

DESAYUNO

Huevos al gusto \$13 USD

Deliciosos huevos en omelet, revueltos o fritos acompañados con frijoles, jitomate y aguacate.

Avocado toast \$13 USD

Deliciosa combinación de aguacate, sazonada con sal marina y un toque de pimienta negra sobre dos piezas de pan tostado.

Chilaquiles \$13 USD

Tortillas de maíz crujientes bañadas en salsa roja o verde, adornado con queso fresco, aguacate y crema, incluye una guarnición de frijoles.

Enchiladas Suizas \$13 USD

Tortillas fritas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, gratinadas con queso manchego, acompañadas de cebolla, aguacate y frijoles.

Pancakes \$13 USD

Pancakes, bañados con azúcar glass y acompañados con frutos rojos, tocino, helado y salsa de frutos rojos.

Sincronizadas \$13 USD

Tortilla de harina rellena de queso derretido y jamón. Acompañadas con aguacate y/o salsa.

BEBIDAS

Jugos de temporada
Fruta de temporada
Café americano
Café espresso
Capuchino
Latte
Leche

\$3 USD Chocolate frío o caliente
\$5 USD Casa del Agua 600ml

BEVERAGES

Seasonal Juices
Seasonal Fruit
Americano Coffee
Espresso
Capuchino
Latte
Milk

Hot or cold chocolate **\$3 USD**
Casa del Agua 600ml **\$5 USD**

BREAKFAST

Eggs any style \$13 USD

Delicious eggs in omelet, scrambled eggs or fried eggs with beans, tomato and avocado.

Avocado toast \$13 USD

Delicious combination of avocado, seasoned with sea salt and a touch of black pepper on two pieces of toast bread.

Chilaquiles \$13 USD

Crispy corn tortillas bathed in red or green sauce, topped with fresh cheese, avocado and cream, include a side of beans.

Enchiladas Suizas (Swiss-Style Enchiladas) \$13 USD

Corn tortilla filled with shredded chicken breast, covered in green sauce and melted cheese served with onion, avocado and a side of beans.

Pancakes \$13 USD

Pancakes, topped with powdered sugar and served with berries, bacon, ice cream and red fruit sauce.

Sincronizadas \$13 USD

Flour tortilla filled with melted cheese and ham. Served with avocado and/or salsa.

CENA

Tacos de Jamaica (opción vegana) \$10 USD

Tres tortillas de maíz rellenas con flor de Jamaica y cebolla morada, salteadas con aceite de oliva, acompañadas de nuestra deliciosa salsa de la casa.

Sopa de Fideo y Hoja Santa \$12 USD

Deliciosa clásica sopa mexicana, con fideos finos cocidos en un caldo ligero de pollo y aromatizado con hoja santa.

Ensalada de Pollo Orgánico a la Plancha \$12 USD

Ensalada fresca combinada con trozos de pechuga de pollo orgánico a la plancha sobre una cama de hojas de espinaca baby, acompañada de arúgula, arándanos, queso de cabra, nuez, ajonjolí garapiñado con un exquisito aderezo a base de balsámico.

Tacos o Chapata de Cochinita Pibil \$14 USD

Tres tortillas de maíz o pan chapata rellenos de cochinita pibil hecha en casa, aguacate y cebolla encurtida.

Tacos de Arrachera a la Parrilla \$14 USD

Tres tortillas de maíz rellenas de arrachera salpimentada a la parrilla, acompañados con cebollitas de cambrey y guacamole de la casa.

DINNER

Hibiscus Tacos (vegan option) \$10 USD

Three corn tortillas filled with hibiscus flower and red onion, sautéed with olive oil, accompanied by our delicious house salsa.

Noodle and Hoja Santa Soup \$12 USD

Delicious classic mexican soup, with fine noodles cooked in a light chicken broth and flavored with hoja santa.

Grilled Organic Chicken Salad \$12 USD

Fresh salad combined with pieces of grilled organic chicken breast on a bed of baby spinach leaves, served with arugula, cranberries, goat cheese, walnuts, sesame seeds and a delicious balsamic dressing.

Cochinita Pibil Tacos or Chapata \$14 USD

Three corn tortillas or chapata bread filled with house-made Cochinita Pibil, avocado and pickled onion.

