



ENTRADAS - APPETIZERS

PAPAS A LA FRANCESA | FRENCH FRIES \$190

300 GRS DE PAPAS A LA FRANCESA SAZONADAS CON SAL.
300 GRS OF FRENCH FRIES SEASONED WITH SALT.

PAPAS PROVENZAL \$230

CLÁSICAS PAPAS A LA FRANCESA CON QUESO PARMESANO Y PEREJIL, AROMATIZADAS CON ACEITE DE TRUFA Y ACOMPAÑADAS DE MAYONESA DE LA CASA.
CLASSIC FRENCH FRIES WITH PARMESAN CHEESE AND PARSLEY, FLAVORED WITH TRUFFLE OIL AND SERVED WITH HOUSE MAYONNAISE.

GUACAMOLE \$230

EL TRADICIONAL CON UN PICO DE GALLO PICOSITO.
TRADITIONAL MEXICAN GUACAMOLE WITH A SPICY PICO DE GALLO.

NACHOS CHILI BEANS \$230

MIX DE TOTOPOS DE MAÍZ CRUJIENTES SERVIDOS CON CHILIBEANS, SALSA DE QUESO TIPO CHEDDAR, CREMA ÁCIDA, SALSA MEXICANA Y GUACAMOLE.
A COMBINATION OF CRISPY CORN TOTOPOS ACCOMPANIED BY CHILIBEANS, CHEDDAR CHEESE SAUCE, SOUR CREAM, MEXICAN DIP AND GUACAMOLE.

POLLO EXTRA (CHICKEN EXTRA) \$110 MXN | ARRACHERA EXTRA \$130 MXN

HUMMUS DE GARBANZO \$190

GARBANZO MOLIDO CON TAHINI Y UN TOQUE DE LIMÓN ACOMPAÑADO CON PAPRIKA Y PAN PITA.
GROUND CHICKPEAS WITH TAHINI AND A TOUCH OF LEMON ACCOMPANIED WITH PAPRIKA AND PITA BREAD.



BUFFALO WINGS \$290

400 GRS DE ALITAS DE POLLO BAÑADAS EN LA TRADICIONAL SALSA DE ELECCIÓN Y ACOMPAÑADAS CON ADEREZO RANCH HECHO EN CASA. SALSAS A ELEGIR: BUFFALO | LEMON PEPPER | BBQ

400 GRS OF CHICKEN WINGS BATHED IN YOUR SAUCE OF CHOICE AND ACCOMPANIED WITH HOMEMADE RANCH DRESSING. SAUCES: BUFFALO | LEMON PEPPER | BBQ

COLIFLOR ROCA \$230

DELICIOSA COLIFLOR CAPEADA SAZONADA CON UNA MEZCLA DE ESPECIES DEL CHEF Y ACOMPAÑADO CON CRUDITÉS DE ZANAHORIA, APIO Y ADEREZO RANCH HECHO EN CASA.
TASTY BATTERED CAULIFLOWER SEASONED WITH A CHEF'S SPICE MIX AND SERVED WITH CARROT AND CELERY CRUDITÉS ALONGSIDE HOMEMADE RANCH DRESSING.

TARTAR DE ATÚN | TUNA TARTAR \$350

ATÚN FRESCO CON AGUACATE Y MANGO AROMATIZADO CON ACEITE DE AJONJOLÍ Y SOYA.
FRESH TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND MANGO FLAVORED WITH SESAME OIL & SOY.

AROS DE CALAMAR | CRISPY FRIED CALAMARI \$250

PASADOS POR HARINA DE LA CASA ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA CASERO Y SALSA POMODORO.
FRIED AND BATTERED SERVED WITH HOMEMADE TARTAR DRESSING AND POMODORO SAUCE.

