

BREAKFAST MENU

MENÚ DE DESAYUNOS

PLATO DE FRUTA / FRUIT PLATE \$135

Fruta de temporada acompañada de miel, granola y mermelada y pan de la casa.

Assorted fruit plate, honey, granola, jam and home made bread.

PARFAIT DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS • VANILLA & BERRIES PARFAIT \$190

Crema y yogurt infusionado con frutos rojos macerados .

Sour cream and yogurt infused with berries.

AVENA ANJU • OATMEAL ANJU \$150

Avena con leche de coco orgánica, cúrcuma, semillas, azúcar morena

Oatmeal with organic coconut milk, turmeric and brown sugar.

HOTCAKES \$170

Mezcla de harina con tres leches acompañados de frutos rojos y azúcar glass.

Mixture of flour with three milk accompanied by red fruits and icing sugar.

PAN FRANCÉS • FRENCH TOAST \$210

Pan brioche con esencia de naranja, canela y azúcar acompañado de frutos rojos y semillas.

Brioche bread with orange essence, cinnamon and brown sugar, accompanied with berries and seeds.

CHILAQUILES ALMENDRADOS • CHILAQUILES IN ALMOND SUACE \$220

Tortilla de maíz bañadas en mole almendrado y ajonjolí, acompañados con frijoles negros, aguacate, ajonjolí tostado, jocoque y queso fresco de la región.

Fried corn tortilla in almond and sesame sauce, sour cream, local fresh cheese and black beans.

CHILAQUILES ROJOS O VERDES • RED OR GREEN CHILAQUILES \$220

Tortilla bañada en salsa roja o verde, acompañada de frijoles negros, jocoque y queso fresco de la región. .

Fried corn tortillas with red o green sauce, sour cream, local fresh cheese and black beans.

EXTRAS

Huevo 2 pza. / Eggs (2) \$50

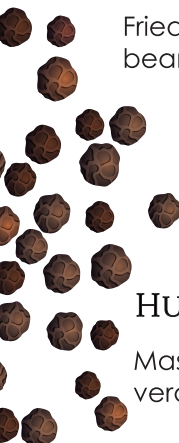
Cecina 80 grs. / Dried beef meat 80 grams \$90

Pechuga de pollo 80 grs. / Chicken breast 80 grams \$70

HUARACHE NAYARITA \$230

Masa frita acompañada de frijol, carne, jocoque, queso fresco, ensalada y salsa verde o rojo

Corn Tortilla, black beans, sour cream, local fresh cheese, green salad and red or green sauce.



HUEVOS DEL PUERTO • HARBOR EGGS \$210

Huevos a la mexicana envueltos en tortilla de maíz bañados en salsa de frijol, chorizo, crema y queso, chile toreado y aguacate.

Scrambled eggs, mexican style wrapped with corn tortilla, black beans sauce, mexican sausage, sour cream, cheese, serrano pepper and avocado.

TOSTADA DE AGUACATE • AVOCADO TOAST \$220

Pan tostado en parrilla con aguacate machacado, plátano frito, huevos pochados con vinagreta de la casa.

Toasted bread, avocado, banana, poached eggs with house vinaigrette.

HUEVOS BENEDICTINOS • BENEDICT EGGS \$310

Huevos pochados sobre pan brioche y Salmon ahumado, bañados de salsa holandesa y acompañados de ensalada, papa hash Brown y tocino.

Poached eggs on brioche bread, smoked salmon, hollandese sauce, green salad, hash brown potato and bacon.

CROQUE MADAME \$340

Sándwich de pan brioche con jamón y queso bañado de salsa blanca acompañado de huevo estrellado, ensalada de la casa, papa gajo, tocino y un toque de pimienta molida fresca.

Ham and cheese sándwich in brioche bread, white sauce, fried egg, house salad, potato, bacon and fresh pepper.

HUEVOS AL GUSTO • EGGS ANY STYLE \$160

Revueltos, pochados o fritos acompañados de ensalada, papa hash Brown y tocino.

Scrambled / Poached / Fried served with house salad, hash brown potato and bacon.

OMELET AL GUSTO • OMELET \$180

A elegir tres ingredientes:

Queso, espinaca, tomate, cebolla, champiñón, jamón, salchicha, tocino, chile serrano, pimientos, espárragos.

Acompañados de papa hash Brown y ensalada

Choose 3 ingredients:

Cheese/spinach/tomato/onion/mushrooms/ham/sausage/bacon/serrano pepper/bell pepper/asparagus.

Served with hash brown potato and house salad.

BEBIDAS • DRINKS

CAFÉ AMERICANO \$45.00

Regular Coffee

ESPRESSO \$45.00

DOUBLE ESPRESSO \$50.00

CAPUCCINO \$60.00

CHOCOMILK \$60

SMOOTHIES \$130.00

CAFÉ LATTE \$60.00

Latte Coffee

JUGOS (NARANJA O TORONJA O PIÑA) \$60.00

Juice (Orange or grapefruit or pineapple)

JUGÓ VERDE \$75.00

Green juice

MIMOSA \$210.00

