

NUESTROS CHILAQUILES OUR CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

\$130

Elección de 100 grs de pollo, 80 grs de camarones, huevo o chicharrón servido con frijoles refritos, crema agria, queso fresco, cebolla y cilantro

RED OR GREEN CHILAQUILES

Choice of 100g of chicken, 80g of shrimp, egg or pork confit served with refried beans, sour cream, fresh cheese, onion and cilantro

CHILAQUILES AL PASTOR

\$130

Tradicional salsa de chiles secos, 100 grs de cerdo marinado, piña asada, cilantro, cebolla, crema agria, queso fresco y frijoles refritos

PASTOR CHILAQUILES

Traditional dried chili sauce, 100g of marinated pork, roasted pineapple, cilantro, onion, sour cream, fresh cheese and refried beans

CHILAQUILES POBLANOS

\$130

Cremosa salsa de chile poblano, 80 grs de pollo, crema agria, queso fresco, cilantro, cebolla y frijoles refritos

POBLANO CHILAQUILES

Creamy poblano chili sauce, 80g chicken, sour cream, fresh cheese, cilantro, onion and refried beans

COMPLEMENTOS / SIDE DISHES

Tocino de cerdo ahumado, jamón a la parrilla, tocino de pavo, salchicha de cerdo

\$60

Smoked bacon, grilled ham, turkey bacon, pork sausage

 Alimento no cocinado · Raw food

 Libre de gluten · Gluten free

 Vegetariano · Vegetarian

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido.

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica.

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices in Mexican pesos. Tax included.

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.

MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET

JUGOS FRESCOS / FRESH JUICES

NARANJA, TORONJA, ZANAHORIA, VERDE, BETABEL \$40
 ORANGE, GRAPEFRUIT, CARROT, GREEN, BEET

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

PAN FRANCÉS CON ALMENDRAS Pan brioche con compota de manzanas, almendras tostadas, doble crema de coco	\$170
FRENCH TOAST WITH ALMONDS Brioche with apple, toasted almonds, double coconut cream	
HOT CAKES DE MANGO Y DURAZNO Doble crema de naranja y polvo de azúcar	\$130
MANGO AND PEACH PANCAKES Double orange cream and powdered sugar	
HOT CAKES TRADICIONALES Fresas y crema batida	\$130
TRADITIONAL PANCAKES Strawberries and whipped cream	
HOT CAKES DE QUESO COTTAGE Y LIMÓN Compota de mora azul y limón confitado	\$140
COTTAGE CHEESE AND LEMON PANCAKES Blueberry compote and lemon confit	
WAFFLE ESTILO BELGA Nueces caramelizadas, fresas y doble crema de cajeta	\$130
BELGIAN STYLE WAFFLE Caramelized walnuts, strawberries and double cajeta cream	
MOLLETES DE CANELA Y AZÚCAR Salsa de piloncillo y queso crema	\$130
CINNAMON AND SUGAR MOLLETES Brown Sugar syrup and cream cheese	
 PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN Yogurt o queso cottage	\$100
SEASONAL FRUIT PLATE Yogurt or cottage cheese	
SELECCIÓN DE FRUTOS ROJOS Yogurt de fruta de la pasión	\$200
ASSORTMENT OF BERRIES Passion fruit yogurt	
 TRADICIONAL AVENA CON LECHE Y CANELA Crumbles de almendra	\$130
TRADITIONAL OATMEAL WITH CINNAMON AND MILK Almond crumble	
 MUESLI TRADICIONAL Plátano, almendras, tapioca, nuez, manzana, naranja, amaranto y yogurt light	\$130
TRADITIONAL MUESLI Banana, almonds, tapioca, walnuts, apple, orange, amaranth and fat free yogurt	
 TOSTADO DE SALMÓN AHUMADO EN CASA Bagel, queso crema, rebanadas de tomate y guarnición tradicional	\$160
SMOKED SALMON TOAST Bagel, cream cheese, sliced tomato and traditional garnish	

HUEVOS Y MÁS... / EGGS AND MORE...

HUEVOS AL GUSTO Papas salteadas y tomate rostizado con elección de orden extra	\$130
TWO EGGS ANY STYLE Sautéed potatoes and roasted tomato and choice of side order	
OMELETTE PASTOR 60 grs de carne de cerdo marinada, piña, cebolla, cilantro, queso asadero, papas y tomate rostizado	\$130
PASTOR OMELET 60g of marinated pork, pineapple, onion, cilantro, asadero cheese, potatoes and roasted tomatoes	
 HUEVOS POBLANOS Huevos fritos en salsa de chile poblano, frijoles y rajas poblanas	\$130
POBLANO EGGS Fried eggs in poblano chili sauce, beans and poblano chili strips	
 HUEVOS RANCHEROS Dos huevos fritos sobre sincronizada de chorizo, frijoles refritos, aguacate bañados con una deliciosa salsa ranchera	\$130
RANCHERO EGGS Two sunny side up eggs over asadero chesse quesadillas with chorizo, refried beans, avocado bathed in a delicious ranchero sauce	
HUEVOS BENEDICTINOS Dos huevos pochados sobre muffin inglés, lomo canadiense y papa hash brown bañados con salsa holandesa	\$130
EGGS BENEDICT Two poached eggs over an English muffin, Canadian ham and hash brown potatoes bathed in Hollandaise sauce	
 HUEVOS AHOGADOS Dos huevos pochados ahogados en salsa blanca de mariscos y puntas de espárragos	\$130
BATHED EGGS Poached eggs bathed in white seafood sauce with asparagus tips	
BURRITO DE MACHACA Huevo revuelto con carne seca, chile poblano, tomate y cebolla envuelto en tortilla de harina, salsa molcajete de tomatillo y frijoles	\$150
MACHACA BURRITO Egg scrambled with dried meat, poblano chili, tomato and onion wrapped in a flour tortilla, tomatillo molcajete sauce and beans	
SÁNDWICH DE HUEVO FRITO Jamón, tocino crujiente, lechuga, tomate en pan ciabatta y papa hash brown	\$130
FRIED EGG SANDWICH Ham, crispy bacon, lettuce, tomato on ciabatta bread and hash brown potatoes	
HUEVOS Y CARNE Dos huevos fritos, 100 grs de arrachera, papa hash brown y tomate rostizado	\$130
EGGS AND MEAT Two sunny side up eggs, 100g of marinated skirt steak, hash brown potatoes and roasted tomato	
  FRITTATA DE VEGETALES A LA PARRILLA Claras de huevo con vegetales, hojas de arúgula y queso panela asado	\$130
GRILLED VEGETABLES FRITTATA Egg white frittata with vegetables, arugula and grilled panela cheese	
OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO Claras de huevo, espárragos, espinacas y rebanadas de salmón ahumado	\$200
SMOKED SALMON OMELET Egg white omelet, asparagus, spinach and sliced smoked salmon	