QUESADILLAS \$250

TRADICIONALES QUESADILLAS MEXICANAS CON QUESO MANCHEGO DERRETIDO Y PICO DE GALLO.
TRADITIONAL MEXICAN QUESADILLAS WITH MELTED MANCHEGO CHEESE & PICO DE GALLO

POLLO EXTRA (CHICKEN EXTRA) \$110 MXN | ARRACHERA EXTRA \$130 MXN

CEVICHE & TOSTADAS

CEVICHE

PESCADO (FISH) \$350 MXN | CAMARÓN (SHRIMP) \$390 MXN | PULPO (OCTOPUS) \$390 MXN | MIXTO (MIXED) \$390 MXN

CEVICHE TRADICIONAL CON UNA MEZCLA DE JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINO Y CHILE SERRANO, ADEREZADO CON SALSAS DE LA CASA. GUARNICIÓN: ABANICO DE AGUACATE Y PORO FRITO

TRADITIONAL CECICHE WITH DICED TOMATOES, RED ONION, CILANTRO, CUCUMBER AND SERRANO PEPPERS, ALL SEASONED WITH THE HOUSE SALSA. GARNISHED WITH AN AVOCADO FAN AND CRISPY FRIED LEEK.

AGUACHILE VERDE

PESCADO (FISH) \$350 MXN | CAMARÓN (SHRIMP) \$390 MXN | PULPO (OCTOPUS) \$390 MXN | MIXTO (MIXED) \$390 MXN

CAMARÓN CURTIDO CON LIMÓN Y UNA SALSA PICANTE VERDE ÚNICA ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO, CON ABANICO DE AGUACATE Y PORO FRITO.

LEMON PICKLED SHRIMP WITH A UNIQUE GREEN SPICY SAUCE. RED ONION, CILANTRO, CUCUMBER. GARNISHED WITH AN AVOCADO FAN AND CRISPY FRIED LEEK.

AGUACHILE NEGRO

PESCADO (FISH) \$350 MXN | CAMARÓN (SHRIMP) \$390 MXN | PULPO (OCTOPUS) \$390 MXN | MIXTO (MIXED) \$390 MXN

¡SOLO PARA VALIENTES! SALSA CON CHILE JALAPEÑO, SERRANO Y HABANERO TATEMADOS.

ONLY FOR THE BRAVE! SALSA WITH TOASTED JALAPEÑO, SERRANO AND HABANERO CHILI.

TOSTADAS DE ATÚN CON CAMARÓN | TUNA & SHRIMP TOSTADA \$350

ESTILO ORIENTAL CON AGUACATE Y AJONJOLÍ Y SOYA.

ORIENTAL STYLE WITH AVOCADO AND SESAME AND SOY.

SASHIMI DE ATÚN | TUNA SASHIMI \$350

LÁMINAS DE ATÚN FRESCO Y AGUACATE, ACOMPAÑADAS DE GOTAS DE ADEREZO DE CHIPOTLE, ACEITE DE CHILE DE ÁRBOL, ACEITE DE AJONJOLÍ, MIX DE SEMILLAS DE AJONJOLÍ TOSTADO Y SALSA PONZU..

FRESH TUNA AND AVOCADO SHEETS, SERVED WITH DRIZZLES OF CHIPOTLE DRESSING, ÁRBOL CHILI OIL, SESAME OIL, A TOASTED SESAME SEED BLEND, AND PONZU SAUCE.

CÓCTEL ESPECIAL \$390

CAMARÓN (SHRIMP) | PULPO (OCTOPUS) | MIXTO (MIXED)

TRADICIONAL COCTEL CON TOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y PEPINO, SERVIDO CON JUGO DE LIMÓN Y UN ABANICO DE AGUACATE, ADEREZADO CON MIX DE SALSAS DE LA CASA.

TRADITIONAL COCKTAIL MADE WITH TOMATO, RED ONION, CILANTRO, AND CUCUMBER, SERVED WITH FRESH LIME JUICE AND AN AVOCADO FAN, DRESSED WITH OUR SPECIAL HOUSE SAUCE BLEND.



TACOS

TACOS BAJA DE CAMARÓN | SHRIMP TACOS \$350

CAMARÓN EN TEMPURA DE CERVEZA ACOMPAÑADO DE ADEREZO CHIPOTLE, SALSA DE TAMARINDO Y COL MORADA CON ZANAHORIA. ¡ESTILO BAJA!

SHRIMP WITH BEER TEMPURA ACCOMPANIED BY CHIPOTLE DRESSING AND RED CABBAGE WITH CARROTS. BAJA STYLE!

