

## DESAYUNOS

### HUEVOS AL GUSTO

A elegir: jamón de pavo, salchicha de pavo, revueltos, fritos, divorciados, rancheros etc. Con guarnición a elegir: Frijoles, aguacate, vegetales asados o papas salteadas.

### HUEVOS L'ÔTEL

Huevos pochados con jocoque, zataar sobre pan brioche.

### HUEVOS CAZUELA

Huevos revueltos, bañados en mole negro y gratinados con queso.

### HUEVOS EN SU NIDO

Juliana de papa con huevo pochado, servido con crema de chipotle.

### CHILAQUILES

Salsa verde o roja, crema, queso gratinado, con pollo o huevo.

### ENFRIJOLADAS CON HUEVO ESTRELLADO

Tortilla bañada en salsa de tomate sobre salsa de frijol.

### ENMOLADAS

Tortilla de maíz, rellenas de queso o pollo con mole artesanal especiado.

### TRILOGIA DE QUESADILLAS

Queso oaxaca, flor de calabaza y huitlacoche con guarnición de frijol y salsa de la casa.

### BOWL DEL HUERTO

Mix de quinoa, pesto, vegetales asados, aguacate, acompañado de huevo frito.

### HOTCAKES

Jocoque y plátano caramelizado.

### TIMBAL DE AVENA

Con frutos de temporada y miel de mezquite.

### PAN FRANCÉS

Brioche servido con coulis de frutos de temporada y azúcar glass.

### TOAST DE AGUACATE

Pan integral tostado, aguacate, queso feta y hojuelas de pimienta con huevo al gusto.

### OMELETTE DE CLARAS

Con Espinaca, champiñones, crema al chile poblano y queso panela.

### HOTCAKES DE AVENA

Con crocante de jamón y coulis de jamaica y romero.

## BEBIDAS

### JUGOS

Del día, selección frutos de temporada  
Naranja y toronja.

### LICUADOS

Con frutos frescos  
A elegir: leche de coco, almendra, deslactosada y light.

### CAFÉ O TÉ

Americano, capuccino, latte o espresso y una variedad de tés.  
A elegir: leche de coco, almendra, deslactosada y light.

## BREAKFAST

### EGGS: ANY STYLE

Choose between: turkey ham, turkey sausage, scrambled eggs, fried eggs, huevos divorciados, huevos rancheros, etc. With a choice of side dishes: beans, avocado, roasted vegetables or sauteed potatoes.

### HUEVOS L'ÔTEL

Poached eggs with jocoque, and zataar over brioche bread.

### HUEVOS CAZUELA

Scrambled eggs, bathed in black mole paste with grilled cheese on top.

### HUEVOS EN SU NIDO

Potatos cut in julienne with poached egg, served with chipotle sauce.

### CHILAQUILES

Bathed in red or green sauce, cream, grilled cheese, served with chicken or eggs.

### ENFRIJOLADAS CON HUEVO ESTRELLADO

Tortilla bathed in tomato sauce on top of bean sauce.

### ENMOLADAS

Corn tortilla filled with cheese or chicken and spiced artisan mole.

### QUESADILLAS TRILOGY

Oaxaca cheese, flor de calabaza, and huitlacoche served with beans and homemade sauce.

### BREAKFAST BOWL

Mix of quinoa, pesto, roasted vegetables, avocado, accompanied by a fried egg.

### PANCAKES

Served with jocoque and caramelized banana.

### OATMEAL BOWL

Served with seasonal fruits and mesquite honey.

### FRENCH TOAST

Brioche bread served a coulis of seasonal fruits and sprinkled with powdered sugar.

### AVOCADO TOAST

Whole wheat toast, avocado, feta cheese and pepper flakes served with eggs (scrambled, poached, fried, etc.).

### EGG WHITE OMELETTE

Served with spinach, mushrooms, chile poblano cream and queso panela

### OATMEAL PANCAKES

Served with crispy ham and hibiscus and rosemary coulis.

## BEVERAGES

### JUICES

Juice of the day, selection of seasonal fruits, orange or grapefruit

### SMOOTHIES

Made with fresh fruits

Choose between: coconut milk, almond milk, lactose-free milk or skim milk.

### COFFEE OR TEA

Americano, latte, capuccino or espresso, and a variety of tea  
Choose between: coconut, almond, lactose-free or skim milk.