

DESAYUNO

Huevos al gusto \$10 USD

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

Avocado toast \$12 USD

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

Chilaquiles \$14 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 \$14 USD

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

Pancakes \$10 USD

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

BEBIDAS

BEVERAGES

Jugos de temporada

Seasonal Juices

Fruta de temporada

Seasonal Fruit

Café americano

Americano Coffee

Café espresso

Espresso

Capuchino

Capuchino

Latte

Latte

Flat White

Flat White

Leche

Milk

\$3 USD Chocolate frío o caliente

Hot or cold chocolate **\$3 USD**

BREAKFAST

Eggs any style \$10 USD

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

Avocado toast \$12 USD

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

Chilaquiles \$14 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) \$14 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 \$10 USD

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

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 \$15 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
San Pellegrino sabor Agua mineral de sabor	\$4.5 USD	San Pellegrino flavor Flavored mineral water
San Pellegrino natural Agua mineral natural	\$4.5 USD	San Pellegrino natural Natural mineral water
Agua de Coco	\$3.0 USD	Coconut Water
Skyy Blue Skyy vodka	\$3.0 USD	Skyy Blue Skyy vodka
Palmar Spritz Cerveza Hard Seltzer de sabor	\$3.0 USD	Palmar Spritz Hard Seltzer flavored beer
Felix Jugo de frutas mezclado con agua mineral	\$3.5 USD	Felix Fruit juice mixed with mineral water
Cerveza Corona Clara	\$3.5 USD	Corona Beer Clear
Cerveza Stella Artois Lager	\$4.0 USD	Stella Artois Beer Lager
Cerveza Modelo Clara u Oscura	\$4.0 USD	Modelo Beer Clear or Dark
Cerveza Heineken Cerveza tipo Pilsen	\$4.0 USD	Heineken Beer Pilsen type beer
Cerveza Heineken 0 Cerveza premium sin alcohol	\$3.0 USD	Heineken Beer 0 Premium alcohol-free beer
Gatorade Bebida rehidratante de sabor	\$3.0 USD	Gatorade Rehydrating flavored drink
Soda de sabor Mandarina, limón, manzana y toronja	\$2.0 USD	Flavored Soda Mandarin, lemon, apple and grapefruit

COCTELERÍA

Disponible

COCKTAILERY

Available

Margarita \$12 USD
Tequila, licor de naranja, jugo de limón y jarabe de agave.

Serenata Roja \$14 USD
Tequila, ancho reyes, chile poblano, jamaica y vainilla.

Mezcalita \$15 USD
Mezcal, concentrado de jamaica, limón y jarabe de agave.

Carajillo \$11 USD
Licor 43 y espresso.

Aperol Spritz \$14 USD
Prosecco, Aperol y agua mineral.

Cuba \$7 USD
Bacardi blanco y refresco de cola.

Gin Tonic \$12 USD
Ginebra y agua tónica.

Gin de Frutos Rojos \$13 USD
Ginebra y frutos rojos.

Negroni \$15 USD
Ginebra, Vermouth y Campari.

Mojito \$10 USD
Bacardi blanco, limón, jarabe de agave y hierbabuena.

Piña Colada \$10 USD
Pulpa de piña, ron blanco Malibu y crema de coco.

Paloma \$8 USD
Tequila, soda de limón y sal.

Tequila Blue Sour \$12 USD
Tequila, licor de naranja, limón, jarabe de agave y clara de huevo.

Margarita
Tequila, orange liqueur, lime juice and agave syrup.

Serenata Roja
Tequila, ancho reyes, poblano chile, hibiscus and vanilla.

Mezcalita
Mezcal, hibiscus concentrate, lime and agave syrup.

Carajillo
Licor 43 and espresso.

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol and mineral water.

Cuba
White Bacardi and coke soda.

Gin Tonic
Gin and tonic water.

Red Berries Gin
Gin and red berries.

Negroni
Gin, Vermouth and Campari.

Mojito
Bacardi white, lemon, agave syrup and peppermint.

Piña Colada
Pineapple pulp, white rum Malibu and coconut cream.

Paloma
Tequila, lime soda and salt.

Blue Tequila Sour
Tequila, orange liqueur, lime, agave syrup and egg white.