

DESAYUNO · BREAKFAST

MESTIZO
del mar


Jugos, Frutas y Cereales
JUICE, FRUIT PLATES & CEREALS

Naranja · <i>Orange</i>	\$110
Toronja · <i>Grapefruit</i>	\$120
Jugo verde · <i>Green juice</i>	\$120
Jugo de frutos rojos · <i>Berries juice</i>	\$140

PLATO DE FRUTA FRESCAS DE LA ESTACIÓN · *SEASONAL FRESH FRUIT PLATE*

Con queso cottage · <i>With cottage cheese</i>	\$150
Con yogurt natural, de frutas o light · <i>With natural, flavored or light yogurt</i>	\$150
Con granola y yogurt · <i>With granola and yogurt</i>	\$120

VARIEDAD DE CEREALES · *ASSORTED CEREALS*



 Corn Flakes (gluten free)	\$80
All Bran, Corn Pops or Froot Loops	\$80
Con plátano, manzana or fresa · <i>With banana, apple or strawberry</i>	\$120

 AVENA CALIENTE O FRIA A LA CANELA · *OATMEAL WITH CINNAMON HOT OR COLD*

Con leche · <i>With milk</i>	\$120
Con Agua · <i>With water</i>	\$120

Desayunos Vista
VISTA BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO · *EGGS TO YOUR CHOICE*

Fritos, revueltos, tibios o poche · <i>Fried, scramble, boiled or poached</i>	\$240
Con jamón, salchicha, tocino o chorizo · <i>With ham, sausage, bacon or Mexican sausage</i>	\$240
Con salmón ahumado · <i>With smoked salmon</i>	\$280
 Huevos rancheros, fritos sobre tortilla y bañados con salsa rústica de tomate rostizado <i>Ranchero style eggs, fried over a corn tortilla dressing with sauce</i>	\$200
 Huevos a la mexicana, revueltos con cebolla, jitomate y chile <i>Mexican style eggs, scramble eggs with onion, tomato and jalapeno</i>	\$200

ESPECIAL VISTA · *VISTA SPECIAL*

Medallón de res envuelto en tocino acompañado de chilaquiles verdes o rojos y huevos fritos <i>Beef medallion wrapped in bacon, accompanied with red or green chilaquiles and fried eggs</i>	\$380
---	-------

 CHILAQUILES CON POLLO O RES · *CHILAQUILES WITH CHICKEN OR BEEF*

Con salsa verde o roja, crema queso Cotija, cebolla morada, cilantro y aguacate <i>With Green or red sauce, sour cream, Cotija cheese, red onion, coriander and avocado</i>	\$300
Niño / <i>Children</i>	\$150

 OPCIÓN VEGETARIANA SIN PROTEÍNA · <i>VEGETARIAN OPTION WITHOUT PROTEIN</i>	\$200
--	-------

 ENCHILADAS SUIZAS · *ENCHILADAS WITH MANCHEGO CHEESE*

Rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego · <i>With chicken and gratin manchego cheese</i>	\$180
--	-------

 LIBRE DE GLUTEN · *GLUTEN FREE*

 VEGANO · *VEGAN*

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, IMPUESTOS INCLUIDOS
PRICES IN MEXICAN PESOS, TAXES INCLUDED

DESAYUNO · BREAKFAST

MESTIZO

del mar

HUEVOS BENEDICTINOS TRADICIONALES · **TRADITIONAL BENEDICTINE EGGS** \$240
Montados en english muffins sobre rodajas de lomo canadiense y gratinados con salsa holandesa
Over english muffins and canadian bacon with hollandese sauce

OMELETTE CON SALMÓN AHUMADO O CAMARÓN · **SMOKED SALMON OR SHRIMP OMELETTE** \$280

De nuestra panaderia **FROM OUR BAKERY**

CANASTA DE PAN DULCE (5 PIEZAS) · **SWEET ROLL BASKET (5 PIECES)** \$100

HOT CAKES O WAFFLES \$280
Con nuez, almendras o piñones · *With nuts, almonds or pine nuts*
Con jamón, tocino o salchicha · *With ham, bacon or sausage*

PAN FRANCÉS DE PLÁTANO · **BANANA FRENCH TOAST** \$210
Marinado, acompañado de compota de frutas rojas
Marinated served with berries and red fruits

Desayuno Continental **CONTINENTAL BREAKFAST**

Jugo a su elección, plato de frutas frescas, pan dulce o tostado y café, té, leche o chocolate *Juice to your choice, fresh fruit plate, sweet rolls or toast and coffee, tea, milk or hot chocolate* \$250


Desayuno Americano **AMERICAN BREAKFAST**

Plato con frutas frescas, dos huevos al gusto con jamón, tocino o salchicha, pan dulce o tostado y café, té o leche *fresh fruit plate, two eggs cooked to order with ham, sausage or bacon, sweet rolls or toast and coffee, tea or milk* \$350

Desayuno Saludable **HEALTHY BREAKFAST**

Copa de frutos rojos con yogurt bajo en calorías y granola con miel, omelette de claras con champiñones, espinacas, queso panela y tomate cherry, pan multigrano y café, té o leche de almendra o soya *Glass with berries, low calories yogurth, granola and honey, egg white omelette with mushrooms, spinach, panela cheese and cherry tomato, multigrain toast and coffee, tea, almond or soy milk* \$250

Desayuno Vegano **VEGAN BREAKFAST**

 Leche de almendra y frutos del bosque, Amaranto con leche de coco y frutos deshidratados, Taquitos de frijoles, aguacate acompañado de hummus de garbanzo, sopecitos con frijol rellenos de rajas poblanas, champiñón y granitos de elote

Almond milk and forest fruits, amaranth with coconut milk and dry fruits, beans tacos, avocado and chickpea hummus tacos, traditional beans sopes, stuffed with poblano slices style, mushrooms and corn \$350