TACOS BAJA DE PESCADO | FISH TACOS \$320

PESCADO REBOZADO CON UN TEMPURA DE CERVEZA, ACOMPAÑADO DE UN ADEREZO CHIPOTLE, SALSA DE TAMARINDO COL MORADA Y ZANAHORIA. ¡ESTILO BAJA!

BEER TEMPURA BATTERED FISH, ACCOMPANIED BY A CHIPOTLE DRESSING WITH RED CABBAGE AND CARROT. BAJA STYLE!

TACOS DE ARRACHERA | STEAK TACOS \$320

TACOS DE ARRACHERA A LA PLANCHA CON UN MIX DE PIMIENTOS Y CEBOLLA, ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y SALSA MEXICANA.

GRILLED ARRACHERA STEAK TACOS WITH A MIX OF PEPPERS AND ONIONS. TOPPED WITH GUACAMOLE AND MEXICAN SALSA!

TACOS DE PESCADO AL GRILL | GRILLED FISH TACOS \$320

FAJITAS DE PESCADO CON MIX DE PIMIENTOS ACOMPAÑADOS DE SALSA HABANERO Y GUACAMOLE.

FISH FAJITAS ACCOMPANIED WITH HABANERO SAUCE AND GUACAMOLE.

TACOS DE CAMARÓN AL GRILL | SHRIMP GRILLED TACOS \$350

FAJITAS DE CAMARÓN CON MIX DE PIMIENTOS ACOMPAÑADOS DE SALSA HABANERO Y GUACAMOLE

SHRIMP FAJITAS ACCOMPANIED WITH HABANERO SAUCE AND GUACAMOLE.

TACOS DE POLLO | GRILLED CHICKEN TACOS \$320

POLLO A LA PLANCHA CON UN MIX DE PIMIENTOS Y CEBOLLA SERVIDOS CON UNA SALSA DE TAMARINDO.

GRILLED CHICKEN WITH A MIX OF PEPPERS AND ONIONS SERVED WITH A TAMARIND SAUCE.

CARNE ASADA | PREMIUM TACOS \$490

DELICIOSA CARNE DE RIB EYE A LA PARRILLA, SOBRE UNA COSTRA DE QUESO, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA CAMBRAY ASADA, LIMÓN, TOPING DE GUACAMOLE, SALSA MEXICANA Y SALSA HABANERA

GRILLED PREMIUM RIBEYE STEAK TACOS SERVED ON A CHEESE CRUST, ACCOMPANIED BY GRILLED SPRING ONIONS, LEMON, GUACAMOLE TOPPING, MEXICAN DIP AND HABANERO SAUCE.

BURRITOS

ARRACHERA (STEAK) \$320 MXN | CAMARÓN (SHRIMP) \$350 MXN | POLLO (CHICKEN) \$320 MXN | MIXTO (MIXED) \$350 MXN

TORTILLA DE HARINA RELLENA CON UN MIX DE PIMIENTOS, CEBOLLA, SALSA MEXICANA, LECHUGA, QUESO DERRETIDO, GUACAMOLE Y LA CARNE DE ELECCIÓN, ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

FLOUR TORTILLA FILLED WITH A BLEND OF COLORFUL PEPPERS, ONION, MEXICAN SALSA, LETTUCE, CHEESE, GUACAMOLE AND YOUR CHOICE OF MEAT, SERVED WITH FRENCH FRIES.



HAMBURGUESAS | BURGERS

**CLÁSICA CON QUESO |
CLASSIC CHEESEBURGER**

\$290

CARNE MOLIDA PREPARADA EN CASA, TOCINO CRUJIENTE Y QUESO SERVIDO EN PAN BRIOCHE CON AJONJOLI MIXTO.

HOUSE-PREPARED GROUND BEEF WITH BACON AND CHEESE SERVED ON BRIOCHE BREAD WITH MIXED SESAME SEEDS.

**CHAMPIÑON CON QUESO
MANCHEGO | MUSHROOM
CHEESEBURGER**

\$290

CARNE MOLIDA PREPARADA EN CASA CON UN ESTOFADO DE CHAMPIÑONES GRATINADOS CON QUESO MANCHEGO.

HOMEMADE GROUND BEEF WITH A MUSHROOM STEW GRATIN WITH MANCHEGO CHEESE.

