



# Desayunos

## CEREALES FRIOS Y CALIENTES

### CEREALES SURTIDOS

Con leche entera, descremada, deslactosada, almendra o de soya  
Cornflakes, Granola, All Bran, y Special K

### AVENA CALIENTE

Con leche de coco, manzana verde fresca, canela y ciruelas

### MUESLI DE FRUTAS CON YOGURT

Avena, almendras, coco, pasas y frutas tropicales

### PLATO DE FRUTAS MIXTAS

Con amaranto y semilla de girasol

### SUPREMA DE CÍTRICOS

Toronja naranja con granola horneada hecha en casa

### MARTINI DE MORAS

Yogurt light, miel de Yucatán, almendras, amaranto y moras

### GAZPACHO DE MELÓN VERDE

Con leche de coco, fresas y coco rayado

### HOT CAKES

Naturales, con mora azul o con plátano acompañados con mantequilla y miel de abeja o maple

### DEDOS DE PAN FRANCÉS

Con canela y azúcar

### BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Con huevo revuelto y queso crema sobre bagel tostado

### CLARAS "ALA MEXICANA"

Claros revueltas con salsa Mexicana acompañadas con guacamole

### OMELETTE DE CLARAS AL GUSTO

Acompañado de guacamole y frijoles refritos

### HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos sobre tortilla de maíz con salsa ranchera

### HUEVOS MOTULEÑOS

Dos huevos fritos con tortilla frita, queso fresco, jamón, frijoles, salsa ranchera, chícharos y plátano frito

### HUEVOS CON JAMÓN DE PIERNA A LA PARRILLA

Con frijoles refritos, y guacamole

### OMELETTE CON CHAMPIÑONES

Queso, jamón de pavo, tomates y pimientos

### OMELETTE DE HUEVO SIN COLESTEROL

Con queso, jamón de pavo, tomates y champiñones

### ENCHILADAS DE POLLO

Tortilla de maíz, pollo deshebrado, salsa roja, cebolla morada curtida y lechuga fileteada

### CHILAQUILES

Totopos con pollo deshebrado en salsa verde o roja acompañados con crema, queso fresco y cebolla

### SELECCIÓN DE PAN

Danés, Mexicano, pan blanco e integral

### Guarniciones:

Tocino, salchicha de cerdo, chorizo

SI USTED ES ALÉRGICO A CIERTO INGREDIENTE POR FAVOR AVISE AL MESERO



# Breakfast

## HOT AND COLD CEREALS

Assorted breakfast cereals with whole milk, skimmed milk, non-lactose or soy milk  
Cornflakes, Granola, All Bran y Special K

## HOT OATMEAL

With coconut milk, fresh green apple, cinnamon and prunes

## OAT AND FRUIT MUESLI WITH YOGURT

Oat, almonds, coconut, raisins and tropical fruits

## TROPICAL FRUIT PLATE

With amaranth and sunflower seeds

## CITRUS SUPREME

Orange and grapefruit with homemade roasted granola

## WILD BERRIES MARTINI

Lightyoghurt, regional honey, almonds, amaranth and berries

## HONEYDEW GAZPACHO

With strawberries and shredded coconut

## PANCAKES

Plain, with blueberries or banana accompanied with butter, honey or maple syrup

## FRENCH TOAST FINGERS

French toast sprinkled with cinnamon and sugar

## BAGEL & SMOKED SALMON

Scrambled eggs, cream cheese over toasted bagel

## MEXICAN EGG WHITES

Scrambled egg whites with tomatoes, coriander and onion and guacamole on the side

## EGG WHITES ANY STYLE

With guacamole & refried beans

## RANCHERO EGGS

Two eggs & corn tortilla with spicy tomato sauce

## MOTULEÑO EGGS

Two fried eggs, fried with corn tortilla, fresh cheese, ham, refried beans, ranchero sauce, peas and fried bananas

## EGG WITH GRILLED PORK JAM

With guacamole & refried beans

## OMELET WITH MUSHROOMS

Cheese, turkey ham, tomatoes and bell peppers

## NON CHOLESTEROL EGG OMELETTE

With cheese, turkey ham, tomatoes & mushrooms

## CHICKEN "ENCHILADAS"

Corn tortilla, shredded chicken, ranchero sauce, pickled red onion and shredded lettuce

