



OCEAN FRONT RESTAURANT & TERRACE
MEXICAN AND INTERNATIONAL GOURMET CUISINE

DESAYUNO A LA CARTA

**BREAKFAST
A LA CARTE**

DESAYUNO A LA CARTA

JUGO FRESCO 95

Naranja o jugo verde

CAFÉ

AMERICANO O DESCAFEINADO 90

TÉS 90

INFUSIONES 90

CAPPUCCINO 95

LATTE 95

ESPRESSO 80

DESAYUNO CONTINENTAL 290

Jugo fresco de naranja o jugo verde, tazón con fruta y yogurt natural, granola casera, miel de Yucatán, canasta de pan (2 pzs), café americano o té.

DESAYUNO AMERICANO 350

Continental más dos huevos de la granja al gusto, con tocino crujiente o jamón.

TOSTADAS DE AGUACATE 270

Pan brioche, claras de huevo pochadas, queso crema, vinagreta de tomate deshidratado

HOT CAKES

3pzs 230

Frutos rojos, miel maple, azúcar glass

AVENA CALIENTE CON PLATANO 180

Semillas de Chía y frutos secos

“EL TOÑO” CROISSANT CON HUEVO FRITO 285

Mantequilla trufada, jamón york, tocino, queso manchego y parmesano, arúgula, pesto de pimiento piquillo

TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO Y ESPÁRRAGOS 290

Pan de centeno hecho en casa, queso crema y cebollín, huevo tibio, pimienta negra y aceite de olivo

Precios en pesos, incluyen 16% de IVA

 Sin gluten

Vegetariano

El consumo de productos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad de quien lo consume.

Favor de informar al personal en caso de tener alguna alergia alimentaria.

Horario 7:00am - 11:00am

Ingredientes adicionales tienen un cargo extra

DESAYUNO A LA CARTA

FRUTAS TROPICALES CON YOGURT NATURAL O SIN GRASA 210

Granola casera con miel de Yucatán

HUEVOS DE LA GRANJA AL GUSTO 285

A elección: Jamón o tocino crujiente

OMELETTE "EL PUEBLO" 290

Rajas con elote y crema, tortilla frita, chorizo, cilantro, queso cotija, salsa de frijol

CAZUELA NORTEÑA 290

Huevo estrellado, frijoles, tortilla frita, chorizo, arrachera, guacate, queso, crema ácida

MOLLETES 250

Pan blanco, frijol, salsa mexicana, chorizo, queso cotija

HUEVOS BENEDICTINO 285

Muffin Inglés, jamón canadiense, salsa Bearnesa, huevo pochado

CHILAQUILES MAYA 275

Cochinita pibil, huevo frito de la granja, crema, queso cotija, cebolla encurtida, salsa de habanero

DE LA PANADERÍA 165

Canasta con variedad de panes dulces hechos en casa (6 pzs)

OMELETTE DE CLARAS 250

Clara de huevo, quinoa, chia, arúgula, espinaca, Tomate cherry, queso de cabra, semillas de girasol

WAFFLES 4 pzas 260

Compota de frutos rojos, cajeta y miel de maple

** Agregue:

Orden de aguacate \$40

Huevo (1 pza) \$30

Orden de salmón

Ahumado (50 grs) \$60

Orden de tocino (3 pzs) \$50

Precios en pesos, incluyen 16% de IVA

 Sin gluten

Vegetariano

El consumo de productos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad de quien lo consume.

Favor de informar al personal en caso de tener alguna alergia alimentaria.

Horario 7:00am - 11:00am

Ingredientes adicionales tienen un cargo extra

BREAKFAST

A LA CARTE

**FRESHLY SQUEEZED
JUICE** 95

Orange or green juice

**AMERICAN COFFEE
OR DECAF** 90

**HOT TEA
INFUSIONS** 90

**CAPPUCCINO
LATTE
ESPRESSO** 95
95
80

**CONTINENTAL
BREAKFAST** 290

Freshly squeezed orange or green juice, fruit bowl with natural yogurt, homemade granola, Yucatan honey, bakery basket (2pcs), American coffee or tea

**AMERICAN
BREAKFAST** 350

Continental breakfast plus two farm eggs any style, with crispy bacon or ham

**AVOCADO
TOAST** 270

Brioche bread, white eggs, cream cheese, sundried tomato vinaigrette

PANCAKES
(3pcs) 230

Berries, maple syrup, powdered sugar

**HOT OATMEAL WITH
BANANA** 180

Chia seeds and dried fruits

**FRIED EGG
CROISSANT "EL
TOÑO"** 285

Truffled butter, ham, bacon, manchego & parmesan cheese, arugula, piquillo pepper pesto

**SMOKED SALMON
AND ASPARAGUS
TOAST** 290

Homemade pumpernickel bread, cream cheese and chives, soft boiled egg, black pepper, olive oil

Prices in pesos, 16% tax included

 *Glutenfree*

Vegetarian

Consuming raw or undercooked products is under the responsibility of those who consume it.

Please inform your waitress in case you have any food allergy.

Open from 7:00am - 11:00am

Extra charge for additional ingredients

BREAKFAST

A LA CARTE

TROPICAL FRUITS WITH NATURAL OR NON FAT YOGURT 210

Homemade granola, chia seeds

TWO FARM EGGS ANY STYLE 285

Your choice: ham or crispy bacon

"EL PUEBLO" OMELETTE 290

Rajas with corn and cream, fried tortilla, chorizo, cilantro, cotija cheese, bean sauce

NORTHERN CASSEROLE 290

Fried egg, beans, fried tortilla, sausage, kirt steak, avocado, cheese, sour cream

MOLLETES 250

White bread, bean, mexican sauce, chorizo, cotija cheese

EGGS BENEDICT 285

English Muffin, canadian Ham, bernese Sauce, poached Egg

CHILAQUILES MAYA 275

Yucatan style braised pork, fried farm egg, sour cream, cotija cheese, pickled onions, habanero chili sauce

FROM THE BAKERY 165

Homemade pastries (6 pcs)

CLARAS OMELETTE 250

Egg white, quinoa, chia, arugula, spinach, cherry tomato, goat cheese, sunflower seeds

WAFFLES 4 pcs 260

Compote of red fruits, cajeta, maple syrup

** Add:

Avocado	\$40
Egg (1 pc)	\$30
Smoked	
salmon 50gr	\$60
Bacon (3 pcs)	\$50

Prices in pesos, 16% tax included

 Glutenfree

Vegetarian

Consuming raw or undercooked products is under the responsibility of those who consume it.

Please inform your waitress in case you have any food allergy.

Open from 7:00am - 11:00am

Extra charge for additional ingredients