Arrachera Tacos \$14 USD

Three corn tortillas filled with seasoned grilled skirt steak, served with spring onions and house guacamole.

BEBIDAS | **DRINKS**
Disponibles las 24 h Available 24 h

Chocolate Frío o Caliente Disponible en servicio de desayunos y cenas	\$3.0 USD	Hot or Cold Chocolate Available for breakfast and dinner service
Café (incluido en la tarifa) Americano, espresso, capuchino, latte		Coffee (included in the rate) Americano, espresso, capuchino, latte
Coca Cola	\$3.5 USD	Coca Cola
Coca Cola Light	\$3.5 USD	Coca Cola Light
Casa del Agua Agua natural o agua mineral 355ml	\$3.0 USD	Casa del Agua Non-carbonated water or sparkling water 355ml
Casa del Agua Agua natural 600ml	\$5.0 USD	Casa del Agua Non-carbonated water 600ml
Ranchilla Bebida mexicana con jugo de frutas y agua mineral	\$3.5 USD	Ranchilla Mexican beverage with fruit juice and sparkling water
Agua de Coco	\$3.0 USD	Coconut Water
Gatorade Bebida rehidratante de sabor	\$3.0 USD	Gatorade Rehydrating flavored drink
Soda de sabor Mandarina, limón, manzana y toronja	\$3.5 USD	Flavored Soda Mandarin, lemon, apple and grapefruit
Cerveza Corona Clara	\$3.0 USD	Corona Beer Clear
Cerveza Modelo Clara u Oscura	\$4.0 USD	Modelo Beer Clear or Dark
Cerveza Stella Artois Lager	\$4.0 USD	Stella Artois Beer Lager
Cerveza Heineken Cerveza tipo Pilsen	\$3.0 USD	Heineken Beer Pilsen type beer
Cerveza Minerva Cerveza Artesanal Mexicana	\$6.5 USD	Minerva Beer Mexican Artisanal Beer

COCTELERÍA

Disponible todos los días de 6 pm a 10 pm

COCKTAILERY

Available every day from 6 pm to 10 pm

<p>Margarita \$12 USD Tequila, licor de naranja, jugo de limón y jarabe de agave.</p>	<p>Margarita Tequila, orange liqueur, lime juice and agave syrup.</p>
<p>Serenata Roja \$14 USD Tequila, ancho reyes, chile poblano, jamaica y vainilla.</p>	<p>Serenata Roja Tequila, ancho reyes, poblano chile, hibiscus and vanilla.</p>
<p>Mezcalita \$15 USD Mezcal, concentrado de jamaica, limón y jarabe de agave.</p>	<p>Mezcalita Mezcal, hibiscus concentrate, lime and agave syrup.</p>
<p>Carajillo \$11 USD Licor 43 y espresso.</p>	<p>Carajillo Licor 43 and espresso.</p>
<p>Aperol Spritz \$14 USD Prosecco, Aperol y agua mineral.</p>	<p>Aperol Spritz Prosecco, Aperol and mineral water.</p>
<p>Cuba \$8 USD Bacardi blanco y refresco de cola.</p>	<p>Cuba White Bacardi and coke soda.</p>
<p>Gin Tonic \$12 USD Ginebra y agua tónica.</p>	<p>Gin Tonic Gin and tonic water.</p>
<p>Gin de Frutos Rojos \$13 USD Ginebra y frutos rojos.</p>	<p>Red Berries Gin Gin and red berries.</p>
<p>Negroni \$15 USD Ginebra, Vermouth y Campari.</p>	<p>Negroni Gin, Vermouth and Campari.</p>
<p>Mojito \$10 USD Bacardi blanco, limón, jarabe de agave y hierbabuena.</p>	<p>Mojito White Bacardi, lemon, agave syrup and peppermint.</p>
<p>Piña Colada \$10 USD Pulpa de piña, ron blanco Malibu y crema de coco.</p>	<p>Piña Colada Pineapple pulp, white rum Malibu and coconut cream.</p>
<p>Paloma \$8 USD Tequila, soda de limón y sal.</p>	<p>Paloma Tequila, lime soda and salt.</p>
<p>Tequila Blue Sour \$12 USD Tequila, licor de naranja, limón, jarabe de agave y clara de huevo.</p>	<p>Blue Tequila Sour Tequila, orange liqueur, lime, agave syrup and egg white.</p>