

BISTRO 

DE NUESTRO RINCÓN MEXICANO FROM OUR MEXICAN CORNER



Quesadillas de maíz / Corn quesadillas

Con guacamole, salsa mexicana y crema agria

With guacamole, Mexican salsa and sour cream

Flor de calabaza / *Zucchini blossoms*

Rajas poblanas / *Poblano peppers*

Jamón / *Ham*

\$120

Tamal de mole poblano / Mole poblano tamal

Cocido en hoja de plátano, relleno de pollo en mole poblano y servido con frijoles negros refritos, queso fresco y crema agria

Steamed in banana leaf, filled with chicken in mole poblano, served with refried black beans, fresh cheese and sour cream

\$105

ESPECIALIDADES • SPECIALTIES

Huevos canasta / Eggs in a basket

Huevos estrellados en canasta de tortilla de harina, con frijoles refritos, tocino, champiñones, espinacas, tomate, pimiento morrón verde y cebolla. Guarniciones: papa hashbrown, queso panela asado y jitomates deshidratados a las finas hierbas

Fried eggs in a flour tortilla basket with refried beans, bacon, mushrooms, spinach, tomato, green bell pepper and onions. Served with: hash brown potatoes, grilled panela cheese and dried tomatoes with fine herbs

\$120

Huevos Playa del Carmen / Playa del Carmen eggs

Huevos pochados sobre un bísquet dorado en mantequilla con salami, salsa holandesa "Florentina" y taquito dorado de pollo

Poached eggs served on a toasted, buttered biscuit with salami and Florentine-style Hollandaise sauce, served with a crispy chicken

taco

\$145

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.



Omelette bajo en calorías / Low-cal omelet

Claras de huevo con espinacas, cebolla, tomates, champiñones salteados, queso cottage y verduras a la parrilla

Egg whites with spinach, onions, tomatoes and sautéed mushrooms, served with cottage cheese and grilled vegetables

\$120



Omelette Forestière / Forestière omelet

Relleno de champiñones silvestres con salsa de ternera, un toque de vino tinto, cebollas cambray glaseadas, queso panela asado y jitomates deshidratados a las finas hierbas Filled with wild mushrooms with veal sauce, a touch of red wine, glazed baby onions, grilled panela cheese and dried tomatoes with fine herbs

\$120



Sándwich abierto de centeno / Open-faced sandwich on rye

Rebanadas tostadas de pan de centeno con salsa cassé de tomate, lomo canadiense, jamón York, queso de cabra gratinado y aceite virgen de chile rojo

Slices of toasted rye bread, cassé tomato sauce, Canadian bacon, York ham, warm goat cheese and extra virgin red chile oil

\$125



Chilaquiles tradicionales / Traditional chilaquiles

Tortillas crujientes acompañadas de salsa verde o ranchera roja, con crema agria, queso Cotija, cilantro y cebolla, servidas con pollo o huevos estrellados

Crispy fried tortilla strips in spicy green or red ranchera salsa, with sour cream, Cotija cheese, coriander and onion, served with chicken or fried eggs

\$145

DESAYUNO • BREAKFAST

Jugos de temporada / Seasonal juices

Naranja, toronja, zanahoria, manzana, piña, vampiro (naranja, betabel y apio) y verde (naranja, apio, piña, nopal, perejil y espinaca)

Orange, grapefruit, carrot, apple, pineapple, vampire (orange, beet and celery) and green (orange, celery, pineapple, cactus, parsley and spinach)

\$60

Plato de frutas / Fruit plate

Sandía, piña, melón, papaya, supremas de toronja y fresa con queso cottage

Watermelon, pineapple, cantaloupe, grapefruit segments and strawberries, served with cottage cheese on the side

\$105

Selección de yogurt / Yogurt selection

0% grasa: natural o fresa

Fat free: plain or strawberry

\$65



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Smoothies de yogurt / Yogurt smoothies

Fresa, plátano, frambuesa, ciruela pasa, mango o coco, servidos con cereal o granola
Strawberry, banana, raspberry, prune, mango or coconut, served with cereal or granola
\$85

Avena caliente / Hot oatmeal

Con plátano, fresa, zarzamora y moras azules
With banana, strawberries, blackberries and blueberries
\$90

Bagel de prosciutto di Parma / Prosciutto di Parma bagel

Bagel tostado en mantequilla con prosciutto di Parma, queso crema con hierbas finas y melón caramelizado
Toasted bagel with butter, Prosciutto di Parma, fine herb cream cheese and caramelized cantaloupe
\$145

Cuernito Bistro / Le Bistro Croissant

Con huevos revueltos, salmón ahumado, espárragos, champiñones, queso crema a las hierbas finas, papa hash brown y jitomate deshidratado
Scrambled eggs with smoked salmon, asparagus, mushrooms; fine herb cream cheese, hash brown potatoes and dried tomatoes
\$145

Waffles o hotcakes / Waffles or pancakes

Con crema chantillí o frutos rojos, servidos con miel de maple, miel de abeja y mantequilla
With whipped cream or red berries, served with maple syrup, honey and butter
\$120

Pan francés / French toast

Corte grueso con bastones de fruta tropical, panna cotta de manzana y canela
Thick slices, with strips of tropical fruit and apple-cinnamon panna cotta
\$90

Huevos al gusto / Eggs any style

Omelette, estrellados, revueltos, volteados o pochados. Ingredientes: jamón, salchicha, tocino, champiñones, espárragos, salmón ahumado, espinacas, queso Gruyère y queso cheddar
Omelet, fried, scrambled, over easy or poached. Additions: ham, sausage, bacon, mushrooms, asparagus, smoked salmon, spinach, Gruyère and cheddar cheese
\$145

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.