

DESAYUNOS

HUEVOS AL GUSTO

A elegir: revueltos, estrellados, fritos o pochados.

HUEVOS L'ÔTEL

Huevos pochados con jocoque, zataar sobre pan brioche.

HUEVOS CAZUELA

Huevos revueltos con machaca, bañados en salsa de jitomates asados, con jocoque, cebollín y tostadas de pan pita.

HUEVOS POMODORO

Huevos estrellados bañados en salsa pomodoro con un toque de albahaca, acompañados de queso panela asado.

OMELETTE DE CLARAS

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

CHILAQUILES

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

TRILOGIA DE QUESADILLAS

Tres quesadillas de queso oaxaca, y huitlacoche con guarnición de frijol y salsa de la casa.

TOAST DE HUMMUS Y VEGETALES

Pan integral tostado, con vegetales de temporada asados sobre una cama de hummus.

TOAST DE AGUACATE

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

HOTCAKES

Jocoque y plátano caramelizado.

PAN FRANCÉS

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

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

Té
Americano
Capuccino
Espresso

BREAKFAST

EGGS: ANY STYLE

Choose between: scrambled eggs, sunny side up or poached.

L'ÔTEL EGGS

Poached eggs with jocoque, and zataar over brioche bread.

CAZUELA EGGS

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

POMODORO EGGS

Sunny side up eggs bathed in a pomodoro sauce with a touch of basil topped with roasted panela cheese.

EGG WHITE OMELETTE

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

CHILAQUILES

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

QUESADILLAS TRILOGY

Three Oaxaca cheese, and huitlacoche quesadillas served with beans and homemade salsa.

AVOCADO TOAST

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

VEGETABLE AND HUMMUS TOAST

Whole wheat toast with roasted season vegetables over a bed of hummus.

FRENCH TOAST

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

PANCAKES

Served with jocoque and caramelized banana.

BEVERAGES

JUICES

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

MILKSHAKES

Made with fresh fruits

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

COFFEE OR TEA

Tea
Americano
Capuccino
Espresso