y frutos rojos. \$189
BAGEL DE SALMÓN Pan hecho de trigo con salmón ahumado, queso crema y alcaparras. \$299

COISSANT DE PAVO CON QUESO Jamón de pavo, queso gruyere, tomate fresco, cebolla morada y mix de lechugas. \$139
HOTCAKES Y WAFFLES (ORDEN DE 3) Con jamón, tocino o salchicha Con almendras, nueces o frutos rojos. \$230
SELECCIÓN DE CEREALES (25G) Corn Flakes, Choco Krispis, All Bran, Froot Loops, con plátano o fresa. \$129

MUESLI Avena fría, yogurt natural, miel de abeja, melón, fresa, piña, uva pasa y láminas de almendra rostizada. \$129

AVENA CALIENTE Avena cocinada con leche o agua, canela y azúcar, acompañada de frutas de su elección. \$90
--

TOQUES MEXICANOS

QUESADILLA Tortilla de harina, rellenas de queso Oaxaca y champiñones, acompañada con guacamole, chiltomate y frijoles refritos. \$199
HUARACHE AHOGADO Cubierto con frijoles y chicharrón prensado, servido sobre salsa ranchera y coronado con huevo estrellado. \$159
GORDITA DE REQUESÓN Antojito de masa relleno de requesón en salsa verde cremosa y cubierto con queso cotija. \$189
CHILAQUILES Crujientes tortillas de maíz, acompañadas con salsa a su elección (roja o verde), cebolla morada fileteada, cilantro, crema agria y queso cotija. • Naturales \$179 • Pollo desmenuzado (100g) \$230 • Huevos estrellados (2 piezas) \$220

DESAYUNOS TEMÁTICOS

DESAYUNO AMERICANO Café, plato de fruta, jugo a su elección y huevos al gusto, acompañado con salchicha, tocino o jamón y pan de caja tostado. \$449
DESAYUNO CONTINENTAL Café o té, jugo a su elección, pan de caja tostado, mantequilla y miel o mermelada. \$269
DESAYUNO YUCATECO Café o chocolate, jugo de naranja, huevos motuleños, frijoles, tortillas o pan tostado, pan dulce, mantequilla, mermelada o miel. \$399
DESAYUNO SALUDABLE Ensalada de frutas, jugo de naranja, huevos motuleños, omelette de claras, acompañado de ensalada verde y espinaca salteada. \$320
DESAYUNO DEL CHEF Café o té, jugo a su elección, frutas de temporada y huevos Grand. \$405

ESPECIALIDADES

HUEVOS GRAND Huevos fritos sobre cama de papa y cremoso de parmesano trufado, coronado con lascas de jamón serrano y arúgula. \$319
HUEVOS VALLADOLID Huevos pochados sobre muffin inglés con cochinita pibil estilo Yucatán, salsa holandesa y longaniza de Valladolid. \$215
CHILAQUILES SAN BLAS Chilaquiles al sartén con salsa ranchera cremosa y 100g de camarón y calamar. \$350
AVOCADO TOAST Pan brioche tostado, aguacate y huevo pochado servido con granada y almendra. \$220

Menú disponible de 7:30 a 11:30 a.m.
Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA. Propina no incluida. Formas de pago: Cargo a la habitación, tarjeta de débito y crédito (se aceptan Mastercard, American Express y Visa).
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

JUICES & FRUIT

FRUIT PLATE Seasonal fruit. \$139
WILD FRUIT PLATE Strawberries, raspberries, blackberries, cranberries and fresh figs served with cottage cheese, honey and flaked almonds. \$349
OUR SELECTION OF FRESH JUICES Orange, grapefruit, pineapple, papaya, beets, carrot, green juice and other seasonal fruit. \$60
SOY JUICES (360ML) Orange, mango, pineapple or strawberry. \$95
SMOOTHIES & BLENDED DRINKS (360ML) Thickly served fresh fruit and juices. \$230
YOGURT CUP \$90 • With fruit \$130

COFFEES (180ML)