BUFFALO CHICKEN SANDWICH

\$290

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE BAÑADA EN SALSA BUFFALO O BBQ Y ADEREZADA CON RANCH DE LA CASA.

CRISPY CHICKEN BURGER COVERED IN BUFFALO OR BBQ SAUCE AND DRESSED WITH HOUSE RANCH.

NOTORIUS BIG BURGER

\$350

DOBLE CARNE MOLIDA DE LA CASA GRATINADA CON QUESO MANCHEGO Y QUESO AMARILLO, ACOMPAÑADA DE UNA MERMELEDA DE TOCINO EN PAN BRIOCHE ¡LA ESPECIALIDAD DE LA CASA!

*DOUBLE GROUND PREMIUM BEEF WITH MANCHEGO AND AMERICAN CHEESE ACCOMPANIED BY A BACON JAM ON BRIOCHE BREAD. **BEST BURGER IN PLAYA!***

HINDI BURGER (VEGANA)

\$320

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO ASADO AL GRILL Y SAZONADO CON ACEITE DE AJO, SAL, PIMIENTA, ACOMPAÑADO DE LECHUGA, JITOMATE, PEPINILLOS Y RODAJA DE CEBOLLA MORADA, ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

GRILLED PORTOBELLO BURGER SEASONED WITH GARLIC OIL, SALT, AND PEPPER, SERVED WITH LETTUCE, TOMATO, PICKLES, AND A SLICE OF RED ONION, ALONGSIDE FRENCH FRIES.



ENSALADAS SALADS

CESAR SALAD \$200

POLLO EXTRA (CHICKEN EXTRA) \$110 MXN

LA CLÁSICA ENSALADA CON LECHUGA LARGA. CROTONES DE AJO, QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR.
THE CLASSIC SALAD WITH LONG LETTUCE. GARLIC CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND CAESAR DRESSING.

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO \$200

MIX DE LECHUGAS CON ARÚGULA BABY, QUESO DE CABRA, BETABEL ROSTIZADO Y CAMELIZADO EN REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.
MIX OF LETTUCE WITH BABY ARUGULA, GOAT CHEESE, ROASTED AND CAMELIZED BEETS IN BALSAMIC VINEGAR REDUCTION.

ENSALADA PASIÓN | PASSION SALAD \$220

POLLO EXTRA (CHICKEN EXTRA) \$110 MXN

MIX DE LECHUGAS Y ARÚGULA BABY CON NUEZ, Y FRESA EN ADEREZO DE NARANJA DULCE.
MIX OF BABY LETTUCE AND ARUGULA WITH WALNUT AND STRAWBERRY IN SWEET ORANGE DRESSING.



PIZZAS

MARGARITA PIZZA \$290

MOZZARELLA CLÁSICA, JITOMATE EN RODAJAS, SALSA DE TOMATE, ALBAHACA FRESCA
CLASSIC MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, SLICED TOMATO, FRESH BASIL

PEPPERONI PIZZA \$290

MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, PEPPERONI, ORÉGANO
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE. SLICED TOMATO, PEPPERONI, OREGANO

VEGETARIANA - VEGGIE PIZZA \$290

CALABACÍN, CHAMPIÑONES, TOMATE, AJO, MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, ALBAHACA FRESCA, ORÉGANO.
ZUCCHINI, MUSHROOM, TOMATO, GARLIC, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, FRESH BASIL, OREGANO.

CAMARÓN (SHRIMP) PIZZA \$350

CAMARONES, MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, AJO, ALBAHACA.
MOZZARELA, SHRIMP, TOMATO SAUCE, BASIL, GARLIC.

AMANTES DE LA CARNE - MEAT LOVERS \$350

QUESO MOZZARELLA, CHORIZO ESPAÑOL, PEPPERONI, TOCINO, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA.
MOZZARELLA CHEESE, SPANISH CHORIZO, PEPPERONI, BACON, RED PEPPER, GREEN PEPPER, ONION.

MEDITERRÁNEA - MEDITERRANEAN PIZZA \$350

QUESO MOZZARELLA FRESCO, ACEITE DE OLIVA, ACEITUNAS NEGRAS, RÚCULA, PIMIENTOS ROJOS, CHAMPIÑONES Y JAMÓN SERRANO.
FRESH MOZZARELLA CHEESE, OLIVE OIL, BLACK OLIVES, ARUGULA, RED PEPPERS, MUSHROOMS AND SERRANO HAM.