## CHILAQUILES

Tortilla chips and shredded chicken in green or red tomato sauce topped with cream, fresh cheese & onions

## BAKERY

Selection of Danish, Mexican pastries, white or wheat bread


## Slice sides:


Bacon, pork sauce & chorizo

IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY INGREDIENT, PLEASE ADVISE YOUR WAITER

# LUNCH MENU

## Entradas

**Aguachile de Camarón y Pulpo**   
Láminas de camarón y pulpo curtidas en limón de salsa de pepino y tomate verde.


**Coctel de Camarón tradicional**   
Tradicional coctel de camarón con raíz fuerte.


**Alitas Búfalo**  
Alas de pollo marinada con salsa red hot, con papa frita, aderezo blue cheese y aderezo mango-habanero.

**Calamares empanizados**  
Acompañado de Aderezo tártara con tono picante.

**Pescadillas Crujientes**  
Tortilla de maíz rellena de minilla de pescado con cebolla curtida, crema, queso y salsa borracha.


## Sopa

**Crema de Elote asado a la leña**   
Paleta de elote asado.

**Chilpachole de Camarón**   
Caldo de camarón con perfume de epazote.

## Platos Fuertes

**Wrap de Camarón**  
Camarones rebosados con dip de chipotle y ensalada de vegetales.

**Wrap Vegetariano**   
Vegetales y láminas de aguacate.

**Salmón con Risotto**   
Risotto al cilandro y mantequilla de eneldo.

**Camarón al Coco**  
Con puré de zanahoria, jengibre y leche de coco.

**Pesca del día frito**  
Acompañado de arroz blanco y ensalada.

**Hamburguesa Angus**  
Aros de cebolla, tocino y papas fritas.

**Hamburguesa Porto Bello**   
De vegetales y porto bello, aros de cebolla y papas fritas.

**Costilla BBQ**  
Costilla BBQ con relish de manzana, canela y papa frita.

**Brocheta de Pollo c/Salsa Teriyaki**  
Cama de arroz y vegetales.


**Arrachera**   
Con papa al horno y elote asado.


**Filete de Atún en Salsa Bernés**   
Cama de arroz y vegetales.

## Postres

Brownie de chocolate  
Praliné de fresa  
Opera de café

## Appetizers

**Shrimp & Octopus Aguachile**   
Shrimp and octopus slices pickled in cucumber and green tomato sauce.


**Traditional Shrimp cocktail**   
Tradicional coctel de camarón con raíz fuerte.


**Buffalo Chicken wings**  
Chicken wings marinated with red hot, with fried potato, blue cheese dressing & mango-habanero chilly dressing.

**Breaded squid**  
Accompanied by spicy tartar dressing.

**Crispy Fish**  
Corn tortilla stuffed with fish minilla with cream tanned onion, cheese and drunk sauce.


## Soup

**Wood-roasted Corn cream**   
Roasted Corn Trowel.

**Shrimp Chilpachole**   
Shrimp broth with goosefoot scent.

## Main Course

**Shrimp wrap**  
Shrimp overflowed with chipotle dip and vegetable salad.


**Vegetarian wrap**   
Vegetable and avocado slices.

**Salmon with Risotto**   
Coriander risotto and dill butter.

**Coconut Shrimp**  
With carrot puree, ginger and coconut milk.

**Fried day fishing**  
Accompanied by white rice and salad.


**Angus Burger**  
Onion rings, bacon and French fries.

**Porto Bello Burger**   
Vegetables and Porto Bello, onion rings and French fries.

**BBQ Ribs**  
BBQ rib with cinnamon apple and fried potato relish.

**Chicken skewer with teriyaki sauce**  
Bed of rice & vegetables.

**Skirt steak**   
With baked potato and roasted corn.

**Tuna fillet in Bernese Sauce**   
With asparagus and vegetable risotto.

## Desserts

Chocolate brownie  
Strawberry Praline  
Coffee opera