BREWED COFFEE \$110
ESPRESSO \$95
CAPPUCCINO \$120
LATTE \$120
MACCHIATO \$120

EGGS & OMELETTES

EGGS COOKED TO ORDER Fried, scrambled, poached or soft-boiled eggs with your choice of ham, bacon or sausages, served with hash browns. \$179
RANCHERO-STYLE EGGS Fried eggs in mildly spicy tomato-chili sauce, served on a fried tortilla. \$189
MOTULEÑO-STYLE EGGS A Yucatecan classic, fried eggs served on a crispy fried corn tortilla and topped with ham, plantains, peas and red sauce. \$189
EGG WHITES Scrambled egg whites with cottage cheese and baby spinach salad. \$259
SALMON OMELETTE Whole egg omelette filled with smoked salmon and mixed salad on the side. \$299
THREE CHEESE OMELETTE Omelette filled with goat cheese, mozzarella and Gouda cheese, served with hash brown potatoes. \$279
EGGS BENEDICT Poached eggs on Canadian bacon and English muffin covered with hollandaise sauce au gratin. \$335

BAKERY & EXTRAS

BASKET OF PASTRIES (3 ITEMS) Three varieties of freshly baked pastries. \$79 Individual item \$35
BASKET OF BREAD (4 ITEMS) White, whole wheat and today's freshly baked bread. \$99
FRENCH TOAST (ORDER OF 1) Thickly sliced brioche with cinnamon, brown sugar and red berries. \$189
SALMON BAGEL Wholewheat bread with smoked salmon, cream cheese and capers. \$299

TURKEY AND CHEESE COISSANT Turkey ham, Gruyère cheese, tomato, red onion and mixed lettuce. \$139
PANCAKES AND WAFFLES (ORDER OF 3) With ham, bacon or sausage With almonds, pecans or red berries. \$230
SELECTION OF CEREALS (25G) Corn Flakes, Choco Krispies, All Bran, Froot Loops and Cheerios, served with banana or strawberries. \$129

MUESLI Cold oatmeal, plain yogurt, honey, melon, strawberries, pineapple, raisins and flaked almonds. \$129

HOT OATMEAL Oatmeal prepared with milk or water, cinnamon and sugar, served with your choice of fruit. \$190
--

MEXICAN TOUCHES

QUESADILLA Flour tortilla filled with melted Oaxaca cheese and mushrooms, served with guacamole, chiltomate sauce and refried beans. \$199
HUARACHE IN RANCHERO SAUCE Corn huarache topped with beans, stewed pork skin and a fried egg, served with ranchero sauce. \$159
GORDITA WITH RICOTTA FILLING Corn dough patty filled with ricotta, served in creamy green sauce sprinkled with cotija cheese. \$189
CHILAQUILES Crispy corn tortillas served with your choice of red or green sauce, thinly sliced red onion, coriander, sour cream and crumbled Cotija cheese. • Classic \$179 • Shredded chicken (100g/3.52oz) \$230 • Fried eggs (order of 2) \$220

THEME BREAKFASTS

AMERICAN BREAKFAST Coffee, fruit plate, your choice of juice, eggs to order served with sausage, bacon or ham and toast. \$449
CONTINENTAL BREAKFAST Coffee or tea, your choice of juice, toast, butter, honey or jam. \$269
YUCATAN-STYLE BREAKFAST Coffee or hot chocolate, orange juice, Motuleño-style eggs, beans, tortillas or toast, a pastry, butter, jam or honey. \$399
HEALTHY BREAKFAST Fruit salad, orange or grapefruit juice and egg white omelette served with green salad and sautéed spinach. \$320
CHEF'S BREAKFAST Coffee or tea, your choice of juice, seasonal fruit and Grand Eggs. \$405

SPECIALTIES

GRAND EGGS Fried eggs served on a bed of potatoes and Parmesan cream drizzled with truffle oil, topped with slices of serrano ham and arugula. \$319
VALLADOLID-STYLE EGGS Poached eggs served on an English muffin with classic Yucatan cochinita pibil slow-roasted pork, hollandaise sauce and Valladolid longaniza sausage. \$215
SAN BLAS CHILAQUILES Pan-fried chilaquiles with creamy ranchero sauce, 100g/3.52oz shrimp and squid. \$350
AVOCADO TOAST Toasted brioche roll topped with avocado, poached egg, pomegranate seeds and almonds. \$220

Menu available from 7:30 to 11:30 a.m.
Our prices are in pesos and include tax. Tips are not included. Payment methods: Charge to the room account, debit and credit card (MasterCard, American Express and Visa are accepted).
Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of foodborne illness.