QUATTRO FROMAGGI \$320

4 QUESOS, MOZZARELLA, PARMESANO, AZUL, PROVOLONE, AJO, ORÉGANO, ACEITE DE TRUFA.
4 CHEESE, MOZZARELLA, PARMESAN, BLUE CHEESE, PROVOLONE, GARLIC, OREGANO, TRUFFLE OIL.

ESPECIALIDADES | SPECIALTIES

PASTA ARRABIATA CON
CAMARÓN | ARRABIATA
PASTA WITH SHRIMP \$390

PASTA DE TU ELECCIÓN CON CAMARONES SALTEADOS EN LA CLÁSICA SALSA
ARRABIATA.

PASTA OF YOUR CHOICE WITH SAUTEED SHRIMP IN CLASSIC ARRABIATA SAUCE.

PASTA ALFREDO \$320

PASTA DE TU ELECCIÓN CON UNA SALSA CREMOSA DE AJO, VINO BLANCO Y QUESO
PARMESANO.

PASTA OF YOUR CHOICE WITH A CREAMY GARLIC SAUCE, WHITE WINE AND PARMESAN
CHEESE.

QUINOA BOWL \$390

QUINOA CON LECHE DE COCO, CURRY AMARILLO, JENGIBRE, CHAMPIÑONES, CEBOLLA,
BROCOLI, COL MORADA Y CILANTRO.

QUINOA WITH COCONUT MILK, YELLOW CURRY, GINGER, MUSHROOMS, ONION, BROCCOLI,
RED CABBAGE AND CILANTRO.

PEPITO DE ARRACHERA \$420

PEPITO DE ARRACHERA JUGOSA A LA PLANCHA, SERVIDA EN PAN TOSTADO EN UNA CAMA
DE AGUACATE, CEBOLLA ASADA, FRIJOLES REFritos Y ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA
FRANCESA.

PEPITO WITH JUICY GRILLED ARRACHERA STEAK, SERVED ON TOASTED BREAD OVER A
LAYER OF AVOCADO, GRILLED ONIONS, AND REFRIED BEANS, ACCOMPANIED BY CRISPY
FRENCH FRIES.

FILETE DORADO AL
AJILLO | GRILLED FISH \$420

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA CON PURE DE PAPA Y VEGETALES, SERVIDO CON UNA
SALSA DE CHILE GUAJILLO Y AJO.

GRILLED FISH FILLET WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES, SERVED WITH A
GUAJILLO CHILI AND GARLIC SAUCE.

CAMARONES AL COCO |
COCO SHRIMP \$450

CAMARÓN EMPANIZADO Y BAÑADO EN UNA SALSA DE COCO ACOMPAÑADO DE UNA
ENSALADA DE LA CASA.

BREADED SHRIMP TOPPED WITH A COCONUT SAUCE, SERVED WITH A HOUSE SALAD.

SALMÓN A LA PLANCHA |
GRILLED SALMON \$550

FILETE DE SALMON BAÑADA EN MANTEQUILLA DE ROMERO, ACOMPAÑADO DE PURE DE
CAMOTE DULCE Y PAPA CAMBRAY FRITA.

SALMON FILLET BATHED IN ROSEMARY BUTTER, ACCOMPANIED BY SWEET POTATO
PUREE AND FRIED CAMBRAY POTATO.

PULPO A LA PARRILLA |
GRILLED OCTOPUS \$650

PULPO A LA PARRILLA SAZONADO CON PIMENTÓN PICANTE Y ACOMPAÑADO DE
PAPAS BRAVAS Y VERDURAS AL GRILL.

GRILLED OCTOPUS SEASONED IN PAPRIKA WITH PAPAS BRAVAS (FRIES) AND
GRILLED VEGETABLES.

RIB EYE STEAK \$690

400 G. DE LA MEJOR CARNE A LA PARRILLA, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA
TRUFADO, ZANAHORIA, COLIFLOR Y BRÓCOLI A LA MANTEQUILLA, AROMATIZADO CON
ROMERO Y ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE.

400 G. OF PREMIUM RIB EYE STEAK, SERVED WITH TRUFFLED MASHED POTATOES,
CARROTS, CAULIFLOWER, AND BROCCOLI IN BUTTER, SEASONED WITH ROSEMARY
AND ACCOMPANIED BY GUACAMOLE.



KIDS MENU | PARA LOS PEQUES

ESPAGUETTI POMODORO

\$290

PASTA SPAGHETTI EN SALSAS DE TOMATE DEL CHEF

SPAGHETTI PASTA IN CHEF'S TOMATO SAUCE

DEDOS DE POLLO | CHICKEN FINGERS

\$290

POLLO CRUJIENTE TIPO BONELESS ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA

CRISPY BONELESS CHICKEN WITH FRENCH FRIES

FISH & CHIPS

\$290

PESCADO REBOSADO EN TEMPURA ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA

CRISPY BATTERED FISH ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES

POSTRES | DESSERTS

NY CHEESECAKE

\$230

TRADICIONAL NY CHEESECAKE CUBIERTO CON FRUTOS ROJOS.

NY CHEESECAKE STYLE COVERED WITH RED FRUITS.

CREPAS DE NUTELLA

\$190

DELICIOSAS Y LIGERAS CREPAS DE NUTELLA CON RODAJAS DE FRUTA.

DELICIOUS NUTELLA CREPES WITH FRUIT SLICES.

ICE CREAM

\$190

SORBETE DE LIMÓN, HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE.

LEMON SORBET, VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM.

BROWNIE VOLCAN

\$230

BROWNIE DE CHOCOLATE CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA DE TOPPING.

CHOCOLATE BROWNIE WITH VAINILLA ICE CREAM ON TOP.



EXTRAS

ARRACHERA (STEAK) \$130 MXN

CAMARÓN (SHRIMP) \$150 MXN

POLLO (CHICKEN) \$110 MXN

ATUN (TUNA) \$130 MXN

SALMON \$150 MXN

ADEREZO DE LA CASA (HOUSE DRESSING) \$50 MXN

QUESO PARMESANO (PARMESAN CHEESE) \$60 MXN

TOCINO (BACON) \$60 MXN

QUESO TRUFADO (TRUFFLED CHEESE) \$60 MXN



SERENITYBEACHCLUBHOLBOX

IMÁGENES SON DE ILUSTRACIÓN SOLAMENTE - IMAGES ARE ILLUSTRATIVE ONLY

DESAYUNOS | BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO | CLASSIC EGGS \$220

2 PZ DE HUEVO A TU ELECCIÓN ACOMPAÑADO CON JAMÓN, TOCINO O SALCHICHA. PÍDELOS ESTRELLADOS, REVUELTOS O A LA MEXICANA.

2 EGGS ACCOMPANIED WITH HAM, BACON OR SAUSAGE. ORDER THEM SCRAMBLED, FRIED OR MEXICAN STYLE.

HUEVOS RANCHEROS \$220

2 PZ DE HUEVO FRITOS SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE FRIJOL Y TORTILLA POCHADA BAÑADOS EN SALSA DE TU ELECCIÓN.

2 FRIED EGGS SERVED ON A BED OF BEANS AND CRISPY TORTILLA, COVERED IN RED OR GREEN MEXICAN SAUCE.

OMELETTE \$220

2 PZ DE HUEVO ESTILO OMELETTE ACOMPAÑADO CON JAMÓN, TOCINO, SALCHICHA, QUESO, VERDURAS O PIMIENTOS.

OMELETTE-STYLE EGG ACCOMPANIED WITH HAM, BACON, SAUSAGE, CHEESE, VEGETABLES OR PEPPERS.

CHILAQUILES \$220

MIX DE TORTILLAS FRITAS BAÑADAS EN SALSA DE TU ELECCIÓN, QUESO , CREMA Y SERVIDOS CON 2 HUEVOS AL GUSTO.

FRIED TORTILLAS COVERED IN THE GREEN OR RED MEXICAN SAUCE , CHEESE, SOUR CREAM AND SERVED WITH 2 EGGS.

HUEVOS BENEDICTINOS | BENEDICTINE EGGS \$230

2 PZ DE HUEVO POCHADOS SERVIDOS SOBRE MUFFIN INGLES Y JAMON BAÑADOS EN UNA SALSA HOLANDESA. *EXTRA TOCINO | SALMÓN | HONGOS \$110 MXN

2 POACHED EGGS SERVED ON ENGLISH MUFFINS WITH HAM AND COVERED IN A HOLLANDAISE SAUCE. *EXTRA BACON | SALMON | MUSHROOMS \$110 MXN

WAFFLES DULCES \$220

WAFFLES SERVIDOS CON HELADO DE VAINILLA, FRESAS, ZARZAMORA Y BLUEBERRY.

WAFFLES SERVED WITH VAINILLA ICRE CREAM, STRAWBERRIES, BLACKBERRIES AND BLUEBERRIES.

SALTY WAFFLES (SALADOS) \$230

WAFFLES SERVIDOS CON 2 PZ DE HUEVO, TOCINO, AGUACATE Y QUESO CREMA.

WAFFLES SERVED WITH 2 PCS OF EGGS, BACON, AVOCADO AND CREAM CHEESE.

HOT CAKES \$220

TRADICIONALES HOT CAKES ESPONJOSOS, SERVIDOS CON FRUTA DE TEMPORADA.

FLUFFY TRADITIONAL PANCAKES, SERVED WITH SEASONAL FRUIT.

FRUTA DE TEMPORADA | FRUIT BOWL \$200

PLATO DE FRUTA MIXTA Y FRUTOS ROJOS ACOMPAÑADO DE YOGURTH NATURAL Y GRANOLA.

MIXED FRUIT AND RED BERRIES PLATE ACCOMPANIED BY NATURAL YOGURT AND GRANOLA.

TOSTADA DE AGUACATE | AVOCADO TOAST \$220

AGUACATE TRITURADO ACOMPAÑADO DE JITOMATE CHERRY, ESPINACA, ARUGULA BABY, QUESO CREMA Y ACEITUNA NEGRA.

CRUSHED AVOCADO ACCOMPANIED BY CHERRY TOMATOES, SPINACH , BABY ARUGULA, CREAM CHEESE AND BLACK OLIVES.

BAGEL DE SALMÓN Y QUESO CREMA | SALMON BAGEL \$320

BAGEL CON UN GRAVLAX DE SALMÓN, ALCAPÁRRAS, ARÚGULA Y QUESO CREMA
BAGEL WITH A SALMON GRAVLAX, CAPERS, RUCULA AND CREAM CHEESE

SHAKSHUKA \$230

DOS HUEVOS ESCALFADOS EN SALSA DE TOMATE CONDIMENTADA, CEBOLLA Y ESPECIAS. GUARNICIÓN: CROTONES DE PAN CIABATTA MARINADO CON ACITE DE AJO

TWO POACHED EGGS IN A SPICED TOMATO SAUCE WITH ONIONS AND SEASONINGS. SIDE DISH: GARLIC OIL-MARINATED CIABATTA BREAD CROUTONS

HAMBURGUESA CON HUEVO | FRIED EGG BURGER \$290

DELICIOSA HAMBURGUESA DE RES CON TOCINO CRUJIENTE SERVIDA CON HUEVO FRITO
DELICIOUS BEEF BURGER WITH CRISPY BACON SERVED WITH FRIED EGG

BURRITO MAÑANERO \$250

MEGA TORTILLA DE HARINA CON FRIJOLES REFRITOS, QUESO DERRETIDO Y HUEVO REVUELTO A LA MEXICANA.
BIG FLOUR TORTILLA WITH REFRIED BEANS, CHEESE AND SCRAMBLED EGGS MEXICAN STYLE.

CROQUE MADAME \$250

CLASICO SANDWICH FRANCES BAÑADO EN UNA SALSA BECHAMEL Y GRATINADO CON QUESO Y HUEVO FRITO.
CLASSIC FRENCH SANDWICH BATHED IN A BÉCHAMEL SAUCE AND GRATINATED WITH CHEESE AND 1 FRIED EGG.

PAN FRANCÉS | FRENCH TOAST \$220

PAN FRANCÉS TRADICIONAL, ESPONJOSO ESPOLVOREADO CON AZÚCAR Y CANELA.
TRADITIONAL FLUFFY FRENCH TOAST, DUSTED WITH SUGAR AND CINNAMON.